

ENTRÉES

Pâté-croute volaille, canard, foie gras, confit d'oignons, pickles

Ou

Noix de St Jacques rôties, poireaux au BBQ, agrumes

Ou

Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert et wasabi, légumes

Croquants

PLATS

Sanglier, légumes racines, châtaignes

Ou

Poisson du jour, wok de légumes, bouillon dashi au lait de coco,
citronnelle, gingembre et coriandre

Ou

Pièce de bœuf, frites maison (supp 15€)

DESSERTS

Éclair aux cèpes, figues, cassis

Ou

Tarte citron/basilic

Ou

Chocolat/ passion/ noisettes

Menu servi uniquement le soir du mardi au Vendredi

Menu en 3 services 37€

Menu en 4 services 45€

Menu en 5 services 52€

Assiette de fromages : 7€

Service toutes taxes comprises

95 rue Bossuet, LYON 6^e

04 37 24 13 44 • www.linattendulyon.fr

Nos vins au verre

Vins Blancs

- Saint Véran AOC « Domaine Thévenet & Fils » 6€
- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel Blondelet » 7€
- Viognier IGP « Domaine du Grand Chemin » 7€

Vin rosé

- Coteaux d'Aix en Provence « Domaine de la réaltièrè » 5,5€

Vins Rouges

- Côtes du Rhône AOP « Élodie Balme » 6€
- Pinot noir AOC « Domaine Thévenet & Fils » 6€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » 8€

Nos pots (Uniquement le midi)

46cl

- Pot de vin rosé 11€
- Pot de vin blanc 12€
- Pot de vin rouge 13€