

ENTRÉES

Foie gras poêlé, crème de châtaignes, sarrasin, coco-passion

Ou

Noix de St Jacques, huitres, potimarron, grenade, bière IPA

Ou

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

Croquants

PLATS

Pithiviers colvert/canard/pigeon/foie gras, chou, salsifis, baies de

Sureau

Ou

Poisson du jour, Risotto de cardons au Moliterno truffé, pak choï,

oursins

Ou

Pièce de bœuf, frites maison (supp 15€)

DESSERTS

Ananas Victoria, badiane, spéculoos, piña colada

Ou

Clémentines corses, chocolat blanc, cardamome, yaourt

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 réaltière » 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€