

## ENTRÉES

Céleri boule en croute de sel/algues, couteaux, cacahuètes, miso et citrons confits

Ou

Noix de St Jacques et foie gras poêlés, endives et pommes, kumquats, cédrat

Ou

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

## PLATS

Veau, pommes fondantes, champignons, condiment aux huitres fumées

Ou

Filet de Dorade royale sauce Teriyaki, navets, carottes glacées

Ou

Pièce de bœuf, frites maison (supp 15€)

## DESSERTS

Pommes caramélisées, feuilletage, vanille, sorbet Granny smith

Ou

Agrumes, verveine, sureau

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<sup>e</sup>

04 37 24 13 44 • [www.linattendulyon.fr](http://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 Réalitière » 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€