

ENTRÉES

Mousse de Mont d'or, oignons, vin jaune
Ou
Carpaccio de St Jacques fumées, betterave, grenade
Ou
Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert et wasabi, légumes
croquants

PLATS

Sanglier, pressé de pommes de terre/céleri au Moliterno truffé
Ou
Poisson du jour, panais, lait de coco, algues, citrons confits
Ou
Pièce de bœuf, frites maison (supp 15€)

DESSERTS

Marrons, thé, Yuzu, jasmin
Ou
Strudel poires, amandes, raisins
Ou
Chocolat/ passion/ noisettes

Menu servi uniquement le soir du mardi au Vendredi

Menu en 3 services 39€

Menu en 4 services 47€

Menu en 5 services 54€

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 Réalrière » 5,5€

Vins Rouges

- Côtes du Rhône AOP « Rémi Pouzin » 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€