

ENTRÉES

Maquereau en textures, taboulé de courgettes

Ou

Gua bao, tomates, féta, sureau

Ou

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

Croquants

PLATS

Pluma de Pata Negra, aubergines, miso

Ou

Marbré de cabillaud, olives, ail noir, maïs

Ou

Pièce de bœuf, frites maison (supp 20€)

DESSERTS

Tarte mirabelles, sorbet bière

Ou

Figues, miel, hysope

Ou

Chocolat/ passion/ noisettes

Menu servi uniquement le soir du lundi 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 » 7€
- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel Blondelet » 8€
- Viognier IGP « Domaine du Grand Chemin » 8€

Vin rosé

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

Vins Rouges

- Côtes du Rhône AOP « Élodie Balme » 7€
- Pinot noir AOC « Domaine Thévenet & Fils » 7€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » 9€

Nos pots (Uniquement le midi)

46cl

- Pot de vin rosé 12€
- Pot de vin blanc 13€
- Pot de vin rouge 14€