

M e n u
DANIEL & DENISE
———— JOSEPH VIOLA ————
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- **Le Pain** : Le Boulanger de St Just
- **Le Foie gras** : Domaine de Limagne du Massif Central et la maison Masse
- **La Volaille des Landes** : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- **La Volaille de Bresse** : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- **Les Salaisons** : Le Saloir de Saint Rémy
- **Les Abats** : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- **Les Viandes** : La Tresse du boucher, Samuel PERRIER
- **Les Fruits et légumes** : Les Fruitières du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Les Epices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne)
- **Les Œufs** : P'tit Gone des Monts du Lyonnais

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are home made*

Toutes nos viandes sont d'origine française et CEE - *All our meats are from France and EEC origin*

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de votre Maître d'Hôtel - *The list of allergens is available from our Maître d'Hôtel*

Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise.
Sur réservation uniquement, s'adresser au Maître d'hôtel.

Notre Chef de Cuisine : Antoine Champion
Notre Maître d'Hôtel : Michel Caixas

M e n u

ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)** 18 €
Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)
- Les traditionnels saladiers Lyonnais "Daniel et Denise" fromage de tête, caviar de la Croix Rousse, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé** 14 €
The traditional Lyonnais "Daniel et Denise" salad bowls, head cheese, Croix Rousse caviar potato and smoked herring salad
- Crème de petit pois oeuf poché et pickles de légumes** 15 €
Cream of peas, poached egg and vegetables pickles
- Salade de ris d'agneau et pomme de terre amandine** 16 €
Lamb sweetbread and potatoes salad
- La Terrine de Foie gras de canard, artichauts, vinaigrette au jus de poulet** 19 €
Duck foie gras terrine, artichokes, chicken vinegar dressing

LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16 €
Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 16 €
The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISH

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 21 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel** - €
The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel

LES ABATS - OFFAL

- La Tête de veau cuite au court-bouillon (origine française), sauce Ravigote** 22 €
Calf's head cooked in court-bouillon (French origin), Ravigote sauce
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 26 €
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 25 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

M e n u

PLAT - DISH

La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte Trofié 19 €
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pasta

LES VIANDES - MEAT

Poitrine de cochon fermière du Cantal confite puis grillé, caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge 24 €
Cantal farm pork belly confit then grilled, eggplant caviar, red pepper coulis

Le filet de Boeuf français au poivre noir flambé au cognac 30 €
French beef fillet with black pepper flambéed with cognac

Le Paleron de Boeuf confit aux olives taggiasche "comme un boeuf carottes" 23 €
Beef Paleron confit with taggiasche olives "like a carrot beef"

La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140) 30 €
Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)

LES FROMAGES - CHEESE

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 5,5 €
Mother's Richard's 1/2 Saint Marcellin

La planche d'assortiment de six fromages de la mère Richard 15 €
Mother's Richard's six-cheese assortment board

LES DESSERTS - DESSERTS

La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka 8 €
The colonel Cup : lemon sorbet, vodka

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé 8 €
The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, crème de cassis, destemmed marc

L'île flottante aux pralines de Saint Genix 8 €
Floating island and Saint-Genix pralines

La Tarte tatin aux pralines de Saint Genix 8 €
Tarte Tatin with Saint-Genix pralines

Le Baba maison ivre de Rhum 8,5 €
Homemade baba drunk from its rum

La crème brûlée 8 €
La crème brûlée

FORMULE DU JOUR 21 €

MENU ENFANT 13 €

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu de saison

37 €

La terrine de campagne maison aux pistaches

The home-made country terrine with pistachios

ou

Les traditionnels saladiers Lyonnais "Daniel et Denise" fromage de tête, caviar de la Croix Rousse, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais "Daniel et Denise" salad bowls, head cheese, Croix Rousse caviar, potato and smoked herring salad

ou

Crème de petit pois oeuf poché et pickles de légumes

Cream of peas, poached egg and vegetables pickles



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnée à la graine de moutarde

Andouillette from Troyes AAAAA, emulsified sauce with mustard seed

ou

Le Paleron de Boeuf confit aux olives taggiasche "comme un boeuf carottes"

Beef Paleron confit with taggiasche olives "like a carrot beef"



Dessert à la carte

Dessert to choose from the menu

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu dégustation 60 €

Accords mets & vins - Wine-paired menu

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)

Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)

Accompagné de son accord vin choisi par notre sommelier (6cl)

With wine pairing chosen by our sommelier (6cl)



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Accompagnée de son accord vin choisi par notre sommelier (6cl)

With wine pairing chosen by our sommelier (6cl)



Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

Accompagnés de son accord vin choisi par notre sommelier (6cl)

With wine pairing chosen by our sommelier (6cl)



Poitrine de cochon fermière du Cantal confite puis grillé, caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge

Cantal farm pork belly confit then grilled, eggplant caviar, red pepper coulis

Accompagnée de son accord vin choisi par notre sommelier (6cl)

With wine pairing chosen by our sommelier (6cl)



Déclinaison autour de la praline de Saint-Genix

All about the Saint-Genix praline

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS