

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 Fruitiers 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 homemade*

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 : Anthony Lewandowski**  
**Notre Maître d'Hôtel : Thibaud Maksymowycz**

# Carte

## 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)*
- Le Saumon Label rouge d'Ecosse façon gravlax à l'aneth, cervelle des canuts et son toast de pain de campagne** 16 €  
*Gravlax salmon, fresh cheese and toast*
- La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote** 18 €  
*Veal's head cooked in stock, with a sauce ravigote*
- La Terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 18 €  
*Homade duck foie gras and chutney from seasonal fruit*

## LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 14 €  
*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*
- Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché et chips de châtaignes** 14 €  
*Mushroom's velouté, poached egg, and chestnut's chips*
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 16 €  
*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES POISSONS - FISHS

- 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*

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

# Carte

## LES ABATS - OFFALS

- Le Gratin d'andouillette à la fraise de veau de la maison Viabat gratiné à la moutarde** 19 €  
*Gratin of Veal Andouillette, emulsified sauce with mustard seed*
- La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote** 19 €  
*Veal's head cooked in stock, with a ravigote sauce*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 25 €  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*
- 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*

## PLAT - DISH

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

## LES VIANDES - MEATS

- Le Saucisson pistaché en brioche façon "Henri Bouillet"** 19 €  
*Pistachio sausage in brioche "Henri Bouillet" style*
- Le collier de cochon fermier du Cantal, façon charcutière** 22 €  
*Rosted pork neck and mustard sauce*
- Le paleron de boeuf confit "comme un boeuf bourguignon"** 23 €  
*Confit beef chuck "like a bourguignon beef"*
- La volaille jaune des Landes aux morilles** 26 €  
*Chicken from Landes with morels*
- Le Filet de boeuf français au poivre noir flambé au cognac** 30 €  
*French fillet of beef with black pepper flambeed with cognac*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

**1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard** 5,5 €  
*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*

**La planche de 6 fromages "selection Daniel et Denise"** 15 €  
*Six cheese assortment board selected by Daniel et Denise*

**Tome Salat Tradition de Charlotte Salat 80g** 8 €  
*Tome Salat Tradition from Charlotte Salat 80g*

## LES DESSERTS - DESSERTS

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

**La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit** 8 €  
*Lemon sorbet, vodka, candied lemon*

**L'île flottante aux pralines de St Genix** 8 €  
*Floating island with Saint Genix pralines*

**La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8 €  
*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*

**La crème brûlée à la vanille** 8 €  
*La crème brûlé with vanilla*

**Le Baba maison ivre de rhum** 8,5 €  
*Homemade Baba drunk from its rum*

**Le café gourmand Daniel et Denise** 9,5 €  
*Gourmet coffee from Daniel et Denise*

**FORMULE DU JOUR** 18,50 €

**MENU ENFANT** 13 €

**MENU CROIX ROUSSE** 28 €

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# V i n

## VINS ROUGE - RED WINE :

### Vallée du Rhône :

- Côtes-du-Rhône AOC, Viola & Chapoutier 2017 27 €
- Côtes-du-Rhône, Maison Guigal 28 €

### Beaujolais :

- Beaujolais Villages AOC "Les 3 Fleuves", Trenel et Viola 26 €
- Juliéna AOC "En corps et Encore", Clos de Haute Combe 2018 30 €

### Bourgogne :

- Chorney-les-Beaune AOC "Clos Margot", Domaine Dubois 2018 48 €

## VINS BLANC - WHITE WINE :

### Vallée du Rhône :

- Côteaux de l'Ardèche IGP, Granges de Mirabel, Chapoutier 2018 29 €
- Côtes-du-Rhône Villages Laudun AOC, Viola et Chapoutier 2017 29 €
- Ardèche IGP "Liby Blanc" Château Les Amoureuses 2017 30 €

### Bourgogne :

- Saint-Veran AOC "Les 3 Fleuves", Domaine Trénel et Viola 41 €