

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

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)
- La terrine de foie gras de canard, artichauts, vinaigrette au jus de poulet** 19 €
Duck foie gras terrine, artichokes, chicken's jus dressing
- Crème de petit pois frais, dés de jambon truffé et feta** 15 €
Fresh pea cream, diced ham and feta cheese
- Salade verte et haricot vert à l'échalote** 7 €
Green salad and green beans with shallot

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
- 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'arrivée, 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

- L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 19 €
Andouillette from Troyes AAAAA, emulsified sauce with mustard seed
- 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

PLAT - DISH

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

*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

LES VIANDES - MEATS

Cervelas pistaché et caviar de la Croix Rousse, sauce au vin rouge <i>Pistachio cervelas and Croix Rousse caviar, red wine sauce</i>	16€
Tartare de boeuf charolais aux couteaux <i>Charolais beef tartare</i>	19 €
Poitrine de cochon, houmous de pois chiche et coulis de poivrons rouges au basilic <i>Pork belly, chickpea hummus and red pepper coulis with basil</i>	21 €
La volaille de Bresse AOC aux morilles <i>Bresse AOC poultry with morels</i>	30€
Le Filet de boeuf français au poivre noir flambé au cognac <i>French fillet of beef with black pepper flambeed with cognac</i>	30 €

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	5,5 €
La planche de 6 fromages de la Mère Richard <i>Cheese board from "La Mère Richard"</i>	15 €

LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	8 €
L'île flottante aux pralines de St Genix <i>Floating island with Saint Genix pralines</i>	8 €
La tarte tatin aux pralines de St Genix <i>Tarte Tatin with Saint Genix pralines</i>	8 €
Le Baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	8,5 €
La crème brûlée à la vanille <i>La crème brûlé with vanilla</i>	8 €

MENU LYONNAIS 28 €

MENU ENFANT 13 €

FORMULE DU JOUR 18,50 €

*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 :

- Chorey-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 €