

Menu  
**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 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**

# 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)*
- 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*
- Salade de ris d'agneau et pomme de terre amandine** 16 €  
*Lamb sweetbread and potatoes salad*
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 18 €  
*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit*
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 18 €  
*Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*

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

- Le velouté de champignon des bois, oeuf poché et chips de châtaigne** 14 €  
*Velouté of woodland mushroom, poached egg and chestnut's chips*
- 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 - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 21 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- L'aile de raie des côtes bretonnes rôtie à la grenobloise** 25 €  
*Ray wing from Bretagne coasts roast Grenoble's style*

\*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

<b>L'émincé de gras double, sauté à la lyonnaise au vinaigre de vin vieux</b> <i>Lyonnais style sauteed tripe to aged wine vinegar</i>	19 €
<b>La cervelle de veau (origine France) dorée à la provençale</b> <i>Veal's brain (French origin) cooked in provençale's style</i>	19 €
<b>La Tête de veau cuite au court-bouillon (origine française), sauce Ravigote</b> <i>Calf's head cooked in court-bouillon (French origin), Ravigote sauce</i>	24 €
<b>Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère</b> <i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère's style</i>	25 €
<b>La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade</b> <i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	26 €

## PLAT - DISH

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

## LES VIANDES - MEAT

<b>Collier de cochon fermier du Cantal façon charcutière</b> <i>Roast farmed pork neck from Cantal, charcuterie style</i>	22 €
<b>Le Paleron de Boeuf confit "comme un boeuf bourguignon"</b> <i>Confit beef chuck "like a bourguignon beef"</i>	23€
<b>Le filet de Boeuf français au poivre noir flambé au cognac</b> <i>French beef fillet with black pepper flambeed with cognac</i>	30 €
<b>La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)</b> <i>Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)</i>	30 €
<b>L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)</b> <i>Veal's shoulder from Limousin confit (for two persons)</i>	51 €

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

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

<b>Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard</b>	7,5 €
<i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	
<b>La planche d'assortiment de six fromages sélection Daniel &amp; Denise</b>	15 €
<i>Six-cheese assortment board selected by Daniel &amp; Denise</i>	
<b>Tome Salat Tradition de Charlotte Salat 80g</b>	8 €
<i>Tome Salat Tradition from Charlotte Salat 80g</i>	

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka</b>	8 €
<i>The colonel Cup : lemon sorbet, vodka</i>	
<b>Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé</b>	8 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, crème de cassis, destemmed marc</i>	
<b>L'île flottante aux pralines de Saint Genix</b>	8 €
<i>Floating island and Saint-Genix pralines</i>	
<b>La Tarte tatin aux pralines de Saint Genix</b>	8 €
<i>Tarte Tatin with Saint-Genix pralines</i>	
<b>La crème brûlée</b>	8 €
<i>La crème brûlée</i>	
<b>Le Baba maison ivre de Rhum</b>	8,5 €
<i>Homemade baba drunk from its rum</i>	
<b>L'éclair au chocolat noir d'Enzo</b>	8,5 €
<i>Enzo's chocolate éclair</i>	
<b>Le café gourmand de Daniel &amp; Denise</b>	9,5 €
<i>Gourmet coffee from Daniel &amp; Denise</i>	

**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 €

**Le velouté de champignon des bois, oeuf poché et chips de châtaigne**

*Velouté of woodland mushroom, poached egg and chestnut's chips*

*ou*

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

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

*ou*

**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)*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

*ou*

**Le collier de cochon fermier du Cantal façon charcutière**

*Roast farmed pork neck from Cantal, charcuterie style*

*ou*

**Le Paleron de Boeuf confit "comme un boeuf bourguignon"**

*Confit beef chuck "like a bourguignon 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 par notre sommelier Maxime Soufflet -**  
*Wine-paired menu by our sommelier Maxime Soufflet*

**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)*

**Verre de Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier (6cl)**  
*Glass of Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier (6cl)*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

**Verre de Condrieux AOC, Maison Deleu (6cl)**  
*Glass of Condrieux AOC, Maison Deleu (6cl)*



**Raviole de champignon et jus mousseux**  
*Mushroom ravioli and its foamy juice*

**Verre de Collines Rhodaniennes IGP Syrah (6cl)**  
*Glass of Collines Rhodaniennes IGP Syrah (6cl)*



**Collier de cochon fermier du Cantal façon charcutière**  
*Rosted pork neck and mustard sauce*

**Verre de Saint-Joseph AOC, Maison Deleu (6cl)**  
*Glass of Saint-Joseph AOC, Maison Deleu (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