

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 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 Gône 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

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

PLAT - DISH

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

LES VIANDES - MEAT

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

*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

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

LES DESSERTS - DESSERTS

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