

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 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 notre 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 : Cyril Reynaud
Notre Maître d'Hôtel : Alexis Galvagno

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)
- Salade gourmande au foie gras de canard, haricots vert, tomates marmande, artichauts et vinaigrette au jus de poulet** 18 €
Gourmet salad with duck foie gras, green beans, marmande tomatoes, artichokes and chicken's jus vinaigrette
- Crème de petit pois frais parfumée à la menthe, dés de saumon fumé maison et feta** 15 €
Fresh pea cream, flavored with mint, diced homemade smoked salmon and feta cheese
- Planche de charcuterie, rosette, jambon blanc truffé, cervelas pistaché et terrine maison** 15 €
Charcuterie board, rosette, truffled ham, pistachio sausage, and house terrine

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 - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 21 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le Dos de merlu rôti, poêlée de légumes de saison et coulis de poivrons rouge au basilic** 23 €
Rosted hake filet, seasonal vegetables, red capsicum coulis

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 et pâte Trofié** 19 €
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pasta

*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

Le Saucisson pistaché en brioche façon "Henri Bouillet" <i>Pistachio sausage in brioche "Henri Bouillet" style</i>	19 €
La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, crémeux de carottes aux épices douces <i>Crispy-tender Cantal farm pork breast, creamy carrots with mild spices</i>	22 €
Le paleron de boeuf confit aux olives taggiasche "comme un boeuf carottes" <i>Confit beef chuck with taggiasche olives "like a carrot beef"</i>	23 €
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>	7.5 €
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 €
La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit <i>Lemon sorbet, vodka, candied lemon</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 à la vanille</i>	8 €
Les petits pots au chocolat et madeleine tiède au miel <i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	8 €

MENU ENFANT 13 €

FORMULE DU JOUR 21 €

*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 lyonnais

37 €

Crème de petit pois frais parfumée à la menthe, dés de saumon fumé maison et feta

Fresh pea cream, flavored with mint, diced homemade smoked salmon and feta cheese

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

La terrine du moment

The terrine of the day



Le paleron de boeuf confit aux olives taggiasche "comme un boeuf carottes"

Confit beef chuck with taggiasche olives "like a carrot beef"

ou

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

Andouillette from Troyes AAAAA, emulsified sauce with mustard seed

OU

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce



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 de saison

40 €

Salade gourmande au foie gras de canard, haricots vert, tomates marmande, artichauts et vinaigrette au jus de poulet

Gourmet salad with duck foie gras, green beans, marmande tomatoes, artichokes and chicken's jus vinaigrette

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 poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, crémeux de carottes aux épices douces

Crispy-tender Cantal farm pork breast, creamy carrots with mild spices

OU

Le Dos de merlu rôti, poêlée de légumes de saison et coulis de poivrons rouge au basilic

Rosted hake filet, seasonal vegetables, red capsicum coulis

OU

La suggestion du moment

Special of the day



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)

Verre de Bourgogne AOC « Aligoté », Domaine Larue (6cl)

Glass of white Burgundy AOC « Aligoté », Domaine Larue (6cl)



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

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

Glass of Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier (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

Verre de Collines Rhodaniennes IGP « Hauts du Monteillet », Domaine du Monteillet (6cl)

Glass of Collines Rhodaniennes IGP « Hauts du Monteillet », Domaine du Monteillet (6cl)



La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, crémeux de carottes aux épices douces

Crispy-tender Cantal farm pork breast, creamy carrots with mild spices

Verre de Saumur AOC « Clos Mazurique », Château Brézé (6cl)

Glass of Saumur AOC « Clos Mazurique », Château Brézé (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