

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

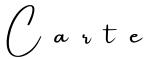
- Le Pain : Le Boulanger de St Just
- Le Foie gras : Domaine de Limagne du Massif Central et la maison Masse
- La Volaille des Landes : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- La Volaille de Bresse : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- Les Salaisons : Le Saloir de Saint Rémy
- 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 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



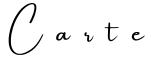
ENTRÉES - STARTERS Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du 18€ Monde 2009) Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009) La Planche de charcuterie Daniel et Denise 15 € Charcuterie board from Daniel et Denise Le Saumon Label rouge d'Ecosse fumé par nos soins, cervelle des canuts 18 € et son toast de pain de campagne Homade smoked salmon, fresh cheese and toast La Terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du 18 € moment Homade duck foie gras and chutney from seasonal fruit La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote 18€ Veal's head cooked in stock, with a sauce ravigote LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché et chips de châtaignes 14 € Mushroom's velouté, poached egg, and chestnut's chips Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, 16€ croûtons Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

16€

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

The priest's omelet with crayfish tails

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



LES POISSONS - FISHS

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce	21€
L'Aile de raie des côtes bretonnes rôties à la grenobloise Ray wing from Bretagne coast, roast Grenoble's sauce	25€
LES ABATS - OFFALS	
Le Gratin d'andouillette AAAAA, gratiné à la moutarde Gratin of Porc Andouillette, emulsified sauce with mustard seed	19 €
La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote Veal's head cooked in stock, with a ravigote sauce	24€
Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style	25€
La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley	26€

PLAT - DISH

La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte Trofié

Pan-fried vegetables from our market and Trofié pasta

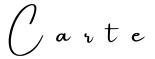
^{*}Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.



LES VIANDES - MEATS

Le Saucisson pistaché en brioche façon "Henri Bouillet" Pistachio sausage in brioche "Henri Bouillet" style	19€
Le collier de cochon fermier du Cantal, façon charcutière Rosted pork neck and mustard sauce	22€
Le paleron de boeuf confit "comme un boeuf bourguignon" Confit beef chuck "like a bourguignon beef"	23€
La volaille de Bresse AOC aux morilles Bresse AOC poultry with morels	30 €
Le Filet de boeuf français au poivre noir flambé au cognac French fillet of beef with black pepper flambeed with cognac	30 €
LES FROMAGES - CHEESES	
1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"	5.5€
Tome Salat Tradition de Charlotte Salat 80g Tome Salat Tradition from Charlotte Salat 80g	8€
La planche de 6 fromages "selection Daniel et Denise" Six cheese assortment board selected by Daniel et Denise	15 €

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



LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc	8€
La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit Lemon sorbet, vodka, candied lemon	8€
L'Ile flottante aux pralines de St Genix Floating island with Saint Genix pralines	8€
La tarte tatin aux pralines de St Genix Tarte Tatin with Saint Genix pralines	8€
La crème brûlée à la vanille The creme brûlée with vanilla	8€
Le Baba maison ivre de rhum Homemade Baba drunk from its rhum	8.5 €
L'eclair au chocolat noir d'Enzo Enzo's chocolate Eclair	8.5 €
Le café gourmand Daniel et Denise Goumet coffee from Daniel et Denise	9.5€

PLAT DU JOUR	15 €
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.



Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché, et chips de châtaignes

Mushroom's velouté, 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)



Le paleron de boeuf confit "comme un boeuf bourguignon"

Confit beef chuck "like a bourguignon beef"

ou

Le collier de cochon fermier du Cantal, façon charcutière

Rosted pork neck and mustard sauce

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.



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)



Le collier de cochon fermier du Cantal, façon charcutière

Rosted pork neck and mustard sauce

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.