

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

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)

La Planche de charcuterie Daniel et Denise 15 €

Charcuterie board from Daniel et Denise

La Salade d'endives au saumon d'Ecosse « Label Rouge » 16 €

fumé par nos soins, noix, pommes granny smith, mimosa d'oeuf et vinaigrette des Canûts

The smoked salmon chirokees salad, vegetables, deviled egg, white cheese dressing

La Terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment 18 €

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, 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

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

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
Wild fish from the market, with the garnish of the day.
Market price, ask to the Manager

LES ABATS - OFFALS

- Le Gratin d'andouillette AAAAA, gratiné à la moutarde** 19 €
Gratin of Porc Andouillette, emulsified sauce with mustard seed
- La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote** 24 €
Veal's head cooked in stock, with a ravigote sauce
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 25 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style
- 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

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

Carte

LES VIANDES - MEATS

Le Saucisson pistaché en brioche façon "Henri Bouillet" <i>Pistachio sausage in brioche "Henri Bouillet" style</i>	19 €
Le collier de cochon fermier du Cantal, façon charcutière <i>Rosted pork neck and mustard sauce</i>	22 €
Le paleron de boeuf confit "comme un boeuf bourguignon" <i>Confit beef chuck "like a bourguignon 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>	5.5 €
Tome Salat Tradition de Charlotte Salat 80g <i>Tome Salat Tradition from Charlotte Salat 80g</i>	8 €
La planche de 6 fromages "selection Daniel et Denise" <i>Six cheese assortment board selected by Daniel et Denise</i>	15 €

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

LES DESSERTS - DESSERTS

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

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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu lyonnais

37 €

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.

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)



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.

TAXE & SERVICE COMPRIS