

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 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 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 : Anthony Lewandowski

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)

Le caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy et cervelas pistaché 12 €

Lentils Croix Rousse with Pistachio Sausage

La salade gourmande au foie gras de canard et saumon d'Ecosse Label Rouge façon gravlax 18 €

The gourmet salad with duck foie gras and salmon gravlax from Scotland Label Rouge

LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS

La Crème de petit pois parfumée à la menthe, ratatouille et oeuf poché 13 €

Green peas velouté, poached egg and vegetable

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 17 €

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 Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel - €

The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel

*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 ABATS - OFFAL

L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnés à la graine moutarde 19 €
Pork tripe sausage with mustard sauce

La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade 27 €
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 26 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

PLAT - DISH

La poêlée de légumes de notre maraîcher 19 €
Pan-fried vegetables from our market

LES VIANDES - MEATS

Le collier de cochon fermier du Cantal confit aux olives Taggiasche, coulis de poivrons rouge et caviar d'aubergine 22 €
Breast pork from Cantal confit with Taggiasche olives, red pepper coulis and eggplant caviar

Le Paleron de veau confit à la Lyonnaise, petits oignons et champignons, jus parfumé à l'estragon 23 €
Confit veal paleron to Lyonnaise style, mushrooms, onions, estragon sauce

Le Filet de boeuf français au poivre noir flambé au cognac 31 €
French fillet of beef with black pepper flambéed with cognac

La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140) 31 €
Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)

*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 FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard	5,5 €
<i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise	10 €
<i>Assortment board selected by Daniel & Denise</i>	

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>	
Le Baba maison ivre de rhum	8,5 €
<i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	
La crème brûlée à la vanille	8 €
<i>La crème brûlé with vanilla</i>	
Le dessert du jour	- €
<i>The desert of the day</i>	

MENU CROIX ROUSSE 29,50 €

MENU ENFANT 15 €

FORMULE DU JOUR 19,50 €

*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 Croix Rousse 29,50 €

La Crème de petit pois parfumée à la menthe, ratatouille et œuf poché

Green peas soup with mint, poached egg and vegetable

ou

Le caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy, et cervelas pistaché

Lentils Croix Rousse with Pistachio Sausage



Le collier de cochon fermier du Cantal confit aux olives Taggiasche, coulis de poivrons rouge et caviar d'aubergine

Breast pork from Cantal confit with Taggiasche olives, red pepper coulis and eggplant caviar

ou

Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel

The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel



L'Ile flottante aux pralines de St Genix

Floating island with Saint Genix pralines

ou

Le dessert du jour

The desert of the day

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

TAXE & SERVICE COMPRIS