

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)

Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » 15 €
museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse aux lentilles vertes du puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé

*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",
Head pork charcuterie, Croix Rouse' lentils, salad of potato amandine and
smoked herring*

La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment 19 €

Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit

La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote 19 €

Veal's head cooked in stock, with a sauce ravigote

LES OEUFS "P'TIT GONE" - EGGS

La Crème de petit pois parfumé à la menthe, ratatouille et œuf poché 13 €

Green peas soup with mint, 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

*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'arrivage, 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

- L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnés à la graine moutarde** 19 €
Pork tripe sausage with mustard sauce
- La Tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote** 23 €
Veal's head cooked in stock, with a ravigote sauce
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 26 €
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** 27 €
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** 19 €
Pan-fried vegetables from our market

*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 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 flambeed 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)

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 5.5 €

1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise 10 €

Assortment board selected by Daniel & Denise

*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>	
Le dessert du jour	- €
<i>Desert of the day</i>	

PLAT DU JOUR	15 €
FORMULE DU JOUR	21 €
MENU ENFANT	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

Menu lyonnais

38 €

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

Green peas velouté, poached egg and vegetable

ou

**Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »
museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du
puy salade de pomme de terre amandine et hareng fumé**

*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",
Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*

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 veau confit à la Lyonnaise,
petits oignons et champignons, jus parfumé à l'estragon**

Confit veal paleron to Lyonnaise style, mushrooms, onions, estragon sauce

ou

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

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

Pork tripe sausage with mustard 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