

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 »  
museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse aux lentilles vertes du  
puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé** 15 €

*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

<b>Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé</b>	8 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	
<b>La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit</b>	8 €
<i>Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	
<b>L'île flottante aux pralines de St Genix</b>	8 €
<i>Floating island with Saint Genix pralines</i>	
<b>La tarte tatin aux pralines de St Genix</b>	8 €
<i>Tarte Tatin with Saint Genix pralines</i>	
<b>La crème brûlée à la vanille</b>	8 €
<i>The creme brûlée with vanilla</i>	
<b>Le Baba maison ivre de rhum</b>	8.5 €
<i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	
<b>Le dessert du jour</b>	- €
<i>Desert of the day</i>	

<b>PLAT DU JOUR</b>	15 €
<b>FORMULE DU JOUR</b>	21 €
<b>MENU ENFANT</b>	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