

Menu
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)

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are home made*

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.

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*
- Légumes à la Grec, Saumon Gravlax aux agrumes** 18 €
RGreek -style pan -fried vegetables, marinated salmon with agrumes
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 19 €
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs français de plein air, 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** 22 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- L'aile de raie des côtes bretonnes rôtie à la grenobloise** 25 €
Ray wing from Bretagne coasts roast Grenoble's style

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

Carte

LES ABATS - OFFALS

- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 26 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère's 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
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23 €
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte Trofié** 21€
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pasta

LES VIANDES - MEAT

- 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 filet de Boeuf français au poivre noir flambé au cognac** 31 €
French beef fillet 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)
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 52 €
Veal's shoulder from Limousin confit (for two persons)

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

Menu de saison

38 €

Légumes à la Grec, Saumon Gravlax aux agrumes

RGreek -style pan -fried vegetables, marinated salmon with agrumes

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)



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

**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

Suprême de volaille fermier façon grand mère



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