

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)

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)*

**Os à moëlle rôti aux fines herbes, toast de pain de campagne** 15 €

*Roasted Bone Marrow with herbs and its toast*

**La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment** 15 €

*Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney*

**Le Velouté Dubarry, Toast de saumon Bömlo façon gravelax** 16 €

*Cauliflower cream and salmon toast*

## 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*

**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*

\*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 au St Marcellin de la mère Richard et légumes de saison** 19 €

*Pork tripe sausage with St-Marcellin 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

**Jambon à l'os rôti au madère** 22 €  
*Roasted ham with madere sauce*

**Le Paleron de boeuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux** 23 €  
*The french beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney*

**Le contre-filet de boeuf Angus au poivre noir flambé au cognac** 28 €  
*Angus beef with black pepper flambeed with cognac*

**Le suprême de volaille fermière aux pleurottes de la Drôme et jus de volaille** 24 €  
*Chicken breast with fresh mushrooms*

\*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

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

## 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>Le Baba maison ivre de rhum</b>	8,5 €
<i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	
<b>La crème brûlée à la vanille</b>	8 €
<i>La crème brûlé with vanilla</i>	
<b>Les petits pots au chocolat et madeleine tiède au miel</b>	8,5 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	

**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 Roussse 29,50 €

## **Le Velouté Dubarry, Toast de saumon Bömlö façon gravelax**

Cauliflower cream and salmon toast

ou

## **Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment**

Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney



## **Jambon à l'os rôti au madère**

Roasted ham with madère sauce

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

## **Les petits pots au chocolat et madeleine tiède au miel**

*Little chocolate pots with their warm honey madeleine*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS