

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)*

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

*Lentils salad with traditional Lyonnaise pork and 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 - EGGS**

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

*Green peas velouté, poached egg and vegetable*

**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'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 flambeed with cognac*

**Le suprême de volaille fermière aux morilles** 27 €  
*Chicken breast with morel*

\*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>Le dessert du jour</b>	- €
<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 cold cream with mint, poached egg and vegetable*

ou

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

*Lentils salad with traditional lyonnaise pork and 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