

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 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)
- Os à moelle rôti aux fines herbes, toast de pain de campagne** 15 €
Roasted bone marrow with herbs
- Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade** 18 €
The Bömlo Salmon smoked by us and its celery
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit
- Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes** 16 €
Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips
- 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

*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** 22 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le filet de truite d'Isere de la maison "Murgat" aux amandes** 22 €
Roasted french trout fillet with amand

LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette de Troyes AAAAA rôti façon charcutière, mousseline de carottes parfumée aux citrons vert** 19 €
Pork tripe sausage with mustard 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
- 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 trofie** 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

Jambon à l'os rôti au madère <i>Grilled ham with madere sauce</i>	22 €
Le Paleron de boeuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux <i>The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney</i>	23 €
Le Contre filet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac <i>Angus beef with black pepper flambeed with cognac</i>	28 €
Le Saucisson chicago forestier aux pleurotes de la Drôme et jus de volaille <i>Forest Sausage with Mushrooms and Poultry Juice</i>	22 €
La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140) <i>Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)</i>	32 €

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	5.5 €
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment board selected by Daniel & Denise</i>	10 €

*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>	
Les petits pots au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel	8.5 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines	8.5 €
<i>French brioche toast with praline spread</i>	

FORMULE DU MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI 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 St Jean
38 €

Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes

Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips

ou

**Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons,
lardons, champignons, croûtons**

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

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)



Jambon à l'os rôti au madère

Grilled ham with madere sauce

ou

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

**Le Paleron de boeuf français confit comme une daube
et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux**

The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney



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