

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, Créqui)
- **Le Café** : Julius Meinl

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.



Inspiring poets since 1862.

# Carte

## ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)** 19 €  
*Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)*
- Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »** 16 €  
**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*
- Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade** 19 €  
*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** 20 €  
*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** 18 €  
*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 d'arrivage** 23 €  
*The fish of the market*

\*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** 27 €  
*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** 28 €  
*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*
- La Cerveille de veau (origine française) dorée au beurre à la provençale** 23 €  
*Calf's brains (from France) pan-fried in butter Provencal style*

## 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

- Jambon à l'os rôti au madère** 22 €  
*Grilled 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 Saucisson chicago forestier aux pleurotes de la Drôme et jus de volaille** 23 €  
*Forest Sausage with Mushrooms and Poultry Juice*
- La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)** 32 €  
*Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)*
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 53 €  
*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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu de saison  
40 €

**Le Velouté de Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes**  
*Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips*

**ou**

**Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade**  
*The Bömlo Salmon smoked by us and its celery*

**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 (hors café gourmand)**  
*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

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

- 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard** 6 €  
*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*
- L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10 €  
*Assortment board selected by Daniel & Denise*

## LES DESSERTS - DESSERTS

- Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé** 8 €  
*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*
- La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit** 8 €  
*Lemon sorbet, vodka, candied lemon*
- L'île flottante aux pralines de St Genix** 8 €  
*Floating island with Saint Genix pralines*
- La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8 €  
*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*
- La crème brûlée à la vanille** 8 €  
*The creme brûlée with vanilla*
- Le Baba maison ivre de rhum** 8.5 €  
*Homemade Baba drunk from its rum*
- Le petit pot au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel** 9 €  
*Little chocolate pots with their warm honey madeleine*
- La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines** 8.5 €  
*French brioche toast with praline spread*
- Le café gourmand, Julius Meinl** 10 €  
*Gourmet coffee*
- FORMULE DÉJEUNÉ** 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.

