

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 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 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.



Inspiring poets since 1862.

**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)** 19 €  
*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*
- 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** 16 €  
*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*
- 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 parfait, 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*

\*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 Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour.** 23 €  
**Prix établi en fonction de l'arrivage**  
*Wild fish from the market, with the garnish of the day.*

## LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie , mousseline de carottes parfumée aux citrons vert et sauce Saint-Marcelin de la Mère Richard** 22 €  
*Pork tripe sausage with Saint-Marcelin sauce*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27 €  
*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** 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*

## PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte trofie** 21 €  
*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

<b>Echine de cochon fermier du Cantal braisée au madère et compotée de choux rouge</b> <i>Grilled porc breast with madere sauce</i>	23 €
<b>Le Paleron de boeuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux</b> <i>The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney</i>	23 €
<b>Le Contre filet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac</b> <i>Angus beef with black pepper flambeed with cognac</i>	28 €
<b>La Traditionnelle blanquette de veau Français</b> <i>The traditionnal veal blaquette</i>	23 €
<b>La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)</b> <i>Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)</i>	32 €

## LES FROMAGES - CHEESES

<b>1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard</b> <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	6 €
<b>L'assortiment de fromages sélection Daniel &amp; Denise</b> <i>Assortment board selected by Daniel &amp; 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

<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>La crème brûlée à la vanille</b>	8 €
<i>The creme brûlée with vanilla</i>	
<b>Le Baba maison ivre de rhum</b>	8.5 €
<i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	
<b>Les petits pots au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel</b>	9 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	
<b>La brioche maison façon pain perdu et compote de pommes parfumée à la vanille</b>	8.5 €
<i>French brioche toast with apple compot</i>	

**FORMULE DU MIDI DU MARDI 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  
40 €

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

ou

**Les Oeufs Français de plein air, 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)*



**Echine de cochon fermier du Cantal braisée au madère**  
*Grilled porc breast 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