

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 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.

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) 19 €

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 17 €

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 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 sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel 23 €

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 28 €

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 27 €

Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

PLAT - DISH

La poêlée de légumes de notre maraîcher 20 €

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 morilles 29 €
Chicken breast with fresh Morils 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

- 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
- Le Baba maison ivre de rhum** 8,5 €
Homemade Baba drunk from its rhum
- La crème brûlée à la vanille** 8 €
La crème brûlé with vanilla
- Les petits pots au chocolat et madeleine tiède au miel** 9 €
Little chocolate pots with their warm honey madeleine
- Le café gourmand, Julius Meinl** 10 €
Gourmet coffee

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.



Inspiring poets since 1862.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu Croix
Roussé 31 €

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