

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 campagne maison aux pistaches** 15 €
Homade terrine with pistachio
- Velouté d'artichaut aux dés de foie gras, tartine au beurre d'herbes** 16 €
Artichoke sup with foie gras, country bread with butter
- 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** -- €
Prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'hôtel
Wild fish from the market, with the garnish of the day.
Market price, ask to the Manager

LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie, pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 21 €
Pork tripe sausage with mustard 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

Le Saucisson sabodet cuit dans un vin chaud aux raisins, compotée de choux rouge et jus porto 22€

Lyonnaise Sausage, cooked in a hot wine red cabbage compote and port juice

Le Paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube et mousseline de carottes 23 €

The French beef paleron confit like a daube and carrot muslin

Le Contre filet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac 28 €

Angus beef with black pepper flambeed with cognac

La pièce de cochon fermier du Cantal taillée dans le carré aux champignons de la Drôme, jus parfumé à la sauge 26 €

The piece of the porc from Cantal with the Drôme mushroom, and sage 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)

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

*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>	
La mousse au chocolat noir "Valrhona", crumble spéculos et madeleine tiède au miel	8 €
<i>The dark chocolate mousse, crumble spéculos and honey madeleine</i>	
La brioche maison façon pain perdu et compote de pommes parfumée à la vanille	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 €

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

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

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring
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)
ou

Velouté d'artichaut aux dés de foie gras, tartine au beurre d'herbes

Artichoke sup with foie gras, country bread with butter



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 mousseline de carottes

The French beef paleron confit like a daube and carot muslin
ou

Le Saucisson sabodet cuit dans un vin chaud aux raisins, compotée de choux rouge et jus porto

Lyonaise Sausage, cooked in a hot wine red cabbage compote and port juice
ou

L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie, pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde

Pork tripe sausage with mostard sauce



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