

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'arrivage, 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 poitrine de cochon fermière du Cantal aux champignons de la Drôme et crème de lard fumé.** 24 €

*The farm pig breast of the Cantal with mushrooms of the Drôme and cream of smoked bacon*

**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

<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>La mousse au chocolat noir "Valrhona", crumble spéculos et madeleine tiède au miel</b>	8 €
<i>The dark chocolate mousse, crumble spéculos and 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 €

**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

# Dégustation Canaille

47 €

**L'Assiette canaille, demi pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du monde 2009), Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons, Caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy**  
*Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009), Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons, Croix Rousse' lentils*



**Os à moelle rôti aux fines herbes, toast de pain de campagne**  
*Roasted bone marrow with herbs*



**La poitrine de cochon fermière du Cantal aux champignons de la Drôme et crème de lard fumé.**  
*The farm pig breast of the Cantal with mushrooms of the Drôme and cream of smoked bacon*



**Gourmandise Canaille, brioche maison façon pain perdu et compote de pommes parfumée à la vanille, tarte tatin aux pralines de St Genix, sorbet cassis, crème de cassis et marc égrappé**  
*French brioche toast with apple compot, Tarte Tatin with Saint Genix pralines, The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS