

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 Fruitières du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Le Caviar Calvisius**
- **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 French) 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

- Tournedos de volaille fermière farci et jus grassouillet** 26 €
Farm poultry tournedos stuffed and gourmet jus
- 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)



Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet
Poultry tournedos stuffed come Landes and gourmet jus

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 rhum

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.



Inspiring poets since 1862.

TAXE & SERVICE COMPRIS