

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
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Les Epices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne, Créqui)
- **Les Œufs** : P'tit Gône des Monts du Lyonnais



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.



Carte

ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)** 19.00 €
Pâté in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)
- Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »** 16.00 €
museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé
The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", beef brawn charcuterie, Croix Rousse lentils, salad of potato amandine and smoked herring
- Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade** 19.00 €
The Bömlo Salmon smoked by us and its celery
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19.00 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit
- Le Velouté de Champignon des bois, Œuf poché et chips de Châtaignes** 16.00 €
Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20.00 €
Veal's head cooked in broth, ravigote sauce

LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16.00 €
Fresh eggs from laying, meurette style, small onions, bacon, mushrooms, croutons
- L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18.00 €
The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 22.00€
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le poisson d'arrivage** 23.00 €
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.
*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

Carte

LES ABATS - OFFALS

- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27.00€
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** 28.00€
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** 23.00€
Veal's head cooked in broth, ravigote sauce
- La Cerveille de veau (origine française) dorée au beurre à la provençale** 23.00€
Calf's brains (from French) pan-fried in butter Provencal style

PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâtes Trofié** 21.00€
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pastas

LES VIANDES - MEAT

- Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet** 26.00€
Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta
- Le Paleron de bœuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux** 23.00€
The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney
- Le Contre fillet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac** 28.00€
Angus beef with black pepper flambeed with cognac
- Le saucisson Chicago forestier aux pleurotes de la Drôme et jus de volaille** 23.00€
Forest Sausage with Mushrooms and Poultry Juice
- L'Épaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 53.00€
Confit lamb shoulder from Limousin (for two people)

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

*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard	6,00 €
<i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	
L'assortiment de fromages sélection Daniel et Denise	10,00 €
<i>Assortment board selected by Daniel & Denise</i>	

LES DESSERTS - DESSERTS

La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka, citron confit	8.00 €
<i>The Colonel Cup : Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	
Le sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé	8.00 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor, destemmed marc</i>	
L'île flottante aux pralines de Saint-Genix	8.00 €
<i>Floating island and Saint-Genix pralines</i>	
La Tarte Tatin aux pralines de Saint-Genix	8.00 €
<i>Tart Tatin with Saint-Genix pralines</i>	
La crème brûlée à la vanille	8.00 €
<i>La crème brûlée with vanilla</i>	
Le Baba maison ivre de Rhum	8.50 €
<i>Homemade baba drunk from its rum</i>	
Le petit pot au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel	9.00 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline	8.50 €
<i>French brioche toast with praline spread</i>	
Le café gourmand, Julius Meinl	10.00 €
<i>Gourmet coffee</i>	

FORMULE DÉJEUNER 21.00 €

MENU ENFANT 15.00 €

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.
*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

Menu de saison 40 €

Le Velouté de Champignon 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 in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)



**Le Paleron de bœuf 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

ou

Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet

Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta

ou

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce



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.

*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS