

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- LePain : 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)
- Les cornichon français : Maison Marc
- Le Café : Julius Meinl

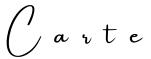
Tous nos desserts sont faits maison - All our desserts are homemade

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



ENTRÉES - STARTERS

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)	19€
Os à moelle rôti aux fines herbes, toast de pain de campagne Roasted bone marrow with herbs	15 €
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	16 €
Le poireaux vinaigrette aux herbes, saumon Bömlo fumé par nos soins et tuile de pain de campagne Leek with herb dressing, Bömlo salmon smoked by us and country bread	17 €
Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille et tartinette fromagère de chèvre frais Green peas soup with mint, fresh goat cheese and ratatouille	16€
Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce	20€

LES OEUFS - EGGS

The priest's omelet with crayfish tails

Les Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

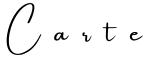
*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

Carte

LES POISSONS - FISHS

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce	22€
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 fromthe 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 Pork tripe sausage with mostard sauce	21€
Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style	27 €
La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley	28€
Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce	23€
PLAT - DISH	
La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâte trofie Pan-fried vegetables from our market	21€

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



LES VIANDES - MEATS

Le Ribs de boeuf français confit puis rôti , mousseline de carottes parfumée aux épices douces French beef ribs confit then roasted , carrot chiffon with sweet spices	24€
La poitrine de veau française roulée au boudin noir à la lyonnaise French veal breast rolled in black pudding with Lyonnaise	22€
Le Faux filet de boeuf Montbeliard au poivre noir flambé au cognac Montbeliard beef with black pepper flambeed with cognac	28€
La pièce de cochon fermier du Cantal taillée dans le carré, poêlée de champignons de la Drôme et crème d'ail doux fumé The Cantal farm pig cut in the square, pan-fried with Drôme mushrooms and smoked sweet garlic cream	25€
La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140) Bress AOC poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)	32€

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.



LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc	8€
La Coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit Lemon sorbet, vodka, candied lemon	8€
L'Ile flottante aux pralines de St Genix Floating island with Saint Genix pralines	8€
La Tarte tatin aux pralines de St Genix Tarte Tatin with Saint Genix pralines	8€
La Crème brûlée à la vanille The creme brûlée with vanilla	8€
Le Baba maison ivre de rhum Homemade Baba drunk from its rhum	8.5€
La Mousse au chocolat noir "Valrhona", crumble spéculos et madeleine tiède au miel The dark chocolate mousse, crumble spéculos and honey madeleine	8€
La Brioche maison façon pain perdu, marmelade de fraise et glace vanille French brioche toast with strawberry and vanil ice cream	9€
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.



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 de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille et tartinette fromagère de chèvre frais

Green peas soup with mint, fresh goat cheese and ratatouille



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La poitrine de veau française roulé au boudin noir à la lyonnaise

French veal breast rolled in black pudding with Lyonnaise

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.



L'Assiette canaille, Terrine de campagne maison, Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons, Caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy

Homemade , 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 pièce de cochon fermier du Cantal taillée dans le carré, poêlée de champignons de la Drôme et crème d'ail doux fumé

The Cantal farm pig cut in the square, pan-fried with Drôme mushrooms and smoked sweet garlic cream



Gourmandise Canaille,La mousse au chocolat noir "Valrhona" tarte tatin aux pralines de St Genix, sorbet cassis, crème de cassis et marc égrappé

Chocolate mouss, 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.