

DANIEL & DENISE

———— JOSEPH VIOLA ————
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

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

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)

Terrine de campagne pistachée maison, marmelade d'oignons 15 €

Homemade terrine with pistachio, onion chutney

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

Le poireaux vinaigrette aux herbes, saumon Bömlo fumé par nos soins et tuile de pain de campagne 17 €

Leek with herb dressing, Bömlo salmon smoked by us and country bread

Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille et tartinette fromagère de chèvre frais 16 €

Green peas soup with mint, fresh goat cheese and ratatouille

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 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 Ribs de boeuf français confit puis rôti , haricots coco cuisinés au jus** 24 €
French beef ribs confit then roasted , carrot chiffon with sweet spices
- La poitrine de veau française roulée au boudin noir à la lyonnaise** 22 €
French veal breast rolled in black pudding with Lyonnaise
- Le Faux filet de boeuf Montbeliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €
Montbeliard beef with black pepper flambeed with cognac
- La pièce de cochon fermier du Cantal, tombée d'épinards frais et crème d'ail doux fumé** 23 €
The Cantal farm pig cut in the square, fresh spinashand smoked sweet garlic cream
- 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, marmelade de fraise et glace vanille	9 €
<i>French brioche toast with strawberry and vanil ice cream</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 €

Terrine de campagne pistachée maison, marmelade d'oignons

Homemade terrine with pistachio, onion chutney

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

ou

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

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



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 mustard sauce

ou

**Le paleron de boeuf français confit comme une daube,
concassée de tomates aux olives Taggiasche**

Beef paleron confit like a daube, chopped tomatoes with olives



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, Terrine de campagne maison , Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille et tartinette fromagère de chèvre frais, Caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy

Homemade ,Green peas soup with mint, fresh goat cheese and ratatouille, Croix Rousse lentils



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

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



La pièce de cochon fermier du Cantal, tombée d'épinards frais et crème d'ail doux fumé

The Cantal farm pig cut in the square, fresh spinach 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.

TAXE & SERVICE COMPRIS