

# 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 cornichon français** : Maison Marc
- **Le Café** : Julius Meinl
- **Les Oeufs** : P'tit gonnes du Monts du Lyonnais

*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*

**La salade romaine au saumon d'Ecosse fumé par nos soins, oeuf poché, légumes grillés et vinaigrette aux herbes** 17 €

*The smoked salmon salad, poached egg, vegetables a,d vinigar with herbs*

**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*

## 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** 23 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- Le filet de Daurade Royale cuit à la plancha, huile vierge de tomates au pistou et légumes du marché** 22 €  
*Filet of sea bream, vegetables from market and tomato dressing*

## LES ABATS - OFFALS

- Le Saucisson cervelas pistaché en brioche, jus porto-raisin** 20 €  
*Lyonnaise sausage encased in brioche with red port 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*

## 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 paleron de boeuf français confit comme une daube, concassée de tomates aux olives Taggiasche** 22 €  
*Beef paleron confit like a daube, chopped tomatoes with olives*
- La fricassée de volaille fermière jaune, cuisinée à la lyonnaise** 23 €  
*The Chicken fricassee with vinigar sauce*
- 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 rôtie aux épices douces et caviar de légumes** 23 €  
*The Cantal farm pig cut in the square roasted and vegetables*
- 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, marmelade d'abricots et glace romarin</b>	9 €
<i>French brioche toast with avricot and ic 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 pièce de cochon fermier du Cantal rôtie aux épices douces et caviar de légumes**

*The Cantal farm pig cut in the square roasted and vegetables*

ou

**Le filet de Daurade Royale cuit à la plancha,  
huile vierge de tomates au pistou et légumes du marché**

*Filet of sea bream, vegetables from market and tomato dressing*

ou

**La fricassée de volaille fermière jaune, cuisinée à la lyonnaise**

*The Chicken fricassee with vinegar 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