

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 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 Œufs** : P'tit Gone 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 en croûte with duck Foie gras and veal Sweetbread (2009 World Champion)*
- La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande** 17.00 €  
*The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette*
- Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon** 16.00 €  
*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*
- Le gâteau de tomates et fromage blanc aux herbes, vinaigrette basilic** 16.00 €  
*Tomato and cottage cheese cake with herbs, basil vinaigrette*
- La Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20.00 €  
*The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 24.00 €  
*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits*

## LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16.00 €  
*Fresh eggs from laying, in meurette, 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** 23.00 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- La Dorade grillée, vinaigrette tiède aux herbes et tomates** 21.00 €  
*Grilled sea bream, warm herbs and tomatoes vinaigrette*

\*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 ABATS - OFFALS

- La Cerveille de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale** 23.00 €  
*Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal 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*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27.00 €  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23.00 €  
*Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*

## PLAT - DISH

- La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher** 21.00 €  
*Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener*

## LES VIANDES - MEATS

- Le Ribs de boeuf Français confit, puis rôti aux olives Taggiasche, mousseline de carottes** 24.00 €  
*Confit French beef ribs, then roasted with Taggiasche olives, carrots mousseline*
- La Volaille de Bresse AOC aux morilles (Madame Rachel Roussel - Voisard éleveuse - 39 140)** 32.00 €  
*Bress AOC Poultry with morels (Madame Rachel Roussel - Voisard breeder - 39 140)*
- Le Contre filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28.00 €  
*Montbéliard beef striploin with black pepper flambeed with cognac*
- La poitrine de veau cuite 7 heures au citron** 24.00 €  
*Veal breast cooked for 7 hours with lemon*
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 55.00 €  
*Confit Lamb shoulder from Limousin (for two persons)*

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

# Carte

## LES FROMAGES - CHEESES

### **Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard**

*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*

6.00 €

### **L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise**

*Assortment cheese selected by Daniel & Denise*

10.00 €

## LES DESSERTS - DESSERTS

### **Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé**

*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*

8.00 €

### **L'île flottante de Julia**

*Julia's Floating island*

8.00 €

### **La tarte tatin aux pralines de Saint Genix**

*Tarte tatin with Saint Genix pralines*

8.00 €

### **Le Baba maison ivre de rhum**

*Homemade Baba drunk from its rhum*

8.50 €

### **La crème brûlée à la vanille**

*The creme brûlée with vanilla*

8.00 €

### **La coupe glacée à la Fraise, en coulis, en salade, en sorbet**

*Strawberry ice cream, coulis, salad, sorbet*

8.00 €

### **La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison)**

*French brioche toast with praline spread (Home Made)*

8.50 €

### **Le café gourmand, Julius Meinl**

*Gourmet coffe*

10.00 €

## FORMULE DÉJEUNER

*Plat du jour + Dessert*

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.

TAXE & SERVICE COMPRIS



# Menu de saison 41 €

**Le Velouté de petits pois parfumé à la menthe, tartine de cervelle de canut au saumon**

*Pea Velouté flavored with mint, cervelle de canut spread on toast with salmon*

ou

**Le gâteau de tomates et fromage blanc aux herbes, vinaigrette basilic**

*Tomato and cottage cheese cake with herbs, basil vinaigrette*

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 veal Sweetbread (2009 World Champion )*



**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**La poitrine de veau cuite 7 heures au citron**

*Veal breast cooked for 7 hours with lemon*

ou

**Le Tournedos d'agneau rôti aux olives**

*Tournedos of lamb roasted with olives*



**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