

# 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)
- **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 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.



Inspiring poets since 1862.

**Notre Chef de Cuisine : Pierre-baptiste Thizy**  
**Notre Maître d'hôtel: Legrand maxime**

# 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)*

**La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment** 15 €

*Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney*

**Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille et tartinette fromagère de chèvre frais** 15 €

*Green peas soup with mint, fresh goat cheese and ratatouille*

**Les traditionnels saladiers Lyonnais " Daniel et Denise " museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse 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 Rouse lentils, salad of potato amandine and smoked herring*

## 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*

## LES POISSONS - FISHS

**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23€

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

**Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel** -- €

*The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel*

\*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 - OFFAL

**Cervelas pistaché Lyonnais, pomme de terre amandine cervelle des canuts** 22 €  
*Lyonnais pistachio cervelas, amandine potato canut brain*

**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*

**Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27 €  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*

**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** 21 €  
*Pan-fried vegetables from our market*

## LES VIANDES - MEATS

**Poitrine de veau roulée aux oignons et confite à la Lyonnaise** 22 €  
*Veal breast rolled with onions and confit Lyonnaise style*

**Le contre-filet de Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €  
*beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac*

**Le suprême de volaille fermière rôti aux morilles** 26 €  
*Chicken breast with leeks and cream sauce*

**Echine de cochon confite, sauce au coulis de poivrons et petits légumes** 23 €  
*Confit pork loin, peppers coulis sauce and vegetables*

\*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 FROMAGES - CHEESES

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

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

6 €

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

*Assortment board selected by Daniel & Denise*

10 €

## 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'île flottante de Julia**

*Julia's Floating island*

8 €

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

*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*

8 €

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

*Homemade Baba drunk from its rum*

8,5 €

### **La crème brûlée à la vanille**

*La crème brûlé with vanilla*

8 €

### **Le petit pot au chocolat et madeleines tièdes au miel**

*Little chocolate pots with their warm honey madeleine*

9 €

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

*Gourmet coffee*

10 €

## MENU ENFANT

15 €

## FORMULE DU JOUR

21 €

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



Inspiring poets since 1862.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu Croix  
Rousses 33€

**La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment**

*Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney*

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*



**Cervelas pistaché Lyonnais, pomme de terre amandine cervelle des canuts**

*Lyonnais pistachio cervelas, amandine potato canut brain*

ou

**Poitrine de veau roulée aux oignons et confite à la Lyonnaise**

*Veal breast rolled with onions and confit Lyonnaise style*



**Dessert à la carte**

*Dessert on the menu*

**excepté le café gourmand**

*except gourmet coffee*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS