

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 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 and 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

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 à la praline rose de Julia	8 €
<i>Julia's Floating island with pink 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 d'abricots et glace romarin	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

Dégustation Cannelle

47 €

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



Le Saucisson cervelas pistaché en brioche, jus porto-raisin

Lyonnaise sausage encased in brioche with red porte sauce



La fricassée de volaille fermière jaune, cuisinée à la lyonnaise

The Chicken fricassee with vinigar sauce



La déclinaison aux pralines de St Genix

Praline from St Genix dessert

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

TAXE & SERVICE COMPRIS