

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** 26.00 €
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 Holstein au poivre noir flambé au cognac** 28.00 €
Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac
- Le Travers de porc français rôti aux épices** 26.00€
French pork rib roasted with spices
- 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** 6.00 €
1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"
- L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10.00 €
Assortment cheese selected by Daniel & Denise

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 à la praline rose de Julia**
Julia's Floating island with pink pralines 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** 10.00 €
Gourmet coffe

- FORMULE DÉJEUNER** 21.00 €
Plat du jour + Dessert

- 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

Le Travers de porc français rôti aux épices

French pork rib roasted with spices

ou

Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet

Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta



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