

# 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 champignons des bois, œuf poché et chips de châtaigne** 16 €  
*Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips*
- Salade de lentilles des gones, tartine de saumon gravlax et cervelle de canut** 16 €  
*Gones lentil salad, salmon gravlax and canut brains*

## 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.

# 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*

**Fricassée de volaille fermière jaune aux morilles** 26 €  
*Fricassee of yellow farm grown poultry with morels*

**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** 6 €  
*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*
- L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10 €  
*Assortment board selected by Daniel & Denise*

## LES DESSERTS - DESSERTS

- Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé** 8 €  
*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*
- La coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit** 8 €  
*Lemon sorbet, vodka, candied lemon*
- L'île flottante à la praline rose de Julia** 8 €  
*Julia's Floating island with pink pralines*
- La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8 €  
*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*
- Le Baba maison ivre de rhum** 8,5 €  
*Homemade Baba drunk from its rum*
- La crème brûlée à la vanille** 8 €  
*La crème brûlé with vanilla*
- Le petit pot au chocolat et madeleines tièdes au miel** 9 €  
*Little chocolate pots with their warm honey madeleine*
- Le café gourmand, Julius Meinl** 10 €  
*Gourmet coffee*

**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.

TAXE & SERVICE COMPRIS



Inspiring poets since 1862.

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 champignons des bois, œuf poché et chips de châtaigne**

*Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips*



**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

Menu Croix  
Roussé 40 €

**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

**Les Oeufs français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons**

*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*

ou

**Salade de lentilles des gones, gravlax de saumon et cervelle de canuts**

*Gones lentil salad, salmon gravlax and canut brains*



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

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**Echine de cochon confite, sauce au coulis de poivrons et petits légumes**

*Confit pork loin, peppers coulis sauce and vegetables*

ou

**Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, jus réduit au thym**

*The Chicken tournedos stuffed, reduced juice with thyme*



**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