

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.

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

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