

M e n u
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 Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes** 16.00 €
Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips
- 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
- Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, sauce morilles** 32.00 €
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms
- 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 Marcelin de la Mère Richard

1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"

6.00 €

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise

Assortment cheese selected by Daniel & Denise

10.00 €

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 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

Gourmet coffe

10.00 €

FORMULE DÉJEUNER

Plat du jour + Dessert

21.00 €

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 Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes

Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips

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

M e n u
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

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

La poitrine de veau cuite 7 heures au citron

Veal breast cooked for 7 hours with lemon

ou

Le Tournedos d'agneau rôti aux olives

Tournedos of lamb roasted with olives



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

Menu de saison

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 Fromage de tête de cochon à l'estragon, salade, vinaigrette à la moutarde, pickels

The Pig's head cheese with tarragon, salad, mustard vinaigrette, pickels

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

Le Paleron de bœuf français au coulis de Tomates et Olives Taggiasche

The French beef paleron with Tomatoes coulis and Taggiasche Olives



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

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 in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)
- Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »** 16.00 €
museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse aux lentilles vertes du puy, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé
The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", beef brawn charcuterie, Croix Rouse lentils, salad of potato amandine and smoked herring
- Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade** 19.00 €
The Bömlo Salmon smoked by us and its celery
- La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 19.00 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruit
- Le Velouté de Champignon des bois, Œuf poché et chips de Châtaignes** 16.00 €
Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20.00 €
Veal's head cooked in broth, ravigote sauce

LES OEUFS - EGGS

- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons** 16.00 €
Fresh eggs from laying, meurette style, 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** 22.00€
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le poisson d'arrivage** 23.00 €
The fish of the market

*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

Carte

LES ABATS - OFFALS

- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27.00€
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** 28.00€
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley
- Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23.00€
Veal's head cooked in broth, ravigote sauce
- La Cerveille de veau (origine française) dorée au beurre à la provençale** 23.00€
Calf's brains (from French) pan-fried in butter Provencal style

PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de notre maraîcher et pâtes Trofié** 21.00€
Pan-fried vegetables from our market and Trofié pastas

LES VIANDES - MEAT

- Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet** 26.00€
Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta
- Le Paleron de bœuf français confit comme une daube et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux** 23.00€
The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney
- Le Contre fillet de boeuf angus au poivre noir flambé au cognac** 28.00€
Angus beef with black pepper flambeed with cognac
- Le saucisson Chicago forestier aux pleurotes de la Drôme et jus de volaille** 23.00€
Forest Sausage with Mushrooms and Poultry Juice
- L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes)** 53.00€
Confit lamb shoulder from Limousin (for two people)

*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

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard	6,00 €
<i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	
L'assortiment de fromages sélection Daniel et Denise	10,00 €
<i>Assortment board selected by Daniel & Denise</i>	

LES DESSERTS - DESSERTS

La Coupe Colonel : sorbet citron, vodka, citron confit	8.00 €
<i>The Colonel Cup : Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	
Le sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé	8.00 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor, destemmed marc</i>	
L'île flottante aux pralines de Saint-Genix	8.00 €
<i>Floating island and Saint-Genix pralines</i>	
La Tarte Tatin aux pralines de Saint-Genix	8.00 €
<i>Tart Tatin with Saint-Genix pralines</i>	
La crème brûlée à la vanille	8.00 €
<i>La crème brûlée with vanilla</i>	
Le Baba maison ivre de Rhum	8.50 €
<i>Homemade baba drunk from its rum</i>	
Le petit pot au chocolat Valrhona et madeleine tiède au miel	9.00 €
<i>Little chocolate pots with their warm honey madeleine</i>	
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline	8.50 €
<i>French brioche toast with praline spread</i>	
Le café gourmand, Julius Meinl	10.00 €
<i>Gourmet coffee</i>	

FORMULE DÉJEUNER 21.00 €

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.
*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

Menu de saison

40 €

Le Velouté de Champignon des bois, Œuf poché et chips de Châtaignes

Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips

ou

Le Saumon Bömlo fumé par nos soins et son céleri rémoulade

The Bömlo Salmon smoked by us and its celery

ou

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)

Pâté in a crust with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)



**Le Paleron de bœuf français confit comme une daube
et son chutney de fruits de saison à l'aigre-doux**

The French beef paleron confit like a daube and its seasonal fruit chutney

ou

Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet

Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta

ou

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce



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

Cave
DANIEL & DENISE
— JOSEPH VIOLA —
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

- **Apéritifs, Eaux Minérales, Boissons Chaudes et Pots Lyonnais**
- **Champagnes et Vins Rosés**
- **Bourgogne, Beaujolais et Coteaux du Lyonnais**
- **Vallée du Rhône et Grésivaudan**
- **Bordelais**
- **Autres Régions**
- **Nos Demis Bouteilles**
- **Nos Magnums**

Citation du Beaujolais

« Lorsque la récolte est superbe, le vigneron du beaujolais mentionne à ses clients : voici mon vin, tel que je l'ai fait. En revanche, pour les moins bonnes années, il dit : voici mon vin, tel que Dieu l'a fait »

Maître d'hôtel, sommelier : Maxime Soufflet

LES APÉRITIFS

Apéritif maison 12cl	12€
Kir 10cl « vin mâconnais, crème de cassis »	5€
Kir royal 10cl « Champagne, crème de cassis »	15€
Anisé 2cl « Ricard, Pastis »	3,5€
Porto blanc 6cl	8€
Porto rouge "Niepoort, Quinto Do Naval "Millésime 2017 6cl	10€
Maurycy AOC Mas a Miel 20ans 10cl	10€
Americano 12cl	8€
Whisky 4cl	9€
Campari 6cl	4€
Suze 6cl	4€
Martini blanc/rouge 6cl	6€
Bières Pressions 25cl	3,5€

LES VINS AU VERRE

Sélection du jour 12 cl	8€
Sélection liqueux 12 cl	10€
Sélection prestige 12 cl	15€
Verre de Vin Jaune AOC Château Arlay 2011 8 cl	16€
Flûte de Champagne 12 cl	15€

LES EAUX MINÉRALES

Evian 100cl	5€
Evian 50cl	3,5€
Badoit 100cl	5€
Badoit 50cl	3,5€
Badoit rouge 33cl	4,2€
Saint-Géron 75cl	5,5€

LES POTS LYONNAIS

Côtes-du-Rhône AOC (Rouge) 46cl	13€
Côtes-du-Rhône AOC (Rouge) 25cl	6,5€
Brouilly AOC (Rouge) 46cl	15€
Brouilly AOC (Rouge) 25cl	7,5€
Mâcon-Villages AOC (Blanc) 46cl	14€
Mâcon-Villages AOC (Blanc) 25cl	7€
Côtes-de-Provence AOC (Rosé) 46cl	13€
Côtes-de-Provence AOC (Rosé) 25cl	6,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LES APERITIFS SANS ALCOOL

Jus de fruits l'Ode : Dattes Menthe, Dattes Figue, Dattes Mangue	6€
Jus de fruits Benedetti 33cl : Pomme, Pomme Poire, Pomme Framboise, Poire, Abricot, Tomate	6€
Coca-Cola 33cl	4€
Coca-Cola Zéro 33cl	4€
Schweppes 33cl	4€
Orangina 33cl	4€
Limonade 25cl	4€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Julius Meinl	2,3€
Thé	3€
Infusion	3€

LES CHAMPAGNES AOC 75CL

Marguerite Guyot "Cuvée désir", Brut	83€
Marguerite Guyot "Cuvée Séduction Blanc de Blanc", Brut	103€
Marguerite Guyot "Cuvée Fleur de Flo Rosé", Brut Rosé	120€
Maison Collet "Esprit Couture", Brut	270€
Billecart Salmon, Brut	X
Perrier-jouet, Brut Classic	95€
Perrier-jouet, Blanc de Blanc	127€

LES VINS ROSÉS 75CL

Côte de Provence AOC "l'Accent", Domaine Clos de l'Ours 2020	43€
Vaucluse IGP, Domaine des Enchanteurs 2020	31€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LES BOURGOGNES ET BEAUJOLAIS BLANCS 75cl

BOURGOGNE Chablisien

Chablis AOC « Vent d'Ange », Domaine Pattes Loup 2018	65€
Chablis 1er Cru AOC « Les Butteaux », Domaine Pattes Loup 2015	120€
Chablis Grand Cru AOC « Vaudésir » Maison Louis Jadot 2016	142€

BOURGOGNE Côte de Nuit

Marsannay AOC, Domaine Pataille 2018	80€
--------------------------------------	-----

BOURGOGNE Côte de Beaune

Bourgogne AOC « Aligoté », Domaine Larue 2019	27€
Bourgogne Côtes D'Or AOC, Domaine Anne Bavard Brooks 2018	X
Savigny-les-Beaune AOC, Domaine Dubois 2017	X
Saint Romain AOC, Domaine Henry et Gille Buisson 2018	65€
Saint-Aubin AOC "La Princée", Domaine Hubert Lamy 2018	75€
Auxey-Duresses AOC, Agnes Paquet 2018	68€
Auxey-Duresses AOC, Domaine Benjamin Leroux 2012	94€
Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Joseph Colin 2017	132€
Chassagne-Montrachet AOC « Le Concis du champs » Domaine Hubert Lamy 2017	X
Santenay 1er Cru AOC « Gravière », Domaine Michelot 2015	82€
Saint-Aubin 1er Cru AOC « Murgers Dents de Chiens », Domaine Larue 2018	85€
Meursault 1er Cru AOC « Périères », Domaine Michelot 2013	155€
Meursault 1er Cru AOC « Genévrière », Domaine Rémi Jobard 2017	180€

BOURGOGNE Côte Châlonnaise

Rully AOC « Sans Nom », Domaine Michel Sarazin 2019	50€
Bouzeron AOC, Domaine De Villaine 2018	58€

BOURGOGNE Mâconnais

Vin de France « MesdemoiZelle », Maison Valette	70€
Saint-Véran AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2019	41€
Mâcon Bray AOC « Pierre Levée », Domaine de Thalie 2018	48€
Mâcon Chaintré AOC, Maison Valette 2015	65€
Pouilly-Fuissé AOC « Les Carrons », Domaine Robert Denogent 2009	160€

BOURGOGNE Beaujolais

Beaujolais Blanc AOC « Marguerite », Château Thivin 2018	44€
--	-----

LES BOURGOGNES ET BEAUJOLAIS ROUGES 75cl

BOURGOGNE Côte de Nuits

Bourgogne Hautes Côtes de nuits AOC, Domaine Arlaud 2017	58€
Marsannay AOC, Domaine Pataille 2018	75€
Nuit Saint Georges AOC « Les Damodes », Domaine Chantal Lescure 2017	125€
Vosne Romanée AOC, Domaine Mongeard Mugneret 2015	155€
Clos Vougeot Grand Cru AOC, Domaine Chantal Lescure 2013	250€
Chapelle Chambertin Grand Cru AOC, Bouchard Père et Fils 2009	250€

BOURGOGNE Côte de Beaune

Beaune AOC « Les Prévoles », Domaine Henry et Gilles Buissons 2018	63€
Côte de Beaune AOC « Top Bizot », Domaine Chantal Lescure 2018	68€
Chorey-les-Beaune AOC « Clos Margot », Domaine Dubois 2018	50€
Savigny-les-Beaune AOC « Les Ratausses », Domaine Dubois 2018	53€
Saint Romain AOC, Domaine Henry et Gille Buisson 2018	70€
Auxey-Duresses AOC, Domaine Agnès Paquet 2018	68€
Chassagne Montrachet AOC, Domaine Larue 2019	68€
Aloxe-Corton AOC, Domaine Dubois 2017	82€
Pommard AOC « Les Vignots », Domaine Chantal Lescure 2017	105€
Pommard AOC « Les Vaumuriens », Domaine Chantal Lescure 2017	110€
Marange 1er Cru AOC « La Fussièrre », Domaine Claude Nouveau 2018	69€
Santenay 1er Cru AOC « La Comme », Domaine Michelot 2015	72€
Saint Aubin 1er Cru AOC « Sentier du Clous », Domaine Larue 2019	63€
Saint Aubin 1er Cru AOC « Derrière chez Edouard », Domaine Hubert Lamy 2017	90€
Monthelie 1er Cru AOC « Les Champs Fulliot », Bouchard père et Fils 2003	160€
Pommard 1er Cru AOC « Les Bertins », Domaine Chantal Lescure 2014	140€
Beaune 1er Cru AOC « Vigne de l'Enfant Jésus », Bouchard Père et Fils 2009	206€
Volnay 1er Cru AOC « Les Carelles », Domaine Bouley 2014	179€
Volnay 1er Cru AOC « Santenots du Millieu », Domaine des Comtes Lafon 2009	317€
Corton Grand Cru AOC, Bouchard Père et Fils 2009	240€

BOURGOGNE Côte Chalonnaise

Givry 1er Cru AOC « Vieille Vigne », Domaine Sarazin 2019	X
---	---

BOURGOGNE Mâconnais

Mâcon-Bray AOC, Domaine de Thalie 2018	48€
--	-----

BOURGOGNE Beaujolais

Beaujolais village AOC « 3 Fleuves », Maison Trenel et Daniel et Denise 2016	X
Saint Amour AOC « Alchimie », Domaine Cedric vincent 2018	47€
Juliénas AOC « En Corps et Encore », Clos de la Haute Combe 2019	X
Chénas AOC, Domaine Dominique Piron et Lameloise 2016	48€
Moulin-à-Vent AOC « Terroirs », Domaine Cédric Vincent 2020	49€
Moulin-à-Vent AOC « Les Merises », Domaine Cédric Vincent 2016	65€
Fleurie AOC « Levratière », Maison Trenel et Daniel et Denise 2018	42€
Chiroubles AOC, Domaine Dominique Piron 2018	38€
Morgon AOC « Grand Cras » Domaine Dominique Piron 2018	45€
Morgon AOC, Domaine Marcel Lapierre 2018	62€
Régnié AOC « Vieille Vigne » Domaine de Thulon 2017	40€
Côte-de-Brouilly AOC « Zaccharie », Château Thivin 2018	72€
Brouilly AOC « Reverdon », Château Thivin 2019	40€

LES COTEAUX DU LYONNAIS 75cl

COTEAUX DU LYONNAIS Blanc

Coteaux du Lyonnais AOC « Les Moraines », Clos de la petite Gallee 2019	X
---	---

COTEAUX DU LYONNAIS Rouge

Coteaux du Lyonnais AOC « Vieille Vigne du clos », Clos de la petite Gallee 2018	40€
--	-----

LA VALLEE DU RHONE ET GRESIVAUDAN



VINS BLANCS VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

Collines Rhodanniennes IGP, Domaine du Haut Monteillet 2020	32€
Condrieu AOC « Proème », Domaine Deleu 2020	78€
Condrieu AOC « Les Grandes Chaillées », Domaine du Monteillet 2019	80€
Condrieu AOC « La Doriane », Maison E. Guigal 2016	149€
Saint-Joseph AOC, « Sous L'Amandier » Domaine Christophe Curtat 2019	X
Saint-Joseph AOC, « Granit » Maison Chapoutier 2012	120€
Saint-Péray AOC « Grain de Silex », Domaine Guy Farge 2018	X

Rive Gauche

Crozes-Hermitage AOC « Cuvée Domaine », Domaine Laurent Combier 2020	X
Hermitage AOC, « Chante Alouette » Maison Chapoutier 2015	120€

VINS BLANCS VALLEE DU RHONE MERIDIONALE 75cl

Vaucluse IGP, Domaine de L'Enchanteur 2014	48€
Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier 2018	29€
Vacqueyras AOC « Un sang Blanc », Domaine Le Sang des Cailloux 2016	80€

VINS BLANCS VALLEE DU GRESIVAUDAN 75cl

Grésivaudan IGP « Chardonnay », Domaine Thomas Finot 2015	51€
---	-----

VINS ROUGES VALLEE DU RHONE SEPTENTRIONALE 75cl

Rive Droite

Vins de France " Appelle des sereines", Domaine François Villard 2018	37€
Colline Rhodaniennes IGP « Haut Monteillet », Domaine du Haut Monteillet 2019	30€
Collines Rhodaniennes IGP « L'Ame Sœur », Domaine Stéphane Ogier 2017	90€
Côte-Rôtie AOC « Brune et Blonde », Maison E.Guigal 2015	105€
Côte-Rôtie AOC « Secret d'un Cépage », Domaine Giselle Vernay 2018	X
Côte-Rôtie AOC « Fortis », Domaine du Haut Monteillet 2018	120€
Côte-Rôtie AOC « Château d'Ampuis », Maison E. Guigal 2015	190€
Saint-Joseph AOC « Nomade », Domaine Christophe Curtat 2019	57€
Saint-Joseph AOC, « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet 2019	63€
Cornas AOC "Brise Cailloux", Domaine du Coulet 2018	X
Cornas AOC « Bille Noir », Domaine du Coulet 2014	160€
Côtes-du-Rhône AOC, Maison E.Guigal 2016	X
Côtes-du-Rhône AOC « Petit Ours », Domaine du Coulet 2020	37€
Côtes-du-Rhône village AOC, Viola & Chapoutier 2018	27€

Rive Droite

Crozes-Hermitage AOC « Cuvée Laurent Combier », Domaine Laurent Combier 2020	X
Crozes-Hermitage AOC "Certitude", Domaine François Villard	X
Crozes-Hermitage AOC « Cap Nord », Domaine Laurent Combier 2019	X
Hermitage AOC, « Pavillon » Maison Chapoutier 2007	265€

VINS ROUGES VALLEE DU RHONE MERIDIONALE 75cl

Ardèche IGP « Dundy Black », Château les Amoureuses 2018	36€
Ardèche IGP « Absolu », Château les Amoureuses 2012	75€
Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2017	65€
Vaqueyras AOC, Domaine le Sang des Cailloux 2017	55€
Ventoux AOC, Domaine de l'Enchanteur 2013	48€
ChâteauNeuf du Pape AOC, Domaine Moulin Tacussel 2016	95€

VINS ROUGES VALLEE DU GRESIVAUDAN 75cl

Grésivaudan IGP « Persan », Domaine Finot 2014	72€
--	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LE BORDELAIS



VINS ROUGES BORDELAIS 75cl

Rive Gauche

Médoc AOC, Petit Manou 2017	33€
Medoc AOC, Tour Prignac grande réserve 2018	45€
Saint-Estèphe AOC, Clos Estournel Second Grand Cru Classé 2011	330€
Pauillac AOC, Fort de Latour 2011	430€
Saint Julien AOC, Château Beychevelle Quatrième Grand Cru Classé 2005	335€
Saint Julien AOC, Aspirant de Beychevelle 2017	65€
Margaux AOC, Château Margaux Premier Grand Cru Classé 2004	720€
Margaux AOC, Château Margaux Premier Grand Cru Classé 1995	888€
Pessac-Léognan AOC, Le Colombier de Brown 2017	62€

Rive Droite

Bordeaux AOC, Château Malbec 2018	25€
Pomerol AOC, Château Clinet 2011	180€
Saint Emilion Grand Cru Classé A AOC, Château Cheval Blanc 2007	928€
Saint Emilion Grand Cru Classé A AOC, Château Angélu 2002	623€

VINS BLANCS BORDELAIS 75cl

Rive Gauche

Pessac-Léognan AOC, Le Colombier de Brown 2016	58€
Pessac-Léognan AOC, Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Grave 2016	95€
Graves AOC, Château Ferrande 2016	X
Sauterne AOC, Château Yquem Premier Cru Supérieur 2006	460€

AUTRES REGIONS 75cl

Vin Blanc Alsace

Vin d'Alsace AOC « Riesling Roche Calcaire », Domaine Zind-Humbrech 2016 70€

Vins Blancs de Loire

Montlouis sur Loire AOC, Domaine Petit Bouley 2019 35€

Montlouis sur Loire AOC « Clos de Mosny », Domaine de la Taille aux Loup 2017 X

Savennières AOC « Arena », Domaine Mosse 2018 75€

Quincy AOC, Domaine du Poète 2015 80€

Vins Rouges de Loire

Sancerre AOC, Domaine des Carrou 2017 49€

Saumur Champigny AOC, Clos Rougeard 2012 300€

Vins Blancs du Jura

Arbois AOC « La Flandre », Domaine Anne et Jean François Ganevat 2016 75€

Arbois AOC « Schiste », Domaine Anne et Jean François Ganevat 2016 130€

Vins Blancs de Savoie

Les Allobroges IGP « Argile », Domaine des Ardoisière 2018 48€

Les Allobroges IGP « Schiste », Domaine des Ardoisière 2018 75€

Vin de Savoie AOC « Chignin Bergeron » Domaine Ravier 2016 50€

Vin de Savoie AOC « Jacquère » Domaine Dupasquier 2017 27€

Vin de Savoie AOC « Roussette Marestel » Domaine Dupasquier 2014 49€

Vin de Savoie AOC « Roussette Marestel » Domaine Dupasquier 2008 62€

Vins Rouges de Savoie

Les Allobroges IGP « Argile », Domaine des Ardoisière 2018 58€

Les Allobroges IGP « Améthyste », Domaine des Ardoisière 2017 126€

Vin de Savoie AOC « Pinot Noir » Domaine Ravier 2017 45€

Vin de Savoie AOC « Mondeuse » Domaine Ravier 2017 44€

Vin Blanc de Provence

Côte de Provence AOC « Milia », Domaine Clos de l'Ours 2020 55€

Vins Rouges de Provence

Bouche du Rhône IGP, Domaine Villa Minna 2010 90€

Bouche du Rhône IGP, Domaine Villa Minna 2000 100€

Beaux de Provence AOC « Roucas », Domaine Hauvette 2018 X

Côte de Provence AOC « Le Chemin », Domaine Clos de l'Ours 2019 60€

Vin Blanc du Languedoc

Saint Guilhem le Desert IGP « Des SI et Des MI », Mas Combarela 2018 41€

Vins Rouges du Languedoc

Saint Guilhem le desert IGP « Le Clos Secret », Mas Combarela 2018	47€
Saint Guilhem le Desert IGP « Les Vieux Mazet », Mas Combarela 2018	47€
Terrasse du Larzac AOC « Ode aux Ignorant », Mas Combarela 2017	55€
Coteaux de Languedoc Terrasse du Larzac AOC « Elise », Domaine La Terrasse d'Elise 2013	80€
Pays d'Herault IGP « Enclos », Domaine de la Terrasse d'Elise 2018	62€
Pays d'Herault IGP « Les Hauts de Carol's », Domaine La Terrasse d'Elise 2015	93€
Pays d'Hérault IGP « Galibaou du Russe », Domaine Vaisse 2016	75€

Vin Rouge du Roussillon

Côte de Roussillon « Galeté » Domaine De Piquemal 2017	63€
--	-----

LES VINS BLANCS DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Vallée du Rhône

Saint Joseph AOC, Domaine François Villard	36€
Condrieu AOC « Grande Chaillée », Domaine du Haut Monteillet	42€
Grignan les Adhémar AOC, Domaine de Montine	20€

LES VINS ROUGES DEMI-BOUTEILLES 37.5cl

Bourgogne et Beaujolais

Juliéna AOC, Domaine Vincent Audras	22€
Saint-Aubin 1er Cru AOC, Domaine Larue	35€

Vallée du Rhône septentrionale

Saint-Joseph AOC « Cuvée du Papy », Domaine du Monteillet	33€
---	-----

Vallée du Rhône méridionale

Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay	35€
----------------------------------	-----

LES MAGNUMS 150cl

Vallée du Rhône - Vin Blanc

Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier 2016 54€

Vallée du Rhône - Vins Rouges

Côtes-du-Rhône AOC, Viola & Chapoutier 2017 54€

Saint Joseph AOC « Cuvée du Papy » Domaine du Monteillet 2018 X

Saint Joseph AOC « Mairland », Domaine François Villard 2018 138€

Crozes Hermitage AOC « Certitude », Domaine François Villard 2019 135€

Gigondas AOC, Domaine Raspail-Ay 2016 125€

Bourgogne Beaujolais - Vins Rouges

Chiroubles AOC, Domaine de la Grosse Pierre 2018 X

Fleurie AOC « Levratière », Maison Ternel et Daniel et Denise 2018 84€

Morgon AOC, Domaine Marcel Lapierre 2017 X

Côte-de-Brouilly AOC « Chapelle », Château Thivin 2017 116€

Côte-de-Brouilly AOC « Godefroy », Château Thivin 2009 150€

LES JEROBOAMS 3L

Vallée du Rhône - Vin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC, Viola & Chapoutier 2015 183€

LES DIGESTIFS 4cl

Eau-de-Vie Poire Williams ou Mirabelle 10€

Scotch Single Malt White Bresse 10€

Rhum pacto navio 10€

Rhum Iles de la Barbade Reserva 1863 10€

Rhum Boukman 12€

Génépi des Pères Chartreux 8€

Chartreuse Verte X

Chartreuse Verte V.E.P. 22€

Chartreuse Jaune 9€

Chartreuse Jaune V.E.P. 22€

Chartreuse MOF 12€

Chartreuse du 9eme Centenaire 15€

Elixir Chartreuse 12€

La UNE Chartreuse verte 120€

La UNE Chartreuse jaune 120€

Armagnac AOC, Famille Rozes 1961 18€

Armagnac AOC, Château de Léberon 1965 X

Marc de Bourgogne, Jacoulot 12 ans d'Âges 10€