

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
- Le velouté de champignons des bois, œuf poché et chips de châtaigne** 16 €
Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips
- La salade de lentilles des gones, tartine de saumon gravlax et cervelle de canut** 16 €
Gones lentil salad, salmon gravlax and canut brains
- L'os à moelle de bœuf rôti, fleur de sel et herbes fraîches** 15 €
Bone marrow roasted with fleur de sel and fresh herbs

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'arrivage, 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

Le cervelas pistaché Lyonnais, cuisiné à la Beaujolaise 22 €
Lyonnais pistachio cervelas, Beaujolaise 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*

Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère 27 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

La 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

**Le fondant de veau cuisinée à la lyonnaise, petits oignons,
champignons et sauce poulette à l'estragon** 23 €
Veal paleron with onions, mushrooms and cream sauce

Le contre-filet de Montbéliard au poivre noir flambé au cognac 28 €
beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac

Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, sauce morilles 26 €
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms

**La cocotte de jarret de porcelet mijoté façon grand-mère
et haricots coco de Paimpol** 22 €
The casserole of piglet hock with onions and Paimpol bean

*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 rhum
- 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

Le velouté de champignons des bois, œuf poché et chips de châtaigne

Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips



Le cervelas pistaché Lyonnais, cuisiné à la Beaujolaise

Lyonnais pistachio cervelas, Beaujolaise style

ou

**Le fondant de veau cuisinée à la lyonnaise, petits oignons,
champignons et sauce poulette à l'estragon**

Veal paleron with onions, mushrooms and cream sauce



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
Roussse 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



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La cocotte de jarret de porcelet mijoté façon grand-mère et haricots coco de Paimpol

The casserole of piglet hock with onions and Paimpol bean



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