

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 Fruitières 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 cornichon français** : Maison Marc
- **Le Café** : Julius Meinl
- **Les Oeufs** : P'tit gonnes du Monts du Lyonnais

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 notre 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 : Cyril Reynaud
Notre Maître d'Hôtel : Alexis Galvagno

Carte

ENTRÉES - STARTERS

- Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau et champignons** 18 €
Pâté en croûte with sweetbreads veal and mushrooms
- Terrine de campagne aux gibiers de chasse française maison, pistaches et chutney** 17 €
Homemade terrine with game dish, onions chutney
- Saumon d'Ecosse Label rouge fumé par nos soins, salade des lentilles des canuts à la lyonnaise, vinaigrette de fromage blanc** 17 €
Scottish salmon smoked by us, lentil salad from canuts à la lyonnaise and white cheese dressing
- L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillades** 18 €
Bone marrow roasted with snails from Bourgogne
- Velouté de champignons des bois, oeuf poché et chips de châtaigne** 16 €
Mushroom's velouté, poached eggs ans Chesnuts chips
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 20 €
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

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

*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 POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Les Noix de St Jacques de St Brieuc snackées,
poêlée de champignons "Champiranch" de la Drôme et beurre blanc** 28 €

LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie, pickles de légumes, sauce
émulsionnée à la graine de moutarde** 21 €
Pork tripe sausage with mustard sauce
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 27 €
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 €
*Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in
parsley*
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 23 €
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

- Risotto de petits épeautres du Velay aux légumes de saison et pecorino** 21 €
Small spelt risotto with seasonal 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 VIANDES - MEATS

- Le fondant de veau confit, petits oignons, champignons et sauce poulette à l'estragon** 23 €
Veal paleron with onions, mushrooms and cream sauce
- Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, compotée de choux rouge et jus porto-raisin** 22 €
Lyonnais Sausage, cooked in a hot wine and red port juice
- Le paleron de boeuf français mijoté aux vin rouge pendant douze heures et mousseline de carottes aux épices douces** 23 €
Beef paleron confit with red wine sauce and olive, and carrot muslin
- Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, sauce morilles** 28 €
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms
- Le Faux filet de boeuf Montbeliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €
Montbeliard beef with black pepper flambeed with cognac

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

*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 DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé	8 €
<i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	
La Coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit	8 €
<i>Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	
L'île flottante à la praline rose de Julia	8 €
<i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	
La Tarte tatin aux pralines de St Genix	8 €
<i>Tarte Tatin with Saint Genix pralines</i>	
La Crème brûlée à la vanille	8 €
<i>The creme brûlée with vanilla</i>	
Le Baba maison ivre de rhum	8.5 €
<i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	
La Mousse au chocolat noir "Valrhona" maison, et madeleine tiède au miel	8 €
<i>The dark chocolate mousse, crumble spéculos and honey madeleine</i>	
La Brioche maison façon pain perdu compote de pommes parfumée à la vanille et crumble chocolat Valrhona	9 €
<i>French brioche toast with apple compot and chocolate crumble</i>	

FORMULE DU MIDI DU MARDI AU VENDREDI 21 €

MENU ENFANT 15 €

*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 40 €

Velouté de champignons des bois, oeuf poché et chips de châtaigne

Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips

ou

**Terrine de campagne aux gibiers de chasse française maison,
pistaches et chutney**

Homemade terrine with game dish, onions chutney

ou

Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau et champignons

Pâté en croûte with sweetbreads veal and mushrooms

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

**Le paleron de boeuf français mijoté aux vin rouge pendant douze heures
et mousseline de carottes aux épices douces**

Beef paleron confit with red wine sauce and olive, and carrot muslin

ou

**Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud,
comptée de choux rouge et jus porto-raisin**

Lyonnaise Sausage, cooked in a hot wine and red port juice

ou

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

Veal paleron with onions, mushrooms and cream sauce



Dessert à la carte

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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Dégustation Canaille

48 €

Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, caviar de la Croix Rousse aux lentilles vertes du puy, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring



L'os à moelle à moelle rôti et escargots en persillades

Bone marrow roasted with snails



Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, sauce morilles

The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms



La gourmandise aux pralines de St Genix

Praline from St Genix dessert

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

L'Automne des Producteurs 43€

**L'Œuf au plat "P'tit Gone du Monts du Lyonnais"
et fricassée de champignons de la Drôme "Champiranch", émulsion poulette**

The Fried egg "P'tit gone du Monts du Lyonnais"
and fricassee mushrooms of the Drôme "Champiranch"



**Tournedos de volaille fermière des Landes
"Éleveurs à Eugénie-les-bains, les frères Saint-Germain" rôti au jus
et mousseline de panais "Les légumes du Val de Saône à Ozan"**

Farmed poultry tournedos from Les Landes
"Breeders in Eugénie-les-bains, the Saint-Germain brothers" roasted in juice
"Vegetables from the Val de Saône to Ozan"



Mi-cuit au chocolat noir "Valrhona" coeur coulant à la crème de marrons "Corsiglia"
Semi-baked dark chocolate "Valrhona" heart dripping with chestnut cream "Corsiglia"



*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS