

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

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

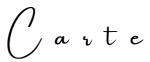
Tous nos desserts sont faits maison - All our desserts are homemade

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.

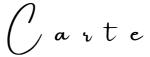
Notre Chef de Cuisine : Cyril Reynaud Notre Maître d'Hôtel : Alexis Galvagno



ENTRÉES - STARTERS

Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau et champignons Pâté en croûte with sweetbreads veal and mushrooms	18 €
Terrine de campagne aux gibier de chasse française maison, pistache et chutney Homemade terrine with game dish, onions chutney	16€
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	16 €
L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillades Bone morrow roasted with snails from Bourgogne	18 €
Velouté de champignons des bois, oeuf poché et chips de châtaigne Mushroom's velouté, poached eggs ans Chesnuts chips	16 €
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce	20€
LES OEUFS - EGGS	
Les Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons	16 €
L'omelette du curé aux queues d'écrevisses The priest's omelet with crayfish tails	18 €

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

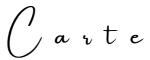


LES POISSONS - FISHS

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce	23€
Le Poisson d'arrivage, et sa garniture du jour prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'hôtel The wild market fish, with the garnish of the day. Market price, ask to the Manager	€
LES ABATS - OFFALS	
L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie, pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde Pork tripe sausage with mostard sauce	21€
Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style	27 €
La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade Pan-fried slice of calfs liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley	28€
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce	23€
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.



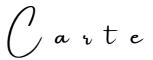
LES VIANDES - MEATS

Le fondant de veau confit, petits oignons, champignons et sauce poulette à l'estragon Veal paleron with onions, mushrooms and cream sauce	23€
Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, compotée de choux rouge et jus porto-raisin	22€
Lyonnaise 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 Beaf paleron confit with red wine sauce and olive, and carot muslin	23€
Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, sauce morilles The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms	28€
Le Faux filet de boeuf Montbeliard au poivre noir flambé au cognac Montbeliard beef with black pepper flambeed with cognac	28€

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"	6€
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.



LES DESSERTS - DESSERTS

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



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

Mushroom's velouté, poached eggs ans Chesnuts chips

ou

Terrine de campagne aux gibier de chasse française maison, pistache 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

οι

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

Beaf paleron confit with red wine sauce and olive, and carot muslin

οι

Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, compotée 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.



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 morrow 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 fron St Genix dessert

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



Oeuf au plat "P'tit gonnes du Monts du Lyonnais" et fricassée de champignons de la Drôme "Champiranch", émulsion poulette

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



Tournedos de volaille fermière des Landes "Eleveurs 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.