

# 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 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 gibier de chasse française maison, pistache et chutney** 16 €

*Homemade terrine with game dish, onions chutney*

**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** 16 €

*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 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*
- 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** 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

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

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 €

**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  
"Elevés 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