

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 Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau et Champignons** 18.00 €  
*The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and mushrooms*
- 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*
- 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** 16.00 €  
*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*
- 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** 28.00 €  
*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits*
- Le Saumon Gravlax par nos soins et son céleri rémoulade** 20.00 €  
*The Gravlax Salmon by us and its celery*

## 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*
- 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.

# 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 Cervelas pistaché Lyonnais, sauce vin rouge aux raisins de Corinthe** 22.00€  
*The Lyonnais pistachio Cervelas, red wine sauce with dried Corinth raisins*
- L'Épaule 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** 8.00 €  
*The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc*
- L'île flottante à la praline rose de Julia** 8.00 €  
*Julia's Floating island with pink pralines*
- La tarte tatin aux pralines de Saint Genix** 8.00 €  
*Tarte tatin with Saint Genix pralines*
- Le Baba maison ivre de rhum** 8.50 €  
*Homemade Baba drunk from its rhum*
- La crème brûlée à la vanille** 8.00 €  
*The creme brûlée with vanilla*
- La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison)** 8.50 €  
*French brioche toast with praline spread (Home Made)*
- 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 Champignons des bois, Œuf poché, et chips de Châtaignes**

Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips

ou

## ***Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, caviar de la Croix Rouse 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 Rouse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*

ou

## **Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau et Champignons**

The Daniel and Denise pâte en croûte, sweetbreads, veal and mushrooms



## **La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

## **Le Cervelas pistaché Lyonnais, sauce vin rouge aux raisins de Corinthe**

The Lyonnais pistachio Cervelas, red wine sauce with dried Corinth raisins

ou

## **Le Paleron de bœuf mijoté à la moutarde**

The French beef paleron simmered with mustard



## **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

# 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 poulet**

The Fried egg "P'tit Gone 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.

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

TAXE & SERVICE COMPRIS