

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, foie gras de canard noix de veau et champignons 19 €

Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms

La Terrine de campagne maison pistaché et compotée d'oignons 16 €

Homemade terrine of the day

Les 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 and 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
- L'Escalope de saumon à l'oseille, compotée de poireaux et fenouil** 23 €
Salmon cutlet with sorrel cream, fenouil and leek

LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette de Troyes AAAAA rôtie, pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 21 €
Pork tripe sausage with mostard 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 tournedos de volaille jaune fermière cuisiné à la Lyonnaise <i>The farmed poultry tournedos with lyonnaise sauce</i>	23 €
Le saucisson Lyonnais forestier "Chicago", mousseline de celeri et jus porto <i>Lyonnaise sausage with mushroom's, celeri muslinet red porto juice</i>	22 €
Le paleron de boeuf français confit aux vin rouge comme une daube, compotée de choux rouge au épices douces <i>Beef paleron confit with red wine sauce and red cabbage</i>	23 €
La côte de cochon fermier du Cantal rôti aux morilles <i>Porc rib from Cantal roasted with morels mushroom's</i>	32€
Le Faux filet de boeuf Montbeliard au poivre noir flambé au cognac <i>Montbeliard beef with black pepper flambeed with cognac</i>	28 €

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	6 €
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment board selected by Daniel & Denise</i>	10 €

*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>	
Le Mi-cuit au chocolat noir Valrhona coeur coulant à la crème de marrons Corsiglia	9 €
<i>The Half-baked with dark chocolate Valrhona runny heart with Corsiglia chestnut cream</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

La Terrine de campagne maison pistaché et compotée d'oignons

Homemade terrine of the day

ou

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

Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms

ou

Les 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



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 carot muslin

ou

Le saucisson Lyonnais forestier "Chicago", mousseline de celeri et jus porto

Lyonnaise sausage with mushroom's, celeri muslinet red porto juice

ou

Le tournedos de volaille jaune fermière cuisiné à la Lyonnaise

The farmed poultry tournedos with lyonnaise 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 Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons,
lardons, champignons, croûtons**

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons



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

Bone marrow roasted with snails



Le tournedos de volaille jaune fermière aux morilles

The farmed poultry tournedos with morels sauce



La gourmandise aux pralines rose

Pink praline 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