

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

L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillades 18 €

Bone marrow roasted with snails from Bourgogne

Le Caviar de la Croix Rousse (salade de lentilles à la lyonnaise), 16 €

saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts

Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese

Velouté de petits pois parfumé à la menthe, 16 €

ratatouille de légumes et oeuf poché

Green peas velouté, poached egg, and vegetables

Le saumon fumé par nos soins à la scandinave, crème citronnée et toast 18 €

de pain de campagne

Smoked salmon with lemon cream and toast

LES OEUFS - EGGS

Les Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, 16 €

champignons, croûtons

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
Wild fish from the market, with the garnish of the day.

LES ABATS - OFFALS

- L'Andouillette à la fraise de veau de "Couzon au Mont-d'or", pickles de légumes, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 22 €
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
- L'émincé de gras double sauté à la lyonnaise** 21 €
The sauteed beef tripe with vinegar sauce

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

- Risotto de petits épeautres du Velay aux asperges, oeuf parfait et copaux de parmesan** 21 €
Small spelt risotto with sparagus and poched eggs

*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 collier de cochon fermier du Cantal à la crème d'ail doux fumé et tombée d'épinard frais en branche** 22 €
Porc nuk from Cantal with garlic cream and spinash
- Le tournedos de volaille jaune fermière à la lyonnaise, petits oignons, champignons et jus vinaigré parfumé à l'estragon** 23 €
The farmes poultry tournedos with lyonnaise sauce
- Le paleron de boeuf français confit aux vin rouge comme une daube, mousseline de carottes aux épices douces** 23 €
Beef paleron confit with red wine sauce and carot muslin
- La pièce de veau français rôti aux morilles, et sa sauce légèrement crémée** 28 €
The veal with morel mushrooms with cream sauce
- Le Faux filet de boeuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €
Montbéliard 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
- Cervelle des canuts** 5 €
White cheese with garlic and fres herbs

*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 €
The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc

L'île flottante à la praline rose de Julia 8 €
Julia's Floating island with pink pralines

La Tarte tatin aux pralines de St Genix 8 €
Tarte Tatin with Saint Genix pralines

La Crème brûlée à la vanille 8 €
The creme brûlée with vanilla

Le Baba maison ivre de rhum 8.5 €
Homemade Baba drunk from its rhum

La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel 8,5 €
The dark chocolate mousse with madeleine pastry

La Brioche maison façon pain perdu, coulis de pralines rose 8.5€
French brioche toast with pralines

La coupe Montblanc, crème de marron Corsiglia, glace vanille, chocolat Valrhona et chantilly maison 10€
The Montblanc cup, chesnut cream, vanilla ice cream, Valrhona chocolate and whipped

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 petits pois parfumé à la menthe, ratatouille de légumes et oeuf poché

Green peas velouté, poached egg, and vegetables

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

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

**Le Caviar de la Croix Rousse (salade de lentilles à la lyonnaise),
saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts**

Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

**Le paleron de boeuf français confit aux vin rouge comme une daube, mousseline de
carottes aux épices douces**

Beef paleron confit with red wine sauce and carrot muslin with sweet spicy

ou

**Le tournedos de volaille jaune fermière à la lyonnaise, petits oignons, champignons et
jus vinaigré à l'estragon**

The farmes poultry tournedos with lyonnaise sauce

ou

**Le collier de cochon fermier du Cantal
tombée d'épinard frais en branche et crème d'ail doux fumé**

Porc nuk from Canal with garlic cream and spinach



Dessert à la carte (supplément 2€ pour la coupe Mont Blanc)

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
Canaïlle 50 €
Accord mets et vins 65 €

**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



La pièce de veau français rôti aux morilles, et sa sauce légèrement crémée

The veal with morel mushrooms with cream sauce



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

Menu Beaujolais 43 €

L'assiette canaille :

**Terrine de campagne maison, rosette de Lyon,
Tartine de boudin noir**

Canaille starter :

Homade terrine, Porc rosette, black puding toast



Fricassée de volaille de Bresse au Beaujolais nouveau façon grand-mère

Bresse chicken fricassée with red wine sauce, mushrooms, onions and bacon



Coupe Vigneron et madeleine aux pralines

blackcurrant sorbet, blackcurrant cream and praline madeleine

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

TAXE & SERVICE COMPRIS