

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 Œufs** : P'tit Gone des Monts du Lyonnais
- **Café** : Julius Meinl

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 champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras** 19.00 €
The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras
- La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande** 17.00 €
The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette
- Minestrone estival de nos producteurs, rafraichi au pistou** 16.00 €
Summer minestrone from our producers refreshed with pesto
- 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
- Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave** 20.00 €
gravelax salmon scottish and beetroot caviar
- 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
- ## 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 du jour sauvage (voir le maitre d'hôtel)** €
Fisch of the day, only wild ask the ask the waiters

*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 <i>Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style</i>	23.00 €
La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade <i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	28.00 €
Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère <i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style</i>	27.00 €
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote <i>Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	23.00 €

PLAT - DISH

La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher <i>Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener</i>	21.00 €
--	---------

LES VIANDES - MEATS

Emincé de ribs de boeuf rôti minute, caviar d'aubergine fumée et condiments <i>Thinly sliced roast beef ribs, smoked eggplant caviar and condiments</i>	24.00 €
Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles <i>The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms</i>	32.00 €
Le Contre filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac <i>Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac</i>	28.00 €
L'Epaule d'agneau du Limousin confite (pour deux personnes) <i>Confit Lamb shoulder from Limousin (for two persons)</i>	62.00 €

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcelin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"</i>	6.00 €
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00 €

LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	8.00 €
L'île flottante à la praline rose de Julia <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	8.00 €
La tarte tatin aux pralines de Saint Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.00 €
Le Baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	8.50 €
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.00 €
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison) <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	8.50 €
Le café gourmand, Julius Meinl <i>Gourmet coffe</i>	10.00 €
La salade de fraise parfumée aux épices, glace fromage blanc <i>Strawberry salad flavored with spices, yogurt ice cream</i>	9.00 €
Coupe de Glace deux boules maison avec madeleine tiède au miel	7.00 €
FORMULE DÉJEUNER <i>Plat du jour + Dessert</i>	21.00 €
MENU ENFANT (JUSQU' A 12ANS)	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 €

Minestrone estival, rafraîchi au pistou

Summer minestrone refreshed with pesto

ou

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

ou

e Pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras

The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Tournedos de volaille farci des Landes et jus grassouillet

Poultry tournedos stuffed come Landes and Trofié pasta

ou

Poitrine de veau confite et vinaigrette de légumes et d'herbes tiède

Candied veal breast and warm vegetable and herb vinaigrette



L'île flottante à la praline rose de Julia

Julia's Floating island with pink pralines

ou

La tarte tatin aux pralines de Saint Genix

Tarte tatin with Saint Genix pralines

ou

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé

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

*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