

# 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), saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts** 16 €

*Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese*

**Crème de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille de légumes et tartine de chèvre frais** 16 €

*Green peas cream, vegetable and cheese*

**La salade romaine au saumon fumé maison, haricots verts, tomates cœur de bœuf, œuf mimosa et brisure de pistaches** 18 €

*Green salad with smoked salmon, green beans, tomatoes and eggs*

**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 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 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*
- 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, mozzarella Di Bufala, tomates rôties, pistou et roquettes** 22 €  
*Small spelt risotto with mozzarella Di Bufala, tomatoes, pistou and green salad*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte

## LES VIANDES - MEATS

- Le travers de cochon fermier du Cantal aux épices douces,  
caviar d'aubergine et jus porto-raisin** 23 €  
*Piece of porc from Cantal with eggplant and red porto sauce*
- Le tournedos de volaille jaune fermière aux morilles  
et sa sauce légèrement crémée, poêlée d'haricots vert en persillades** 23 €  
*The farmes poultry tournedos with morel and cream sauce and green bean*
- Le paleron de boeuf français confit aux vin rouge comme une daube,  
concassée de tomates aux olives** 22 €  
*Beef paleron confit with red wine sauce, tomato and olive*
- La poitrine de veau français crousti-fondanteaux aromates,  
sauce vinaigré parfumée à l'estragon, salade de roquette et fenouil** 23 €  
*The veal breast, vinigar sauce with fresh salad*
- 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 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 de glace ou sorbet maison, chantilly à la fève de tonka et madeleine tiède au miel</b>	8 €
<i>Bowl of homemade ice cream with madeleine</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 maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel</b>	8,5 €
<i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</i>	
<b>La Brioche maison façon pain perdu, coulis de pralines rose</b>	8.5€
<i>French brioche toast with pralines</i>	
<b>La marmelade de fraise au basilic, glace vanille et crumble aux amandes</b>	8.5€
<i>Strawberry marmalade with basil, vanil ice cream and almond crumble</i>	
<b>FORMULE DU MIDI DU MARDI AU VENDREDI</b>	21 €
<b>MENU ENFANT</b>	15 €

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Menu De Saison 40 €

**Crème de petits pois parfumé à la menthe,  
ratatouille de légumes et tartine de chèvre frais**  
*Green peas cream, vegetables and chesse*

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,  
concassée de tomates aux olives**  
*Beef paleron confit with red wine sauce, tomato and olive*

ou

**La poitrine de veau français crousti-fondanteaux aromates,  
sauce vinaigré parfumée à l'estragon, salade de roquette et fenouil**  
*The veal breast, vinigar sauce with fresh salad*

ou

**Le travers de cochon fermier du Cantal aux épices douces,  
caviar d'aubergine et jus porto-raisin**  
*Piece of porc from Cantal with eggplant and red porto sauce*



**Dessert à la carte**  
*Dessert to choose from the menu*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS