

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 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.

Carte

ENTRÉES - STARTERS

Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, foie gras de canard, noix de veau et champignons (Champion du monde 2009) 19 €
Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms (World champion 2009)

L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade 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 parfumée à la menthe, ratatouille de légumes, tartine de chèvre frais et saumon fumé maison 17 €
Green peas cream, vegetable with cheese and smoked salmon

La terrine de campagne maison aux foies de volaille et fruits secs, mesclun de salade et confiture d'oignons 15 €
The homemade terrine with chicken liver, dried fruits and onion chutney

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 roquette** 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 persillade** 28 €
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-fondante aux aromates,
sauce vinaigrée 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

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 de glace ou sorbet maison, chantilly à la fève de tonka et madeleine tiède au miel	8 €
<i>Bowl of homemade ice cream with madeleine</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>	
La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel	8,5 €
<i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</i>	
La Brioche maison façon pain perdu, coulis de praline rose	8.5€
<i>French brioche toast with pralines</i>	
La marmelade de fraise au basilic, glace vanille et crumble aux amandes	8.5€
<i>Strawberry marmalade with basil, vanil ice cream and almond crumble</i>	
FORMULE DU MIDI, PLAT ET DESSERT DU MARDI AU VENDREDI	21 €
MENU ENFANT	15 €
Sirop au choix	
Burger lyonnais au saucisson pistaché ou quenelle de brochet sauce Nantua accompagné de pommes de terres dorées	
<i>Lyonnais burger with sausage or Homemade pike quenelle , Nantua sauce</i>	
<i>Served with french fries</i>	
Boule de glace ou mousse au chocolat noir Valrhona	
<i>Ice cream or Dark chocolate mousse</i>	

*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 parfumée à la menthe,
ratatouille de légumes, tartine de chèvre frais et saumon fumé maison**
Green peas cream, vegetable with cheese and smoked salmon

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 (champion du monde 2009)**
Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms (world champion 2009)

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-fondante aux aromates,
sauce vinaigrée parfumée à l'estragon, salade de roquette et fenouil**
The veal breast, vinegar 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



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

ou

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

ou

La Crème brûlée à la vanille
The creme brûlée with vanilla

ou

**La Coupe de glace ou sorbet maison, chantilly à la fève de tonka
et madeleine tiède au miel**
Bowl of homemade ice cream with madeleine

ou

Dessert à la carte supplément 1€
Dessert a la carte, extra 1€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS