

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)
- **Le Café** : Julius Meinl

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 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.



Inspiring poets since 1862.

Notre Chef de Cuisine : Pierre-baptiste Thizy
Notre Maître d'hôtel: Legrand maxime

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)
- La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment** 15 €
Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney
- Velouté de petits pois parfumé à la menthe, ratatouille de légumes et saumon gravelax** 16 €
Green peas velouté, salmon gravelax, and vegetables like ratatouille
- Le Caviar de la Croix Rousse (salade de lentilles à la lyonnaise), saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts** 14 €
Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese

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

LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23€
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
- Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivage, voir avec le Maître d'Hôtel** -- €
The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

LES ABATS - OFFAL

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

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

Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère 27 €

Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 23 €

Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT - DISH

La poêlée de légumes de notre maraîcher 21 €

Pan-fried vegetables from our market

LES VIANDES - MEATS

La pièce de cochon fermier du Cantal, crème de poivron et fricassé de légumes. 23 €

The piece of pork cut in the rack, pepper cream and vegetable fricassee

Le contre-filet de Montbéliard au poivre noir flambé au cognac 28 €

Beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac

La poitrine de veau française confite puis roulée à la lyonnaise, petits oignons et champignons caramélisés 22 €

The rolled french veal breast confit in Lyonnaise style, small onions and caramelized mushroom

Le tournedos de volaille jaune fermière aux morilles et sa sauce légèrement crémé 26€

Free-range yellow poultry tournedos with morels and its slightly creamy sauce

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte

LES FROMAGES - CHEESES

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard

1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

6 €

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise

Assortment board selected by Daniel & Denise

10 €

LES DESSERTS - DESSERTS

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

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

8 €

La marmelade de fraise au basilic, glace vanille et crumble aux amandes

*Strawberry marmalade with basil, vanil ice cream
and almond crumble*

8,50€

L'île flottante à la praline rose de Julia

Julia's Floating island with pink pralines

8 €

La tarte tatin aux pralines de St Genix

Tarte Tatin with Saint Genix pralines

8 €

Le Baba maison ivre de rhum

Homemade Baba drunk from its rhum

8,50€

La crème brûlée à la vanille

La crème brûlé with vanilla

8 €

Le crémeux au chocolat noir Valrhona parfumé au café et madeleine tiède au miel

The dark chocolate cream and honey madeleine

8.50€

Le café gourmand, Julius Meinl

Gourmet coffee

10 €

MENU ENFANT

15 €

FORMULE DU JOUR

21 €



Inspiring poets since 1862.

Menu Croix
Rousses 33€

**La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches
et son chutney aux fruits du moment**

Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney

ou

**Velouté de petits pois parfumé à la menthe,
ratatouille de légumes et saumon gravelax**

Green peas velouté, salmon gravelax, and vegetables like ratatouille



**La poitrine de veau française roulée puis confite à la lyonnaise, aux petits oignons et
champignons caramélisés**

The french rolled veal breast confit with Lyonnaise sauce, small onions and caramelized mushroom

ou

**Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour -
prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel**

*The wild fish of the market and its garnish from the day -
price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel*



Dessert à la carte

Dessert on the menu

excepté le café gourmand

except gourmet coffee

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu Croix Roussse 40 €

Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, foie gras de canard noix de veau et champignons (champion du monde 2009)

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

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



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La pièce de cochon fermier du Cantal, crème de poivron et fricassé de légumes

The french piece of pork from Cantal, pepper cream and vegetables fricassee



Dessert à la carte

Dessert on the menu

excepté le café gourmand

except gourmet coffee

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

*Toute l'équipe de
Daniel et Denise
Croix-Rousse
vous souhaite bon appétit*