

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

La Salade de lentilles à la lyonnaise, 16 €

saucisson chaud pistaché et cervelle des canuts

Lentils salad with lyonnaise sausage with cheese

Crème froide de tomate au basilic, 17 €

ratatouille de légumes, tartine de chèvre frais et saumon fumé maison

Cold tomato and basilic cream, vegetable with cheese and smoked salmon

La terrine de campagne maison aux pistaches et fruits secs, 15 €

mesclun de salade et confiture d'oignons

The homemade terrine with pistachios, 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 AAAAA , pickles de légumes, sauce émulsionnée à la moutarde** 22 €
Pork tripe sausage with mostard 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

- La poitrine de cochon fermier du Cantal aux épices douces,
haricots coco de Paimpol et jus porto raisin** 23 €
Piece of porc from Cantal with white beans and red porto juice
- 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 au vin rouge comme une daube,
concassée de tomates aux olives** 22 €
Beef paleron confit with red wine sauce, tomato and olive
- La tranche de carré de veau français rôti aux morilles et sa sauce légèrement
crémée et poêlée d'haricots vert en persillade** 30 €
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 colonel : sorbet citron, vodka, citron confit	8 €
<i>Lemon sorbet, vodka, candied lemon</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>	
FORMULE DU MIDI, PLAT ET DESSERT DU MARDI AU VENDREDI	21 €
MENU ENFANT	15 €
<i>Sirop au choix</i>	
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 froide de tomate au basilic,
ratatouille de légumes, tartine de chèvre frais et saumon fumé maison**
Cold tomato and basilic 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

**La 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 au vin rouge comme une daube,
concassée de tomates aux olives**
Beef paleron confit with red wine sauce, tomato and olive

ou

**Le tournedos de volaille jaune fermière à la lyonnaise, petits oignons,
champignons et jus vinaigré parfumé à l'estragon**
The farmes poultry tournedos with lyonnaise sauce

ou

**La poitrine de cochon fermier du Cantal aux épices douces,
haricots coco de Paimpol et jus porto-riaisn**
Piece of porc from Cantal with white beans and red porto juice



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