

# DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- **LePain** : 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

Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise.  
Sur réservation uniquement, s'adresser au Maître d'hôtel.

# Carte de la cuisine Canaille

## 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** 19 €  
*Bone marrow roasted with snails from Bourgogne*

**La salade de lentille à la lyonnaise, saumon d'Écosse fumé par nos soins, cervelle des canuts, tuile de pain de campagne** 17 €  
*The Lyonnaise lentil salad, smoked Scottish salmon by us, cream of dill and lime, country bread tile*

**Le velouté de courge des Monts du Lyonnais, oeuf parfait, espuma de cèleri rave et chips de châtaigne** 16 €  
*The velvety squash of the Monts du Lyonnais, soft egg, espuma of celery rave and chestnut chips*

**Le jambon fermier du Cantal "persillé" maison, vinaigrette tartare et mesclun de salade** 16 €  
*The farmer's ham of the Cantal «marbled» made by us, tartar dressing and salad greens*

**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 de la cuisine Canaille

## LES POISSONS - FISHS

**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

**Le filet de truite d'Isère à la grenobloise,  
câpre, citron, persil et beurre meunière** 24 €  
*The trout fillet of Isère à la grenobloise, caper, lemon parsley and butter*

## LES ABATS - OFFALS

**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*

**Le Saucisson Lyonnais cervelas pistaché, haricots coco de Paimpol  
et jus porto-raisin** 21 €  
*Sausage cervelas pistaché, white beans and red porto sauce*

## PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

**Risotto de petits épeautres du Velay au parmesan,  
légumes de saison rôtis** 22 €  
*Small spelt risotto with parmesan, vegetables roasted*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte de la cuisine Canaille

## LES VIANDES - MEATS

- Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme un "boeuf carotte"** 22 €  
*Beef paleron confit with red wine sauce and carrots*
- 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 Faux filet de boeuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €  
*Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac*
- La pièce de veau français rôti aux morilles légèrement crémée, mousseline de céleri** 30 €  
*French roasted veal with morels and celery mousseline and its slightly creamed sauce*
- La côte de cochon fermier du Cantal pour deux (environ 600 grammes), fricassée de légumes de saison et jus de rôti parfumé à la sauge** 58 €  
*The rib of pig farmer of Cantal for two (about 600 grams), fricassed with seasonal vegetables and roasted sage juice*

## 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 de la cuisine Canaille

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>La poire pochée vigneronne : sorbet cassis, raisins frais et tuile aux amandes</b>	9 €
<i>The poched pear : blackcurrant sorbet, grapes and almond bread</i>	
<b>La coupe Montblanc, crème de marron d'Ardèche, glace vanille, chocolat chaud Valrhona et chantilly maison</b>	10 €
<i>The Montblanc cup, chestnut cream, vanilla ice cream, Valrhona chocolate and whipped</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, compote de pomme et glace vanille</b>	8.5€
<i>French brioche toast with apple compot and vanilla ice cream</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**

*Lyonnais burger with sausage or Homemade pike quenelle , Nantua sauce  
Served with french fries*

**Boule de glace ou mousse au chocolat noir Valrhona**

*Ice cream or Dark chocolate mousse*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Menu De Saison 41 €

**Le velouté de courge des Monts du Lyonnais, oeuf parfait, espuma de cèleri rave et chips de châtaigne**

*The velvety squash of the Monts du Lyonnais, soft egg, espuma of celery rave and chestnut chips*

ou

**Le jambon fermier du Cantal "persillé" maison, vinaigrette tartare et mesclun de salade**

*The farmer's ham of the Cantal «marbled» made by us, tartar dressing and salad greens*

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 lentille à la lyonnaise, saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème d'aneth et citron vert, tuile de pain de campagne**

*The Lyonnaise lentil salad, smoked Scottish salmon by us, cream of dill and lime, country bread tile*



**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 un "boeuf carotte"**

*Beef paleron confit with red wine sauce and carrots*

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

**Le Saucisson Lyonnais cervelas pistaché, haricots coco de Paimpol et jus porto-raisin**

*Sausage cervelas pistaché, white beans and red porto sauce*



**Choix des desserts à la carte (Montblanc supplément 2€)**

*Choice of desserts à la carte (Montblanc cup extra 2€)*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS