

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 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

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'Iserre à la grenobloise,
câpre, citron, persil et beurre meunière** 24 €
The trout fillet of Iserre 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

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