

Menu
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 Œufs** : P'tit Goue des Monts du Lyonnais
- **Café** : Julius Meinl

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are home made*

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.

Carte de la cuisine Canaille

ENTRÉES - STARTERS

Le Pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras 19.00€

The Daniel and Denise pâte en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande 19.00€

The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette

Velouté de courge, œuf poché et chips de châtaigne 16.00€

Pumpkin velouté, poached egg and chestnut chips

Nos trois saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé 16.00€

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

La Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 21.00€

The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave 21.00€

gravelax salmon scottish and beetroot caviar

La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment 28.00€

Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits

LES OEUFS - EGGS

Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons 16.00€

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses 18.00€

The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua 23.00€

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d'hôtel) ...€

Fisch of the day, only wild ask the ask the waiters

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte de la cuisine Canaille

LES ABATS - OFFALS

La Cervelle de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale <i>Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style</i>	24.00€
La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade <i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	29.00€
Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère <i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style</i>	28.00€
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote <i>Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	24.00€

PLAT - DISH

La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher <i>Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener</i>	21.00€
--	---------------

LES VIANDES - MEATS

Paleron de boeuf confit, pleurottes sautées et sauce vin rouge <i>Confit beef chuck, fried oyster mushrooms and red wine sauce</i>	24.00€
Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles <i>The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms</i>	32.00€
Le Contre filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac <i>Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac</i>	28.00€
L'Epaule d'agneau confite allaiton (pour deux personnes) <i>Confit Lamb shoulder (for two persons)</i>	62.00€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Carte de la cuisine Canaille

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	6.00 €
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00 €

LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	8.00 €
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	8.00 €
La tarte tatin aux pralines de Saint Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.00 €
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	8.50 €
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.00 €
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison) <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	8.50 €
Le café gourmand, Julius Meinl <i>Gourmet coffe</i>	10.00 €
Coupe de Glace deux boules maison avec madeleine tiède au miel	7.00€

FORMULE DÉJEUNER

Plat du jour + Dessert

23.00€

MENU ENFANT (JUSQU' A 12ANS)

SIROP AU CHOIX, QUENELLE SAUCE NANTUA OU SUPRÊME DE VOLAILLE, GLACE ET MADELEINE

15.00 €

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

Menu de saison 43 €

Crème de lentilles vertes et chips de châtaigne

Green lentil cream and chestnut chips

ou

Nos trois saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

ou

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

The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet

The Chicken tournedos stuffed, chubby sauce

ou

Pressé d'agneau du Limousin aux artichauts et cocos de Paimpol

Pressed lamb with artichokes and Paimpol beans



L'île flottante de Julia à la praline rose

Julia's Floating island with pink pralines

ou

La tarte tatin aux pralines de Saint Genix

Tarte tatin with Saint Genix pralines

ou

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

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

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

*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

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 Fruitières du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Les Œufs** : P'tit Goue des Monts du Lyonnais
- **Café** : Julius Meinl

Tous nos desserts sont faits maison

All our desserts are home made

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.

La carte

Entrées, oeufs, poissons

ENTRÉES - STARTERS

Le Pâté en croûte, ris de veau, noix de veau et foie gras. 'champion du monde 2009' 19.00 €
The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande 19.00 €
The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette

Velouté de courge, œuf poché et chips de châtaigne 16.00 €
Pumpkin velouté, poached egg and chestnut chips

Nos trois saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé 16.00 €
The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

La Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 21.00 €
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave 21.00 €
gravelax salmon scottish and beetroot caviar

La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment 28.00 €
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits

LES OEUFS - EGGS

Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons 16.00 €
Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses 18.00 €
The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua 23.00 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d' hôtel) ____ €
Fisch of the day, only wild ask the ask the waiters

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

La carte

Abats, plats et viandes

LES ABATS - OFFALS

- La Cerveille de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale** 24.00 €
Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française) déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 29.00 €
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** 28.00 €
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 24.00 €
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT - MAIN

- La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher** 21.00 €
Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener

LES VIANDES - MEATS

- Paleron de boeuf confit, pleurottes sautées et sauce vin rouge** 24.00 €
Confit beef chuck, fried oyster mushrooms and red wine sauce
- Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles** 32.00 €
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms
- Le Contre filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac** 28.00 €
Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac
- L'Epaule d'agneau confite allaiton (pour deux personnes)** 62.00 €
Confit Lamb shoulder (for two persons)

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

La carte

Fromages et desserts

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	6.00 €
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00 €

LES DESSERTS - DESSERTS

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	8.00 €
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	8.00 €
La tarte tatin aux pralines de Saint Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.00 €
Le Baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	8.50 €
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.00 €
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline <i>French brioche toast with praline spread</i>	8.50 €
Le café gourmand, Julius Meinl <i>Gourmet coffe</i>	10.00 €
Coupe de Glace deux boules maison avec madeleine tiède au miel	7.00 €



FORMULE DÉJEUNER	23.00 €
Plat du jour + Dessert	

MENU ENFANT (-12ANS)	15.00 €
-----------------------------	---------

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu

De saison à 43€

ENTRÉES - STARTERS

Crème de lentilles vertes et chips de châtaigne

Green lentil cream and chestnut chips

ou

Nos trois saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

ou

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

The Daniel and Denise pâte en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

PLAT - MAIN

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet

The Chicken tournedos stuffed, chubby sauce

ou

Pressé d'agneau du Limousin aux artichauts et coco de Paimpol

Pressed lamb with artichokes and Paimpol beans

LES DESSERTS - DESSERTS

L'île flottante de Julia à la praline rose

Julia's Floating island with pink pralines

ou

La tarte tatin aux pralines de Saint Genix

Tarte tatin with Saint Genix pralines

ou

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

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

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

*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

“Les plats canailles ce
sont des plats qu’on a
envie de manger sur le
coin de la table. Qu’on a
envie de partager avec
ses copains, sa famille,
ses amis”

Joseph Viola