

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
- **La Volaille des Landes** : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- **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)
- **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 croûte DANIEL ET DENISE champion du monde 2009, ris de veau, foie gras de canard, noix de veau et champignons** 19 €
Pâté en croûte DANIEL ET DENISE World champion 2009 with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms
- L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade** 19 €
Bone marrow roasted with snails from Bourgogne
- Le saucisson cervelas pistaché en brioche sauce vin rouge** 17 €
The Lyonnaise sausage with pistachio increase bread and red wine sauce
- Le velouté d'artichaut, oeuf poché et chips de châtaigne** 16 €
The velvety artichoke, soft egg and chesnuts chips
- La terrine maison du moment** 16 €
The terrine of the day
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 21 €
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 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 5A, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 22 €
Tripe porc sausage, mustard sauce
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 28 €
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** 29 €
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** 24 €
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

- Risotto de petits épeautres du Velay au parmesan, fricassée de légumes de saison et oeuf parfait** 22 €
Small spelt risotto with parmesan, vegetables and poched eggs

*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

- La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante,
fricassée de légumes de saison, jus aux épices douces** 23 €
The Porc breast from Cantal roasted with vegetables and sweat spice juice
- Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube et
mousseline de carottes** 24 €
Beef paleron confit with red wine sauce and carrots muslin
- Le tournedos de volaille jaune fermière farcie,
tombée d'épinards frais en branche, jus de poulet parfumé à l'estragon** 24 €
The farms poultry tournedos with spinach and chicken juice
- La tranche de carré de veau français rôti aux morilles et sa sauce légèrement
crémée** 29 €
The piece of veal with morels mushrooms and cream sauce
- 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 de la cuisine Canaille

LES DESSERTS - DESSERTS

La poire pochée vigneronne : sorbet cassis, raisins frais et tuile aux amandes 9 €
The poched pear : blackcurrant sorbet, grapes and almond bread

La coupe Montblanc, crème de marron d'Ardèche, glace vanille, chocolat chaud Valrhona et chantilly maison 10 €
The Montblanc cup, chestnut cream, vanilla ice cream, Valrhona chocolate and whipped

L'île flottante de Julia à la praline rose 8 €
Julia's Floating island with pink pralines

La Tarte tatin aux pralines de St Genix 8 €
Tarte Tatin with Saint Genix pralines

La Crème brûlée à la vanille 8 €
The creme brûlée with vanilla

Le Baba maison ivre de rhum 8,5 €
Homemade Baba drunk from its rhum

La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel 8.5€
The dark chocolate mousse with madeleine pastry

La Brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) 8.5€
French brioche toast with praline spread (home made)

FORMULE DU MIDI, PLAT ET DESSERT DU MARDI AU VENDREDI 23 €

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS 15 €

Sirup 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 43 €

Le velouté d'artichaut, oeuf poché et chips de châtaigne

The velvety artichoke, soft egg and chesnuts chips

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

Le saucisson cervelas pistaché en brioche sauce vin rouge

The Lyonnaise sausage with pistachio increase bread and red wine sauce



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 et mousseline de carottes

Beef paleron confit with red wine sauce and carrots muslin

ou

La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, fricassée de légumes de saison, jus aux épices douces

The Porc breast from Cantal roasted with vegetables and sweet spice juice

ou

Le tournedos de volaille jaune fermière farcie, tombée d'épinards frais en branche, jus de poulet parfumé à l'estragon

The farms poultry tournedos with spinach and chicken juice



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