

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 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)
- **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

La salade de lentilles verte à la lyonnaise, cervelas pistaché, vinaigrette au jus de viande 16 €

The Lyonnaise lentils salad, n sausage with pistachio and meat juice

Le cappuccino de petit pois parfumé à l'estragon, oeuf poché et croutons dorés 17 €

The velvety green pea and tarragon, poached eggs and crisp crouton

La terrine de campagne maison aux pistaches et fruits secs, chutney de fruits de saison et toast de pain de campagne 16 €

The homemade terrine with pistachio and fruits, chutney and country bread

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 des "Gones" rôtie, sauce émulsionnée au bleu d'Auvergne 22 €
AOP "Le bleu de la mémé"
Tripe porc sausage roasted, blue cheese sauce AOP "Le bleu de la mémé"

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,
mousseline de carottes aux épices douces et jus porto-raisin** 23 €
The Porc breast from Cantal roasted, carrot muslin and red porto juice and grape
- Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube,
comptée d'oignons doux, câprons et olives noire** 24 €
Beaf paleron confit with red wine sauce, onions marmelade, capers and black olive
- Le tournedos de volaille jaune fermière farcie,
fricassée de légumes de saison, jus de poulet parfumé à l'estragon** 24 €
The farms poultry tournedos with vegetables and chicken juice tarragon flavored
- Le pièce de veau français rôtie aux morilles, pointes d'asperges et sa sauce
légèrement crémée** 29 €
The piece of veal with morels mushrooms, asparagus 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

L'entremet poire pochée façon Mont Blanc, chocolat noir Valrhona, crème de marron d'Ardèche et éclats de meringue <i>Entremet with poached pear, dark chocolate, chesnuts cream and meringue</i>	8.50 €
La coupe Vigneronne ; sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé et coulis de fruits rouge <i>Blackcurent ice cream, marc égrappé, and red fruit coulis</i>	8 €
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	8 €
La Tarte tatin aux pralines de St Genix <i>Tarte Tatin with Saint Genix pralines</i>	8 €
La Crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8 €
Le Baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	8,5 €
La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel <i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</i>	8.5€
La Brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) <i>French brioche toast with praline spread (home made)</i>	8.5€

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

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS 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 43 €

**Le cappuccino de petit pois parfumé à l'estragon,
oeuf poché et croustons dorés**

The velvety green pea and tarragon, poached eggs and crisp crouton

ou

**Les Oeufs Français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons,
croustons**

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 verte à la lyonnaise, cervelas pistaché,
vinaigrette au jus de viande**

The Lyonnaise lentils salad, n sausage with pistachio and meat juice



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,
comptée d'oignons doux, câprons et olives noire**

Beef paleron confit with red wine sauce, onions marmelade, capers and black olive

ou

**La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante,
mousseline de carottes aux épices douces et jus porto-raisin**

The Porc breast from Cantal roasted with carrot muslin and red porto juice with grape

ou

**Le tournedos de volaille jaune fermière farcie,
fricassée de légumes de saison, jus de poulet parfumé à l'estragon**

The farms poultry tournedos with vegetables and chicken juice tarragon flavored



Choix des desserts à la carte

Choice of desserts à la carte

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

TAXE & SERVICE COMPRIS