

# 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)
- **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
- **Le Café** : Julius Meinl

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are homemade*

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 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*
- La terrine de campagne maison pistachée aux foies de volaille et son chutney aux fruits du moment** 16€  
*Home made terrine with pistachios and poultry liver with seasonal fruits*
- Le velouté d'artichaut, oeuf poché et chips de châtaigne** 16 €  
*The velvety artichoke, soft egg and chesnuts chips*
- Os à moelle rôtis aux fines herbes et toast de pain de campagne** 15 €  
*marrow bones roasted with herbs and bread campaign toast*

## 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*

## LES POISSONS - FISHS

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23 €  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*
- Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel** -- €  
*The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel*

\*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 ABATS - OFFAL

- L'Andouillette des Gones, sauce émulsionnée à la graine de moutarde** 22 €  
*Tripe porc sausage, mustard sauce*
- 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*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 28 €  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*

## 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*

## LES VIANDES - MEATS

- La pièce de cochon fermier du Cantal aux épices douces et son jus, tombée d'épinards frais en branche** 23 €  
*The piece of pork cut in the rack, sweet pices and juice with spinach*
- Le faux-filet de Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28 €  
*Beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac*
- Le tournedos de volaille jaune fermière farcie cuisiné aux morilles et sa sauce légèrement crémée ; petits légumes** 28 €  
*The farms poultry tournedos with morels mushrooms, cream sauce and vegetables*
- Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube, étuvée carottes** 23 €  
*Beaf paleron confit with red wine sauce and carrots*

\*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 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*
- La Cerveille des canuts** 5 €  
*White cheese with garlic and fres herbs*

## LES DESSERTS - DESSERTS

- La coupe vigneronne : sorbet cassis, crème de cassis et Marc de Bourgogne Extra Egrappé Maison "Jacoulot"** 9 €  
*Blackcurrant sorbet, blackcurrant cordial, Marc de Bourgogne from "Jacoulot"*
- La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison)** 8,50 €  
*French brioche toast with praline spread (Home Made)*
- L'île flottante de Julia à la praline rose** 8 €  
*Julia's Floating island with pink praline*
- La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8 €  
*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*
- Le Baba maison ivre de rhum** 8,50 €  
*Homemade Baba drunk from its rhum*
- La crème brûlée à la vanille** 8 €  
*La crème brûlé with vanilla*
- La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel** 8.50 €  
*The dark chocolate mousse with madeleine pastry*

## MENU ENFANT:

- Sirop au choix, Burger lyonnais au saucisson pistaché ou quenelle de brochet sauce Nantua accompagné de pommes de terres dorées** 15 €  
*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*

- FORMULE DU JOUR: PLAT ET DESSERT DU JOUR, DU MARDI AU VENDREDI** 22 €

Menu  
Croix Rousse  
33€

**La terrine de campagne aux foies de volaille pistachée et son chutney aux fruits  
du moment**

*Home made terrine with poultry liver and pistachios with seasonal fruits*

ou

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

*The velvety artichoke, soft egg and chesnuts chips*



**L'Andouillette des gones, sauce émulsionnée à la graine de moutarde**

*Tripe porc sausage, mustard sauce and vegetables*

ou

**Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube,  
étuvée carottes**

*Beaf paleron confit with red wine sauce and carrots*



**Desserts**

*Desserts*

**L'île flottante à la praline rose de Julia**

*Julia's Floating island with pink pralines*

ou

**La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa  
madeleine tiède au miel**

*The dark chocolate mousse with madeleine pastry*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

*Menu*  
*Croix Rousse*  
41 €

***Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, foie gras de canard noix de veau et champignons (champion du monde 2009)***

*Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms  
(world champion 2009)*

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*



***La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua***

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

***La pièce de cochon fermier du Cantal aux épices douces et son jus, tombée d'épinards frais en branche***

*The piece of pork cut in the rack, sweet pices and juice with spinach*



**Desserts**

Desserts

***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

**DANIEL & DENISE**

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

*Toute l'équipe de  
Daniel et Denise  
Croix-Rousse  
vous souhaite bon appétit*