

# 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,  
coco de Paimpol cuisiné aux olives et câprons** 24 €  
*Beef paleron confit with red wine sauce, bean cooked with olives and capers*
- Le tournedos de volaille jaune fermière farcie,  
mitonnée 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

- Marmelade de fraises de Pays au basilic, glace vanille et chantilly à la fève de Tonka** 10 €  
*Country strawberry marmalade with basil, vanilla ice cream and Tonka bean whipped cream*
- La coupe Vigneronne ; sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé et coulis de fruits rouge** 8 €  
*Blackcurrent ice cream, marc égrappé, and red fruit coulis*
- 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 €

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 croutons 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,  
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

**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,  
coco de Paimpol cuisiné aux olives et câprons**

*Beef paleron confit with red wine sauce, bean cooked with olives and capers*

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,  
mitonnée 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 (supplément de 2€ pour la marmelade de fraises)**

*Choice of desserts à la carte (2€ extra for the country strawberry marmelade)*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS