

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, sausage with pistachio and meat juice
- Le cappuccino de petit pois parfumé à l'estragon, oeuf poché et croutons dorés** 17 €
The velvety green peas and tarragon, poached eggs and crisp crouton
- La terrine canaille maison du moment, consulter notre ardoise** --€
The home made terrine

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

Le Tablier De Sapeur, sauce Ravigote, mesclun de salade et pickles de légumes 21 €
Beef tripes with ravigote sauce, green leaf and vegetable

Le gratin d'Andouillette " des Gones " à la moutarde, mesclun de salade et pickles de légumes 22€
Gratinated potato of Pork guts with 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

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

Risotto d'épeautre du Velay au Pistou, Ratatouille de légumes et œuf poché 22 €
Small spelt risotto with ratatouille 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, salade de roquette et fenouil, jus porto-raisin 23 €

The Porc breast from Cantal roasted, vegetable confit and red porto juice and grape

Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge et olive noir, concassée de tomates et câprons 24 €

Beef paleron confit with red wine sauce, black olivers, tomatoes and capers

Le tournedos de volaille jaune fermière farcie, confit de légumes et jus de poulet parfumé à l'estragon 24 €

The farms poultry tournedos with vegetables and chicken juice tarragon flavored

Le Faux filet de boeuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac 28 €

Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac

La pièce de veau français rôtie aux morilles, poêler d'haricot vert en persillade et sa sauce légèrement crémée 29 €

The piece of veal with morels mushrooms, asparagus and cream sauce

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 bœuf français mijoté au vin rouge et olive noir, concassée de tomates et
câprons**

Beef paleron confit with red wine sauce and black oliver, tomatoe and capers

ou

**La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, salade de roquette et
fenouil, jus porto-raisin**

The Porc breast from Cantal roasted, vegetable confit and red porto juice and grape

ou

**Le tournedos de volaille jaune fermière farcie, confit de légumes et 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