

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
- **Les épices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne)
- **Les œufs** : P'tit gone de Vaugneray

Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise, de 8h30 à 10h30 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 cappuccino de petits pois parfumé à l'estragon, servi froid, œuf poché et croûtons dorés** 17 €
The velvety green peas and tarragon, poached eggs and crisp crouton
- 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

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

29 €

La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade

Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley

28 €

Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère

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 poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, sauce porto épices douces, salade de roquette et fenouil 23 €

The pork belly with porto and sweet spices sauce, arugula and fennel salad

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, 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 paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube, câpres et concassé de tomates 24 €

Beef paleron confit with red wine sauce capers and tomato

*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

- 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
- 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 : (jusqu'à 12 ans)

- 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 €

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

Menu
Croix Rousse
35 €

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 cappuccino de petits pois parfumé à l'estragon, œuf poché et croûtons dorés

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



Le gratin d'Andouillette "des Gones" à la moutarde, mesclun de salade et pickles de légumes

Gratinated potato of Pork guts with mustard sauce

ou

Le paleron de boeuf français confit au vin rouge comme une daube, câpres et concassé de tomates

Beef paleron confit with red wine sauce, capers and tomato



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
43€

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

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



Desserts

Desserts

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

DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

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