

# 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 Fruitières 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 frais, 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*