

Menu  
**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
- **La Volaille de Bresse** : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- **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 Œufs** : P'tit Gone des Monts du Lyonnais
- **Café** : Julius Meinl

Tous nos desserts sont faits maison - *All our desserts are home made*

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 en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras** 19.00€

*The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras*

**La Salade de Ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande** 19.00€

*The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette*

**Crème de petit pois à l'estragon, œuf poché** 16.00€

*Pea cream with tarragon, poached egg*

**Nos trois salades Lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé** 16.00€

*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*

**La Tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 21.00€

*The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce*

**Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave** 21.00€

*gravelax salmon scottish and beetroot caviar*

**La Terrine de Foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment** 28.00€

*Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits*

## LES OEUFS - EGGS

**Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons** 16.00€

*Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons*

**L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18.00€

*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES POISSONS - FISHS

**La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 23.00€

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

**Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d'hôtel)** ...€

*Fisch of the day, only wild ask the waiters*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte de la cuisine Canaille

## LES ABATS - OFFALS

<b>La Cervelle de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale</b> <i>Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style</i>	<b>24.00€</b>
<b>La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade</b> <i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	<b>29.00€</b>
<b>Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère</b> <i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style</i>	<b>28.00€</b>
<b>La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote</b> <i>Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	<b>24.00€</b>

## PLAT - DISH

<b>La poêlée de farfalles et légumes de notre maraîcher</b> <i>Pan-fried farfalle and vegetables from our market gardener</i>	<b>21.00€</b>
--	---------------

## LES VIANDES - MEATS

<b>Poitrine de cochon confite jus réduit et parmigianna</b> <i>Confited pork belly with reduced juice and parmigianna</i>	<b>24.00€</b>
<b>Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles</b> <i>The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms</i>	<b>32.00€</b>
<b>Le Contre filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac</b> <i>Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac</i>	<b>28.00€</b>
<b>L'Epaule d'agneau confite allaiton (pour deux personnes)</b> <i>Confit Lamb shoulder (for two persons)</i>	<b>62.00€</b>

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

# Carte de la cuisine Canaille

## LES FROMAGES - CHEESES

<b>Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard</b> <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	<b>6.00 €</b>
<b>L'assortiment de fromages sélection Daniel &amp; Denise</b> <i>Assortment cheese selected by Daniel &amp; Denise</i>	<b>10.00 €</b>

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>Le Sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé</b> <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	<b>8.00 €</b>
<b>L'île flottante de Julia à la praline rose</b> <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	<b>8.00 €</b>
<b>La tarte tatin aux pralines de Saint Genix</b> <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	<b>8.00 €</b>
<b>Le baba maison ivre de rhum</b> <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	<b>8.50 €</b>
<b>La crème brûlée à la vanille</b> <i>The creme brulee with vanilla</i>	<b>8.00 €</b>
<b>La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison)</b> <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Le café gourmand, Julius Meinl</b> <i>Gourmet coffe</i>	<b>10.00 €</b>
<b>Coupe de Glace deux boules maison avec madeleine tiède au miel</b>	<b>7.00€</b>

## FORMULE DÉJEUNER

Plat du jour + Dessert

**23.00€**

## MENU ENFANT (JUSQU' A 12ANS )

*SIROP AU CHOIX, QUENELLE SAUCE NANTUA OU SUPRÊME DE VOLAILLE, GLACE ET MADELEINE*

**15.00 €**

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

# Menu de saison 45 €

## **Crème de petit pois à l'estragon, œuf poché**

Pea cream with tarragon, poached egg

ou

## **Nos trois salades Lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pomme de terre amandine et hareng fumé**

*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring*

ou

## **Le Pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras**

*The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras*



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

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

## **Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet**

*The Chicken tournedos stuffed, chubby sauce*

ou

## **Poitrine de cochon confite jus réduit et parmigianna**

*Confited pork belly with reduced juice and parmigianna*



## **Choix des desserts à la carte (sauf le café gourmand)**

*Choice of desserts à la carte (except gourmet coffee)*

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

\*All our dishes are served with potatoes cooked in duck fat and with pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

“Les plats canailles ce  
sont des plats qu’on a  
envie de manger sur le  
coin de la table. Qu’on a  
envie de partager avec  
ses copains, sa famille,  
ses amis”

*Joseph Viola*