

# 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 épices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne)
- **Le café** : Julius Meinl
- **Les oeufs** : 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

**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 vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle des canuts** 17 €

The Lyonnaise lentils salad, with smoked salmon and cheese

**La crème froide de tomates au basilic, oeuf poché, jambon cru de Savoie et croûtons dorés** 17 €

Fresh tomatoe cream with egg poched, Savoy Ham 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 Filet de Daurade royale grillé, compotée de légumes d'été et vinaigrette de tomates, condiments et herbes fraîches** 24 €  
Royal Sea Bream grilled on the plancha with whites beans and tomatoes vinegar sauce

## LES ABATS - OFFALS

**Le Saucisson lyonnais pistaché aux pleurotes de la Drôme, sauce beaujolaise à l'échalote** 22 €  
Lyonnais Sausage with pistachio, fried mushrooms and red wine sauce

**Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère** 22€  
Whole roasted veal kidney with bacon, onion and mushroom

**La Tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 28 €  
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley

29€

## 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

**Le Travers de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, 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 olives noires, concassée de tomates et câprons** 24 €

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

**La poitrine de veau français confite aux aromates et son coulis de poivrons rouge au basilic** 24 €

*The veal breast confit with herbs and serve with red pepper sauce*

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

*Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac*

**Le Tournedos de volaille jaune fermière, farcie, aux morilles, poêlée d'haricot vert en persillade et sa sauce légèrement crémée** 28 €

*Fresh free-range chicken stuffed with meat, mushroom, serve with morilles, green beans and his cremy 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

**La Marmelade de fruits du moment, glace vanille maison  
et chantilly mascarpone** 10 €

*Season fruit Jam of the day, vanilla ice cream  
and mascarpone cream*

**La coupe colonel : Sorbet citron, citron confit et vodka** 8 €

*Lemon sorbet with lemon confit and vodka*

**L'île flottante de Julia à la praline rose**

*Julia's Floating island with pink pralines*

8 €

**La Tarte tatin aux pralines de St Genix**

*Tarte Tatin with Saint Genix pralines*

8 €

**La Crème brûlée à la vanille**

*The creme brûlée with vanilla*

8 €

**Le Baba maison ivre de rhum**

*Homemade Baba drunk from its rhum*

8,5 €

**La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel**

*The dark chocolate mousse with madeleine pastry*

8.5€

**La Brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison)**

*French brioche toast with praline spread (home made)*

8.5€

**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 45 €

**Crème froide de tomates au basilic, oeuf poché, jambon cru de Savoie et croûtons dorés**

*Fresh tomatoe cream with egg poched, Savoy Ham 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 vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle des canuts**

*The Lyonnaise lentils salad, with smoked salmon and cheese*



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

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**La poitrine de veau français confite aux aromates et son coulis de poivron rouge au basilic**

*The veal breast confit with herbs and serve with red pepper sauce*

ou

**Le Travers 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 Filet de Daurade royale grillé, compotée de légumes d'été et vinaigrette de tomates, condiments et herbes fraîches**

*Royal Sea Bream grilled on the plancha with whites beans and tomatoes vinegar sauce*



**Choix des desserts à la carte (supplément de 2€ pour la marmelade de fruits)**

*Choice of desserts à la carte (2€ extra for the Season Jam fruit)*

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

