

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 28 €
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 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

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 creamy 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 <i>Season fruit Jam of the day, vanilla ice cream and mascarpone cream</i>	10 €
La coupe colonel : Sorbet citron, citron confit et vodka <i>Lemon sorbet with lemon confit and vodka</i>	8 €
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's floating island with pink pralines</i>	8 €
La tarte tatin aux pralines de St Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8 €
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8 €
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade baba drunk from its rhum</i>	8,5 €
La mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel <i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</i>	8.5€
La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) <i>French brioche toast with praline spread (home made)</i>	8.5€

FORMULE DU MIDI, PLAT ET DESSERT DU MARDI AU VENDREDI 25 €

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