

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 Fruitières du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Les Œufs** : P'tit Goue 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

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras</b>  | <b>19.00€</b> |
| <i>The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras</i>  |               |
| <b>La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande</b>  | <b>19.00€</b> |
| <i>The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette</i>   |               |
| <b>Crème de petits pois à l'estragon, œuf poché</b>   | <b>16.00€</b> |
| <i>Pea cream with tarragon, poached egg</i>   |               |
| <b>Nos trois salades Lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé</b> | <b>16.00€</b> |
| <i>The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring</i>       |               |
| <b>La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote</b>  | <b>21.00€</b> |
| <i>The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>   |               |
| <b>Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave</b>   | <b>21.00€</b> |
| <i>gravelax salmon scottish and beetroot caviar</i>   |               |
| <b>La terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment</b>   | <b>28.00€</b> |
| <i>Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits</i>   |               |

## LES OEUFS - EGGS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Les oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons</b> | <b>16.00€</b> |
| <i>Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons</i>           |               |
| <b>L'omelette du curé aux queues d'écrevisses</b>  | <b>18.00€</b> |
| <i>The priest's omelet with crayfish tails</i>   |               |

## LES POISSONS - FISHS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua (25 minutes de préparation)</b> | <b>23.00€</b> |
| <i>Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce</i>                                    |               |
| <b>Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d' hôtel)</b>                                   | <b>...€</b>   |
| <i>Fisch of the day, only wild ask the ask the waiters</i>                                    |               |

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

# Carte de la cuisine Canaille

## LES ABATS - OFFALS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>La cervelle de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale</b><br><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),<br/>déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade</b><br><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 (origine française), façon Grand-Mère<br/>(20 minutes de préparation)</b><br><i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style</i>                                   | <b>28.00€</b> |
| <b>La tête de veau cuite au court bouillon (origine française), sauce ravigote</b><br><i>Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>   | <b>24.00€</b> |

## PLAT - DISH

|  |               |
|--|---------------|
| <b>La parmigianna de nana (20 minutes de préparation)</b><br><i>parmigianna eggplant lasagna</i> | <b>23.00€</b> |
|--|---------------|

## LES VIANDES - MEATS

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Poitrine de cochon confite jus réduit et parmigianna</b><br><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><br><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><br><i>Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac</i> | <b>28.00€</b> |
| <b>L'épaule d'agneau confite allaiton (pour deux personnes)</b><br><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><br><i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>                      | <b>6.00€</b>  |
| <b>L'assortiment de fromages sélection Daniel &amp; Denise</b><br><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><br><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><br><i>Julia's Floating island with pink pralines</i>   | <b>8.00€</b>  |
| <b>La tarte tatin aux pralines de Saint Genix</b><br><i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>  | <b>8.00€</b>  |
| <b>Le baba maison ivre de rhum</b><br><i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>   | <b>8.50€</b>  |
| <b>La crème brûlée à la vanille</b><br><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><br><i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>                        | <b>8.50€</b>  |
| <b>Le café gourmand, Julius Meinl</b><br><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>  |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>FORMULE DÉJEUNER</b><br>Plat du jour + Dessert | <b>25.00€</b> |
|---|---------------|

|   |                |
|---|----------------|
| <b>MENU ENFANT (JUSQU' A 12ANS )</b><br><i>Sirup au choix, quenelle sauce nantua ou suprême de volaille, glace et madeleine</i> | <b>15.00 €</b> |
|---|----------------|

\*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 petits 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 pommes 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*