

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
- La crème froide de tomates au basilic, œuf poché, jambon cru de Savoie et croûtons dorés** 17 €
Fresh tomatoe cream with egg poched, Savoy Ham 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 24 €

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

Croix Menu
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

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

Fresh tomatoe cream with egg poched, Savoy Ham 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**

Beaf 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*