

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 (15 min) 19€

Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)

Les trois salades Lyonnaises "Daniel et Denise" museau de bœuf, salade de lentilles à la Lyonnaise et salade de pommes de terre amandine et hareng 16€

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel et Denise", head beef charcuterie, Croix Rousse's lentils salad and salad of potato amandine and smoke herring

Le velouté de champignons des bois, oeuf poché, chips de châtaignes et tartine de "jambon-beurre" 17€

Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and "jambon-beurre" toast

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 21€

The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

La terrine canaille maison du moment, consulter notre ardoise --€

The home made terrine

LES OEUFS - EGGS

Les œufs 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 (25min)** 23 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (25min)
- Le poisson du jour sauvage (voir le maître d'hôtel)** -- €
Fish of the day only wild, ask the waiters

LES ABATS - OFFALS

- Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne** 22 €
Veal's trippe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and old-fashioned mustard
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 24€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote 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

- Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto, légumes de saison et œuf poché** 22 €
Small spelt cooked as a risotto with seasonal vegetables 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

La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, mousseline de coco paimpol, roquette et jus porto-raison 23 €

The porc breast from Cantal roasted, coco paimpol mousseline, arugula and porto-raison juice

Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte" 24€

Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot

Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, fricassée de légumes et jus vinaigré parfumé à l'estragon 24€

Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, vegetable and tarragon-scented vinegar jus

La blanquette de veau française aux morilles 28€

French veal blanquette with morel mushrooms

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

Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac

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 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 and warm honey madeleine</i>	8.5€
La coupe Mont Blanc, chocolat Valrhona, crème de marrons d'Ardèche, meringue maison et glace vanille <i>The Mont Blanc cup, Valrhona chocolate, chestnut cream from Ardèche, homemade meringue and vanilla ice cream</i>	10€
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 €

Le velouté de champignons des bois, œuf poché, chips de châtaignes et tartine de "jambon-beurre"

Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and "jambon-beurre" toast

ou

Les œufs 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

Les trois salades Lyonnaises "Daniel et Denise" museau de bœuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pommes de terre amandine et hareng.

The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel et Denise", head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoke herring



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 farci à la lyonnaise, fricassée de légumes et jus vinaigré parfumé à l'estragon

Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, vegetable and tarragon-scented vinegar jus

ou

La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, mousseline de coco paimpol, roquette et jus porto-raison

The porc breast from Cantal roasted, coco paimpol mousseline, arugula and porto-raison juice

ou

Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne

Veal's tripe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and old-fashioned mustard



Choix des desserts à la carte (2€ de supplément pour la coupe Mont Blanc)

Choice of desserts à la carte (2€ extra for the Mont Blanc cup)

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

TAXE & SERVICE COMPRIS