

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 lentille à la Lyonnaise et salade de pomme 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

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

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 d'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

- Le travers de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, légumes de saison et jus porto-raisin** 23 €
The porc breast from Cantal roasted, seasonal vegetables 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, salade de roquette et fenouil, jus vinaigré à l'estragon** 24 €
The french veal breast confit with herbs, arugula and fennel salad, tarragon-vinegar jus
- 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'haricots 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 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 traditionnelle crème caramel et sa madeleine tiède au miel <i>The traditional creme caramel and warm honey madeleine</i>	8€
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

Les trois salades Lyonnaises "Daniel et Denise" museau de bœuf, salade de lentille à la Lyonnaise, salade de pomme 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

La poitrine de veau français confite aux aromates, salade de roquette et fenouil, jus vinaigré à l'estragon

The french veal breast confit with herbs, arugula and fennel salad, tarragon-vinegar jus

ou

Le travers de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, légumes de saison et jus porto-raisin

The porc breast from Cantal roasted, seasonal vegetables and red porto juice and grape

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

Choice of desserts à la carte

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

