

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

Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras	20.00€
<i>The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras</i>	
La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande	19.00€
<i>The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette</i>	
Velouté de champignons, œuf poché et éclats de châtaigne	17.00€
<i>Mushroom soup, poached egg and chestnut slivers</i>	
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	17.00€
<i>The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring</i>	
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote	21.00€
<i>The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	
Saumon d'Ecosse gravelax et tartare de betterave	21.00€
<i>gravelax salmon scottish and beetroot caviar</i>	
La terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment	28.00€
<i>Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits</i>	

LES OEUFS - EGGS

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

LES POISSONS - FISHS

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua (25 minutes de préparation)	23.00€
<i>Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce</i>	
Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d' hôtel)	...€
<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

- La cervelle de veau (origine-française) dorée au beurre à la provençale** 24.00€
Calf's brains (from France) sauted in butter, Provençal style
- La tranche de foie de veau poêlée (origine française),
déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 29.00€
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley
- Le rognon de veau rôti entier en cocotte (origine française), façon Grand-Mère
(20 minutes de préparation)** 28.00€
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style
- La tête de veau cuite au court bouillon (origine française), sauce ravigote** 24.00€
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

PLAT - DISH

- La poêlée de légumes de saison** 23.00€
Seasonal vegetable pan-fried

LES VIANDES - MEATS

- Le paleron de boeuf mijoté au vin rouge et écorces d'oranges** 26.00€
Beef chuck simmered in red wine and orange peel
- Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles** 32.00€
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms
- Le contre filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac** 28.00€
Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac
- L'épaule d'agneau allaiton (pour deux personnes) (30 min d'attente)** 62.00€
Confit Lamb shoulder (for two persons) (30 min)

*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

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	6.00€
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00€

LES DESSERTS - DESSERTS

Le sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé <i>The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc</i>	8.50€
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	8.50€
La tarte tatin aux pralines de Saint Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.50€
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	9.00€
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brulee with vanilla</i>	8.50€
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (fait maison) <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	9.00€
Le café gourmand, Julius Meinl <i>Gourmet coffe</i>	11.00€
Pot au chocolat valrhona, madeleine tiède au miel <i>Valrhona chocolate pot, warm honey madeleine</i>	9.50€

FORMULE DÉJEUNER <i>Plat du jour + Dessert</i>	25.00€
--	---------------

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

*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 €

Velouté de champignons, œuf poché et éclats de châtaigne

Mushroom soup, poached egg and chestnut slivers

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

Le paleron de boeuf mijoté au vin rouge et écorces d'oranges

Beef chuck simmered in red wine and orange peel



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