

# 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 en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras** 20€  
*The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras*
- L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min)** 19€  
*Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)*
- La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle de canuts** 17€  
*Green lentils salad, home made smoke salmon and white cheese*
- Le velouté de champignons des bois, oeuf poché, chips de châtaignes et tartine de beurre de jambon** 17€  
*Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and ham's butter 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, fricassée de champignons et crème de parmesan** 22 €  
*Small spelt cooked as a risotto with mushrooms and parmesan sauce*

\*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-fondante, compotée de choux rouge et jus vinaigré parfumé à l'estragon** 24 €

*The porc breast from Cantal roasted, red cabbage compote and tarragon-flavored vinegar juice*

**Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte"** 25€

*Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot*

**La traditionnelle blanquette de veau française, petits oignons et champignons de Paris** 24€

*Traditionnal french veal blanquette, oignons and mushrooms*

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

*Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac*

**Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles, mousseline de panais et sauce légèrement crémée** 30€

*Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, parsnip mousseline morels and cream 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 fresh 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 poire pochée et raisins frais à la vigneronne, sorbet cassis et marc de Bourgogne** 9€

*Poched pear with wine and fresh grappe, blackcurrant sorbet and marc de Bourgogne*

**L'île flottante de Julia à la praline rose** 8.5€

*Julia's floating island with pink pralines*

**La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8.5€

*Tarte tatin with Saint Genix pralines*

**La crème brûlée à la vanille** 8.5€

*The creme brûlée with vanilla*

**Le baba maison ivre de rhum** 9€

*Homemade baba drunk from its rhum*

**La mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel** 9€

*The dark chocolate mousse and warm honey madeleine*

**La coupe Mont Blanc, chocolat Valrhona, crème de marrons d'Ardèche, meringue maison et glace vanille** 10€

*The Mont Blanc cup, Valrhona chocolate, chestnut cream from Ardèche, homemade meringue and vanilla ice cream*

**La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison)** 9€

*French brioche toast with praline spread (home made)*

**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  
beurre de jambon**

*Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and ham's butter 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 champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau  
et foie gras**

*The Daniel and Denise pâte en croûte, sweetbreads, veal and foie gras*

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle de  
canuts**

*Green lentils salade, home made smoke salmon and white cheese*



**La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**La traditionnelle blanquette de veau française, petits oignons et champignons de Paris**

*Traditionnal french veal blanquette, oignons and mushrooms*

ou

**La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, compotée de choux rouge et jus  
vinaigré parfumé à l'estragon**

*The porc breast from Cantal roasted, red cabbage compote and tarragon-flavored vinegar 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 trippe 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