

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** : Homards Acadiens
- **Les fromages** : La Mère Richard
- **Le café** : Julius Meinl
- **Les épices, les huiles** : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne)
- **Les œufs** : P'tit gone de Vaugneray

*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'Hôte*

—
*Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise, de 9h00 à 11h00
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** 20 €
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
- Le velouté de champignons des bois, œuf poché, chips de châtaignes et croûtons** 16 €
Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and croutons
- 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 (25 min de préparation)** 23 €
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (25 min wait)
- Le Poisson du marché et sa garniture du jour -** -- €
prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel
*Fish from the market and its garnish of 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.

*All our dishes are served with fried potatoes and pastas gratinated with béchamel

Carte de la cuisine Canaille

LES ABATS - OFFAL

Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne 22 €

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

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

Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère 28 €

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-fondant, compotée de choux rouge et jus porto-raison 23 €

Roasted pork belly from Cantal, red cabbage, grapes and porto juice

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

Beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac

Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, mousseline de panais, morilles et ça sauce légèrement crémée 30 €

Chicken tournedos stuffed, parsnip mousseline, morels mushrooms and creamy sauce

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

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

*All our dishes are served with fried potatoes and pastas gratinated with 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 Cervelle des canuts** 5 €
White cheese with garlic and fres herbs

LES DESSERTS - DESSERTS

- La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison)** 9 €
French brioche toast with praline spread (home made)
- L'île flottante de Julia à la praline rose** 8,50 €
Julia's Floating island with pink praline
- La tarte tatin aux pralines de St Genix** 8,50 €
Tarte Tatin with Saint Genix pralines
- Le Baba maison ivre de rhum** 9 €
Homemade Baba drunk from its rhum
- La crème brûlée à la vanille** 8,50 €
La crème brûlé with vanilla
- La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel** 9 €
The dark chocolate mousse with madeleine pastry
- Le sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne** 8,50 €
blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor, burgundy marc

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 MIDI** 24 €
(hors jours fériés)

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

*All our dishes are served with fried potatoes and pastas gratinated with béchamel

Menu
Croix 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

Le velouté de champignons des bois, œuf poché, chips de châtaignes et croûtons

Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and croutons



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

ou

La poitrine de cochon fermier du Cantal crousti-fondant, compotée de choux rouge et jus porto-raison

Roasted pork belly from Cantal, red cabbage, grapes and porto juice



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.

*All our dishes are served with fried potatoes and pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu Canaille 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 (25 min d'attente)

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (25 min wait)

ou

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

Traditional French veal blanquette, onions and mushrooms



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.

*All our dishes are served with fried potatoes and pastas gratinated with béchamel

TAXE & SERVICE COMPRIS

DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

*“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