

# 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*