

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.

Menu De Saison 45 €

hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 24.00€

**Le velouté de champignons des bois, œuf poché, chips de châtaignes
et tartine de "jambon-beurre"**

Mushroom soup, poached egg, chestnut chips and "jambon-beurre" 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, 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

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 français, petits oignons et champignons de Paris

Traditionnal french veal blanquette, oignons and mushrooms

ou

La mitonnée de cochon à la lyonnaise

Lyonnaise-style pork stew

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

ou

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

Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot



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

de la cuisine Canaille

ENTRÉES - STARTERS

La terrine de gibier maison, chutney de poire et mesclun <i>Homemade game terrine with pear chutney and mesclun salad</i>	18.00€
L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min) <i>Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)</i>	19.00€
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote <i>The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	21.00€

LES PLATS - MEATS

Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles, mousseline de panais et sauce légèrement crémée <i>Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, parsnip mousseline morels and cream sauce</i>	30.00€
Le faux filet de boeuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac <i>Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac</i>	28.00€
La tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade <i>Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	29.00€
La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote <i>The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce</i>	24.00€
Le dos de cabillaud rôti, fricassée de champignons des bois et beurre blanc <i>Roast cod with wild mushroom fricassee and beurre blanc</i>	25.00€

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto, fricassée de champignons et crème de parmesan <i>Small spelt cooked as a risotto with mushrooms and parmesan sauce</i>	22.00€
---	--------

MENU ENFANT - JUSQU'À 12 ANS (voir le maître d'hôtel)	15.00€
--	--------

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

De la cuisine *Carte* Canaille

LES FROMAGES - CHEESES

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

LES DESSERTS - DESSERTS

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 St Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.50€
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.50€
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade baba drunk from its rhum</i>	9.00€
La mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel <i>The dark chocolate mousse and warm honey madeleine</i>	9.00€
La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) <i>French brioche toast with praline spread (home made)</i>	9.00€
La coupe colonel : sorbet citron et vodka <i>Coupe colonel : lemon sorbet and vodka</i>	9.00€

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