

Nos fournisseurs

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** : Maison Cottendin et ses agriculteurs
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Café** : Julius Meinl

L'intégralité de nos desserts sont faits maison dans nos cuisines.

All of our desserts are homemade in our kitchens.

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

Notre cuisine traditionnelle

FORMULE DU JOUR : PLAT ET DESSERT DU JOUR, 24.00 €
DU MARDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés)

ENTRÉES - STARTERS

Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras 20.00€

The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

La terrine de campagne maison pistachée aux foies de volaille et son chutney aux fruits du moment 17.00€

Home made terrine with pistachios and poultry liver with seasonal fruits

Le velouté d'artichaut, œuf poché, chips de châtaignes et jambon de Savoie 16.00€

Artichoke soup, poached egg, chestnut chips and Savoy ham

Os à moelle rôtis aux fines herbes et toast de pain de campagne 15.00€

Marrow bones roasted with herbs and bread campaign toast

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 21.00€

The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LES OEUFS - EGGS

Les oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons 16.00€

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses. 18.00€

The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua 23.00€
(25 minutes de préparation)

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Le poisson du jour et sa garniture du jour (consulter le Maître d'Hôtel)€

Fisch of the day, only wild ask the ask the waiters

*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 browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LES ABATS - OFFALS

Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne **22.00€**

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 **29.00€**

Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley

Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère **28.00€**

Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote **24.00€**

The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

Risotto de petits épeautres du Velay au parmesan, fricassée de légumes de saison et oeuf parfait **22.00€**

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-raisin **23.00€**

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

Le faux-filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac **28.00€**

Beef from Montbéliard, with black pepper flambéed with cognac

Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, fricassée de légumes, morilles et ça sauce légèrement crémée **30.00€**

Chicken tournedos stuffed, vegetables, morels mushrooms and creamy sauce

Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte" **25.00€**

Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot

*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 browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

TAXE & SERVICE COMPRIS

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€
La Cervelle des canuts <i>White cheese with garlic and fres herbs</i>	5.00€

LES DESSERTS - DESSERTS

La coupe colonel, sorbet citron vodka <i>The colonel cup, lemon vodka sorbet</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 aux pralines de notre Epicerie Daniel et Denise <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	9.00€
La Mousse au chocolat noir maison Valrhona et sa madeleine tiède au miel <i>Valrhona chocolate pot, warm honey madeleine</i>	9.00€

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

15.00 €

Sirop au choix

Quenelle de brochet sauce nantua / Burger lyonnais au saucisson pistaché

Glace ou mousse au chocolat noir Valrhona

Syrup of your choice

Pike quenelle with nantua sauce / Lyonnais burger with pistachio sausage

Ice cream or Valrhona dark chocolate mousse

Menu de la croix rousse

35.00€

**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 d'artichaut, œuf poché, chips de châtaignes et jambon de
Savoie**

Artichoke soup, poached egg, chestnut chips and Savoy ham



**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-raisin**

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



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 à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu Canaille

43.00€

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

ou

Les oeufs frais de la ponte, en meurette, oignons, lardons, champignons et croûtons.

Fresh eggs from the clutch, in meurette, onions, bacon, mushrooms and 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 à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Cours de cuisine

Autant dire que vous serez à bonne école avec le chef Joseph Viola pour partager les trois piliers de cette spécialité : la pâte, la farce et la gelée. Simple en apparence, la recette fait appel à de nombreux ingrédients qui en font la richesse.



Bien sûr, vous ne repartirez pas sans déguster votre œuvre, arrosée du vin qui s'y accorde, ni sans emporter de quoi partager fièrement une dizaine de tranche.

Il faut compter 3 heures de temps de présence et le participant repart avec un petit pâté en croûte qu'il aura lui-même confectionné.

Bon cadeaux à offrir

Un instant d'immersion au sein de l'institution Daniel et Denise. Accord mets et vins et un livre "Cuisine canaille" en repartant.



Mâchon

Cher.e.s ami.e.s, gones de génération en génération, ou simple gone de passage; Pour ceux qui ne connaissent pas (ou encore pour rappeler à ceux qui auraient oublié après leur 3ème pot de beaujolais) : lors d'un mâchon, vous allez avoir sur votre table des plats typiquement lyonnais.

L'occasion de regoûter au gratin d'andouillette, au fameux tablier de sapeur, des pieds de porc, tête de veau, langue de boeuf, rognons et gâteau de foie...

On n'oublie pas, un mâchon sans vin n'est pas un mâchon. Il faut bien désaltérer ses mâchonners. Alors faites votre choix (ou non) entre pot de Beaujolais ou Mâconnais.

Qui ne mâchonne pas n'est pas lyonnais ?

Sur réservation uniquement, s'adresser au Maître d'Hôtel. pour 8 convives.