

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** : Samuel PERRIER, La Centrale des Viandes
- **Les Fruits et légumes** : Fresh Distribution
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Café** : Julius Meinl

Toutes nos viandes sont d'origine française, CEE et UE

All our meats are from France, EEC and UE 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

Menu de saison

Menu 45.00€

hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 25.00€

**La crème de tomates au basilic, oeuf poché,
tartine fromagère au chèvre frais**

Cream of tomato soup with basil, poached egg and fresh goat's cheese

ou

**Les œufs français de plein air en meurette, petits oignons, lardons,
champignons, croûtons**

Fresh eggs 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 pâté en croûte, veal's sweetbreads and foie gras

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise,
saumon gravlax maison et cervelle de canuts**

Green lentil salad à la lyonnaise, homemade salmon gravlax and fresh cheese



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La poitrine de veau française cuisinée à la lyonnaise

Veal breast cooked à la lyonnaise

ou

**La pièce de cochon fermier français rôtie,
légumes confits et sauce aux épices douces**

Piece of french pork roasted, confit vegetables and sweet spice sauce

ou

**L'andouillette à la fraise de veau rôtie, tombée d'épinards,
sauce au Bleu de la Mémé**

Veal tripe sausage, spinach, and blue cheese sauce

ou

**Le paleron de bœuf français confit au vin rouge,
comme une daube, concassé de tomates, câprons et olives noires**

*French beef chuck slow-cooked in red wine,
prepared like a Provençal stew, with crushed tomatoes, caperberries and black olives*



Choix des desserts à la carte

Choice of desserts à la carte

Notre cuisine traditionnelle

ENTRÉES - STARTERS

La terrine maison du moment (consulter notre ardoise)	-- €
<i>The terrine of the moment (see our list)</i>	
Croustillant de tête de veau, escargots en persillade, mesclun de salade et sauce ravigote	22.00€
<i>Crispy veal head, escargots en persillade, mixed salad and ravigote sauce</i>	
L'omelette du curé aux queues d'écrevisses	18.00€
<i>The priest's omelet with crayfish tails</i>	

LES PLATS - DISHES

Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles et sauce légèrement crémée	30.00€
<i>Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, with morel mushrooms and cream sauce</i>	
Le faux-filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac	29.00€
<i>Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac</i>	
Le saucisson cervelas pistaché lyonnais, sauce marchand de vin à l'échalote et poêlée de haricots verts à la provençale	24.00€
<i>Lyonnais pistachio sausage, red wine sauce with shalott and served with Provençal-style green beans</i>	
	29.00€
La tranche de foie de veau poêlée, déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade	
<i>Pan-fried slice of calf's liver, deglazed with aged wine vinegar in parsley</i>	28.00€
Le rognon de veau rôti entier en cocotte façon Grand-Mère, sauce moutarde au madère	
<i>Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style, Madeira mustard sauce</i>	-- €
Le poisson d'arrivage (consulter notre ardoise)	
<i>Fish on arrival (see our list)</i>	

LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

Le petit épeautre cuisiné comme un risotto au pistou, légumes confits et oeuf poché	22.00€
<i>Small spelt cooked as a risotto with pistou sauce, confit vegetables and pocched egg</i>	

LES FROMAGES - CHEESES

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

LES DESSERTS - DESSERTS

La mousse au chocolat noir Valrhona, crumble au chocolat, madeleine tiède au miel <i>Valrhona dark chocolate mousse, chocolate crumble, warm honey madeleine</i>	9.00€
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 roses <i>Tarte tatin with pink 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 crème caramel maison à la pistache, madeleine tiède au miel <i>Homemade crème caramel with pistachio, warm honey madeleine</i>	9.00€
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline roses <i>French brioche toast with pink praline spread</i>	9.00€
La coupe colonel : sorbet citron et vodka <i>Coupe colonel : lemon sorbet and vodka</i>	9.00€
FORMULE DU JOUR : PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE) <i>Lunch Menu: Dish of the day and dessert of the day, from monday to friday lunch service (excluding public holidays and weekends)</i>	25.00€

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

15.00€ / 18.00€

Sirop / Jus de fruits

Sirop au choix ou jus de fruits Patrick Font - Plat - Dessert

Syrup of your choice or Patrick Font juice - Main course - Dessert

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.



Salle privative

Recevez vos invités dans un cadre intimiste jusqu'à 20 personnes.

Idéale pour vos réunions, séminaires, repas d'affaires ou moments conviviaux et familiaux.

Menu de groupe, forfait boissons, équipements sur demande.

Travaillez, échangez, célébrez... chez Daniel&Denise.

Sur réservation uniquement : stjean@danieletdenise.fr

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 goûter le gratin d'andouillette, le fameux tablier de sapeur, les pieds de porc, la tête de veau, la langue de boeuf, les rognons et le 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 7 jours avant, s'adresser au responsable de salle, pour 8 convives minimum.

Allergènes

NOM DU PRODUIT	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Velouté de légumes de saison	X	X				X		X							
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X							
Salade de lentilles	X	X				X		X						X	
Terrine du moment	X							X							
Croustillant de tête de veau	X	X				X		X	X	X					
Œufs meurette	X	X						X							
Omelette du curé	X	X				X		X				X		X	
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	X				X		X				X		X	
Pièce de cochon	X							X							
Poitrine de veau	X							X							
Andouillette	X	X				X		X							
Paleron de bœuf	X							X						X	
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							

NOM DU PRODUIT	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Faux filet	X					X		X							
Foie de veau	X							X							
Rognon	X							X							
Cervelas pistaché	X			X				X							
Poisson d'arrivage								X						X	
Risotto	X	X				X		X							
Burger enfant	X			X		X		X							X
Gratin de macaronis	X			X		X									
Cervelle des Canuts						X		X							
Saint Marcelin						X									
Assortiment de fromages						X	X								
Mousse au chocolat	X	X	X	X		X									
Ile flottante		X		X		X									
Tarte tatin aux pralines	X	X		X		X									
Crème brûlée à la vanille		X				X									
Baba au rhum	X	X				X		X							
Crème pistache		X		X		X									
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Coupe Colonel								X							
Vin rouge et blanc								X							
Bière	X							X							