



## UN BOUCHON DE CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

---

Créé en 1968 par le chef Daniel Léron et son épouse Denise, le restaurant Daniel & Denise a toujours été dirigé par des Meilleurs Ouvriers de France. Repris en 2004 par le chef Joseph Viola et son épouse Françoise, les bouchons Daniel & Denise sont devenus de véritables institutions au service d'une cuisine canaille authentique et réconfortante. Ils sont avant tout le fruit d'une aventure humaine et collective portée par la transmission. Des producteurs engagés, garants de produits d'exception aux équipes passionnées en cuisine et en salle, notre savoir-faire est au cœur de chaque plat et de chaque moment. Un hommage à la cuisine de tradition et ses bons produits à retrouver également dans notre cave à vins rue de Créqui et à notre épicerie Daniel & Denise à Villeurbanne.

*« Je suis le dernier d'une grande famille, un habitué des grandes tablées qui ont marqué ma vie. Depuis 2004, j'ai la chance d'accueillir petits et grands au sein de mes bouchons lyonnais pour partager avec générosité et élégance cette cuisine vivante, accueillante et intemporelle qui, pour moi, s'apparente à une fête du quotidien. Ici, la tradition est en mouvement perpétuel. »*

*Une belle tablée, des éclats de rire et de voix, des mines réjouies, des yeux qui pétillent, des hommes et des femmes réunis autour d'une envie commune de faire ripaille, c'est tout ça la cuisine canaille. Je vous souhaite à toutes et à tous un beau moment et, je l'espère, de beaux souvenirs. »*

**Joseph Viola, Chef Meilleur Ouvrier de France**

# 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
- **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*

# Notre cuisine traditionnelle

**FORMULE DU JOUR : PLAT ET DESSERT, du mardi au vendredi midi (hors jours fériés et week-ends) 25.00€**

*DAILY LUNCH MENU : MAIN AND DESSERT, from tuesday to friday lunch service (excluding public holidays and weekends)*

## 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's "pâté en croûte", veal's meat, veal's sweetbreads and duck's foie gras*

**L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade 22.00€**

*Bone marrow roasted with snails from Bourgogne*

**La terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment 24.00€**

*Homemade foie gras, fruit chutney and toast*

**Le velouté de champignons des bois, oeuf parfait et chips de châtaignes 17.00€**

*Muschroms soup, poched egg and chestnuts chips*

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon gravlax maison et cervelle de canuts 17.00€**

*Green lentils salad lyonnaise's style, homemade salmon gravlax and fresh cheese*

## LES OEUFS - EGGS

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

*The priest's omelet with crayfish tails*

**Les oeufs français de plein air en meurette, petits oignons, lardons et champignons, croûtons 16.00€**

*Fresh eggs in meurette, small onions, bacon and mushrooms, croutons*

\*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 POISSONS - FISHES

**La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua (20min)** 23.00€  
*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (20min)*

**Le poisson du jour (voir le Maître d'hôtel)** -- €  
*Fish of the day (ask the waiters)*

## LES ABATS - OFFALS

**La tranche de foie de veau poêlée déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 29.00€  
*Pan-fried slice of calf's liver deglazed with aged wine vinegar in parsley*

**Le rognon de veau rôti entier en cocotte façon Grand-Mère, sauce moutarde au madère** 28.00€  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style, Madeira mustard sauce*

**Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, sauce porto raisin** 24.00€  
*Sabodat sausage cooked in hot wine, grappe's and porto sauce*

**L'andouillette à la fraise de veau rôtie, façon charcutière** 24.00€  
*Veal's tripe sausage, charcutière's style*

## LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

**Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto, légumes du moment et crème de comté** 26.00€  
*Small spelt cooked as a risotto, confit vegetables and comté cheese's cream*

## LES VIANDES - MEATS

**Le paleron de boeuf français confit au vin rouge, escalope de foie gras poêlée et tuile de pain** 34.00€  
*Beef paleron confit in red wine sauce, pan-fried foie gras, crust bread*

**Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, aux morilles** 32.00€  
*Chicken "tournedos" style, stuff with morels, cream and morels sauce*

**Le faux-filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac** 29.00€  
*Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac*

**La traditionnelle blanquette de veau aux petits oignons et champignons** 25.00€  
*Traditionnal veal's french blanquette, oignons and mushrooms*

**La mitonnée de cochon à la lyonnaise** 25.00€  
*Pork stew lyonnaise's style*

\*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

## LES FROMAGES - CHEESES

**Le 1/2 Saint Marcelin de la Mère Richard** 6.00€  
*1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"*

**L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10.00€  
*Assortment cheese selected by Daniel & Denise*

## LES DESSERTS - DESSERTS

**La poire pochée dans un sirop de vin rouge, mousse au chocolat noir  
Valrhona et amandes grillées** 9.00€  
*Poched pear with a red wine sirop, dark chocolate mousse and grilled  
almond*

**L'île flottante de Julia à la praline rose** 8.50€  
*Julia's floating island with pink pralines*

**La tarte tatin aux pralines roses** 8.50€  
*Tarte tatin with pink pralines*

**La crème brûlée à la vanille** 8.50€  
*The creme brûlée with vanilla*

**Le baba maison ivre de rhum** 9.00€  
*Homemade baba drunk from its rhum*

**La crème caramel maison à la pistache, madeleine tiède au miel** 9.00€  
*Homemade crème caramel with pistachio, warm honey madeleine*

**La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines  
roses** 9.00€  
*French brioche toast with pink praline spread*

**La coupe colonel : sorbet citron et vodka** 9.00€  
*Coupe colonel : lemon sorbet and vodka*

## LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

**Sirop au choix ou jus de fruits Patrick Font** 15.00€ / 18.00€  
**Quenelle de brochet sauce Nantua ou Burger lyonnais** Sirop / Jus de fruits  
**Glace ou mousse au chocolat**  
*Sirop or juice*  
*Pike quenelle with Nantua sauce or Lyonnaise burger*  
*Ice cream or chocolate mousse*

\*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

# Menu de saison

45.00€

**Le velouté de champignons des bois, œuf parfait et chips de châtaignes**

*Muschrrooms soup, poched egg and chestnuts chips*

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 pâte 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 traditionnelle blanquette de veau français aux petits oignons et champignons**

*Traditional veal's french blanquette, oignons and muschrooms*

ou

**La mitonée de cochon à la Lyonnaise**

*Pork stew lyonnaise's style*

ou

**L'andouillette à la fraise de veau rôtie, façon charcutière**

*Veal tripes sausage, charcutière style*

ou

**Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, sauce porto raisin**

*Sabodet sausage cooked in hot wine, grappe's and porto sauce*



**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.

## Bons 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](mailto:stjean@danieletdenise.fr)

## Mâchon

Cher.e.s ami.e.s, gones de génération en génération, ou gones 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

\*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