



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 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

Notre cuisine traditionnelle

FORMULE DU JOUR : PLAT ET DESSERT DU JOUR, 25.00 €
DU MARDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés)

*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*

**La terrine de campagne maison pistachée aux foies de volaille,
mesclun de salade et toast de pain de campagne 16.00€**

Home made terrine with pistachios and poultry liver with salade and toast

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

Homemade foie gras, fruit chutney

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

Mushrooms soup, poched egg and chestnuts chips

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

Marrow bones roasted with snails from Bourgogne

LES OEUFS - EGGS

**Les œufs français de plein air 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, sauce Nantua 18.00€

The priest's omelet with crayfish tails, Nantua sauce

LES POISSONS - FISHS

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua 23.00€
(20minutes de préparation)

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (20 minutes cooking)

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

Fish of the day (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 mustard

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 **28.00€**

Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style

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

Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

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

La mitonnée de cochon à la lyonnaise **25.00€**

Pork stew lyonnaise's style

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

Beef from Montbéliard, with black pepper flambeed with cognac

Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles et sauce légèrement crémée **32.00€**

Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, with morel mushrooms and cream 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

*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 <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€
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 roses <i>Tarte tatin with pink 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 Valrhona et sa madeleine tiède au miel <i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</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€

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 au choix
Quenelle de brochet sauce Nantua ou Burger lyonnais au saucisson pistaché
Glace ou mousse au chocolat noir Valrhona
Syrup of your choice or Patrick Font Juice
Pike quenelle with Nantua sauce or Lyonnais burger with pistachio sausage
Ice cream or Valrhona dark chocolate mousse

Menu de la Croix Rousse

37.00€

**La terrine de campagne aux foies de volaille pistachée,
mesclun de salade et toast de pain de campagne**

Home made terrine with poultry liver and pistachios with salade and toast

ou

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

Mushrooms soup, poched egg and chestnuts chips



**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

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

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



L'île flottante à la praline rose de Julia

Julia's Floating island with pink pralines

ou

La mousse au chocolat noir 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

45.00€

**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 œufs 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

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La mitonnée de cochon à la lyonnaise

Pork stew lyonnaise's style



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 (Créqui : jusqu'à 10 personnes,
ST Jean : 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 : crequi@danieletdenise.fr - stjean@danieletdenise.fr

Mâchon

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

Allergènes

Tableau des allergènes

	Gluten	Lait et P.laitiers	Oeufs	Fruits à coque	Crustacé	Mollusque	Sulfite	Moutarde	Céleri	Poisson	Arachide	Soja	Sesame	Lupin
Pâté en croûte	X	X	X	x			X							
Terrine de campagne	X	X	X	X			X				X			
Velouté		X	X	X			X							
Os à moelle	(X)						X							
Œuf en meurette	(X)		X				X							
Omelette du curé	X	X	X		X		X							
Quenelle	X	X	X		X		X			X				
Poisson du marché										X				
Andouillette	X	X	X				X	X						
Foie de veau	(X)						X							
Rognon de veau							X							
Risotto de petit épeautre	X	X					X							
Mitonnée de cochon		X					X							
Faux-filet de Montbéliard	X	X					X							
Tournedos de volaille	X	X	X	X			X							
Saucisson Sabodet	X	X					X							
St marcellin	(X)	X												
Assiette de fromage	(X)	X												
Cervelle des canuts	X	X												
Brioche perdu	X	X	X	X										
Ile flottante		X	X	X										
Tarte tatin	X	X	X	X										
Baba au rhum	X	X	X	X			X							
Crème brûlée		X	X											
Mousse au chocolat	(X)	X	X	X										
Coupe colonel							X							
Madeleine au miel	X	X	X											
Bière	X													
Vin	X						X							
							X							

