

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 DU JOUR ET DESSERT DU JOUR,
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE)**

25.00 €

*Lunch Menu: Dish of the day and dessert of the day,
from monday 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 "pâté en croûte", veal meat, veal sweetbread and
duck foie gras*

La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus d'agneau

19.00€

The Lamb sweetbread salad, lamb juice vinaigrette

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet

17.00€

Seasonal vegetable soup, poached egg

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise »

17.00€

**museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes
de terre Amandine et hareng fumé**

*The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard
salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad*

La tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote

21.00€

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

Saumon d'Écosse gravlax et tartare de betterave

18.00€

Scottish salmon gravlax (cured) and beetroot caviar

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

28.00€

Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits chutney

LES OEUFS - EGGS

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

16.00€

*Fresh eggs of the day, "Meurette" style: poached eggs with caramelized
pearl onions, grilled bacon, mushrooms and croutons*

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

18.00€

The "priest's omelette": rolled omelette stuffed with crayfish tails

*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 - FISHS

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

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

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

Fish of the day: only wild catch. Ask the waiters

LES ABATS - OFFALS

La cervelle de veau, dorée au beurre à la provençale 24.00€

Calf's brains sauted in butter, Provençal style

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 and parsley

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

Whole roasted veal kidney casserole, "Grand-Ma" 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

Chartreuse de légumes 26.00€

vegetarian stuffed cabbage

LES VIANDES - MEATS

La poitrine de cochon fermière d'Auvergne confite et rôtie 26.00€

Confit and roasted pork belly

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, aux morilles 32.00€

Chicken "Tournedos" style, stuffed with morels, cream and morels sauce

Le contre-filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac 29.00€

Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac

L'épaule d'agneau fermier du Pays d'Oc (pour deux personnes) 62.00€
(30 min de préparation)

Confit Pays d'Oc Lamb shoulder (for two persons) (30 min)

*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-Marcellin de la Mère Richard 6.00€
1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise 10.00€
Cheese plate selected by Daniel & Denise

LES DESSERTS - DESSERTS

Le sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé 8.50€
The "winemaker" sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant cream (liquor), grape brandy granita (Marc de Bourgogne)

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

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

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

La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines roses 9.00€
French toast brioche with warm praline cream

Le café gourmand, Julius Meinl 11.00€
Gourmet coffee: Selection of house dessert w/ an hot drink

Pot au chocolat Valrhona, madeleine tiède au miel 9.50€
Valrhona chocolate cream, warm honey madeleine

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

15.00€ / 18.00€

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

Sirop / Jus de fruits

Sirop au choix / Jus de fruit Patrick Font

Quenelle de brochet sauce Nantua / Suprême de volaille

Glace et une madeleine tiède au miel

Syrup of your choice / Patrick Font juice of your choice

Pike quenelle with nantua sauce / Poultry supreme

Ice cream and a warm madeleine with honey

*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€

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet

Seasonal vegetable soup, poached egg

ou

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes de terre Amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad

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, sweetbreads, veal and foie gras



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet

Chicken "Tournedos" style, stuffed with morels, reduced and enriched chicken juice

ou

La poitrine de cochon fermière d'Auvergne confite et rôtie

Confit and roasted pork belly



Choix des desserts à la carte

(sauf le café gourmand et l'assortiment de fromages)

Choice of desserts à la carte (except gourmet coffee and cheese plate)

*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.

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 10 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

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
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X						
Saladier lyonnais		X						X	X					X
Salade de ris d'agneau	X							X						
Velouté de légumes de saison		X				X								
Tête de veau	X	X							X					
Saumon Gravlax	X					X								X
Terrine de foie gras et chutney	X							X						
Œufs frais de la ponte, en meurette	X	X						X						
Omelette du curé et écrevisses	X	X				X		X				X		
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	X				X		X				X		X
Poisson du jour (Voir le maître d'hôtel)														
Cervelle de veau						X		X						
Tranche de foie de veau	X							X						
Rognon de veau	X							X						
Collier de cochon à l'estragon						X		X						
Tournedos de volaille		X				X		X						
Tournedos aux morilles						X		X						
Contre filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac						X		X						
L'épaule d'agneau								X						

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à Coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Fenouil	Poissons	Sésame
Risotto de petit épeautre aux légumes						X								
Bol de salade						X								
Gratin de macaronis	X					X								
Pommes rissolées														
1/2 st marcelin	X					X								
L'assortiment de fromages	X					X								
Crème brûlée à la vanille		X				X								
Baba au rhum	X	X		X		X		X						
Ile flottante aux pralines roses		X		X		X								
Tarte tatin aux pralines roses	X	X		X		X								
Brioche façon pain perdu	X	X		X		X								
Sorbet														
Glace		X				X								
Pot au chocolat						X								
Madeleine au miel	X	X				X								
Sorbet vigneron								X						
Bière (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)	X							X						
Vin (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)								X						

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 DU JOUR ET DESSERT DU JOUR,
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE)**

*Lunch Menu: Dish of the day and dessert of the day,
from monday 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**

*The Daniel and Denise "pâté en croûte", veal meat, veal sweetbread and
duck foie gras*

La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus d'agneau

The Lamb sweetbread salad, lamb juice vinaigrette

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet

Seasonal vegetable soup, poached egg

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise »

**museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes
de terre Amandine et hareng fumé**

*The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard
salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad*

La tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote

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

Saumon d'Écosse gravlax et tartare de betterave

Scottish salmon gravlax (cured) and beetroot caviar

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

Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits chutney

LES OEUFS - EGGS

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

*Fresh eggs of the day, "Meurette" style: poached eggs with caramelized
pearl onions, grilled bacon, mushrooms and croutons*

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

The "priest's omelette": rolled omelette stuffed with crayfish tails

*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 POISSONS - FISHS

La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua (20 minutes de préparation)

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

Le poisson du jour sauvage (voir le Maître d'Hôtel)

Fish of the day: only wild catch. Ask the waiters

LES ABATS - OFFALS

La cervelle de veau, dorée au beurre à la provençale

Calf's brains sauted in butter, Provençal style

La tranche de foie de veau poêlée déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade

Pan-fried slice of calf's liver, deglazed with aged wine vinegar and parsley

Le rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère

Whole roasted veal kidney casserole, "Grand-Ma" style

La tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote

Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

LES VIANDES - MEATS

Le collier de cochon à l'estragon

Pork collar with tarragon

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, aux morilles

Chicken "Tournedos" style, stuffed with morels, cream and morels sauce

Le contre-filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac

Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac

L'épaule d'agneau fermier du Pays d'Oc (pour deux personnes) (30 min de préparation)

Confit Pays d'Oc Lamb shoulder (for two persons) (30 min)

*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-Marcellin de la Mère Richard

1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise

Cheese plate selected by Daniel & Denise

LES DESSERTS - DESSERTS

Le sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé

The "winemaker" sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant cream (liquor), grape brandy granita (Marc de Bourgogne)

L'île flottante de Julia à la praline rose

Julia's Floating island with pink pralines

La tarte tatin aux pralines roses

Tarte tatin with pink pralines

Le baba maison ivre de rhum

Homemade Baba drunk from its rhum

La crème brûlée à la vanille

The creme brulee with vanilla

La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines roses

French toast brioche with warm praline cream

Le café gourmand, Julius Meinl

Gourmet coffee: Selection of house dessert w/ an hot drink

Pot au chocolat Valrhona, madeleine tiède au miel

Valrhona chocolate cream, warm honey madeleine

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

Sirop / Jus de fruits

Sirop au choix / Jus de fruit Patrick Font

Quenelle de brochet sauce Nantua / Suprême de volaille

Glace et une madeleine tiède au miel

Syrup of your choice / Patrick Font juice of your choice

Pike quenelle with nantua sauce / Poultry supreme

Ice cream and a warm madeleine with honey

*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

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet

Seasonal vegetable soup, poached egg

ou

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes de terre Amandine et hareng fumé

The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad

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, sweetbreads, veal and foie gras



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet

Chicken "Tournedos" style, stuffed with morels, reduced and enriched chicken juice

ou

Collier de cochon à l'estragon

Pork collar with tarragon



Choix des desserts à la carte

(sauf le café gourmand et l'assortiment de fromages)

Choice of desserts à la carte (except gourmet coffee and cheese plate)

*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.

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 10 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

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
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X						
Saladier lyonnais		X						X	X					X
Salade de ris d'agneau	X							X						
Velouté de légumes de saison		X				X								
Tête de veau	X	X							X					
Saumon Gravlax	X					X								X
Terrine de foie gras et chutney	X							X						
Œufs frais de la ponte, en meurette	X	X						X						
Omelette du curé et écrevisses	X	X				X		X				X		
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	X				X		X				X		X
Poisson du jour (Voir le maître d'hôtel)														
Cervelle de veau						X		X						
Tranche de foie de veau	X							X						
Rognon de veau	X							X						
Collier de cochon à l'estragon						X		X						
Tournedos de volaille		X				X		X						
Tournedos aux morilles						X		X						
Contre filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac						X		X						
L'épaule d'agneau								X						

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à Coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Fenouil	Poissons	Sésame
Risotto de petit épeautre aux légumes						X								
Bol de salade						X								
Gratin de macaronis	X					X								
Pommes rissolées														
1/2 st marcelin	X					X								
L'assortiment de fromages	X					X								
Crème brûlée à la vanille		X				X								
Baba au rhum	X	X		X		X		X						
Ile flottante aux pralines roses		X		X		X								
Tarte tatin aux pralines roses	X	X		X		X								
Brioche façon pain perdu	X	X		X		X								
Sorbet														
Glace		X				X								
Pot au chocolat						X								
Madeleine au miel	X	X				X								
Sorbet vigneron								X						
Bière (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)	X							X						
Vin (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)								X						