



## 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 MIDI : PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR

25.00 €

### DU MARDI AU VENDREDI (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 saison, oeuf parfait et chips de châtaignes**

17.00 €

*Seasonal creamy 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, red wine sauce, 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*

**\*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 - FISH

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

**Le poisson du jour (consulter le Maître d'Hôtel)** .....€  
*Fish of the day (ask the waiters)*

## 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 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 veal 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*

## 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 pièce de cochon d'Auvergne confite aux aromates, jus porto raisin** 25.00 €  
*Slow-cooked Auvergne pork with herbs, port and grape sauce*

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

**Le tournedos de volaille jaune des Landes fermière farci à la lyonnaise, morilles et sauce légèrement crémée** 32.00 €  
*Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, morel mushrooms and cream sauce*

**Saucisson cervelas pistaché, sauce vin rouge à l'échalotte** 25.00 €  
*Pistachio-studded Lyonnais sausage, red wine and shallot sauce*

**Poitrine de veau crousti-fondante, carottes confites, jus vinaigré parfumé à l'estragon** 25.00 €  
*French veal breast, crispy and tender, with candied carrots and tarragon vinegar sauce*

\*Tous nos plats sont servis avec des 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

<b>Le 1/2 Saint-Marcellin de la Mère Richard</b> <i>1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"</i>	<b>6.00 €</b>
<b>L'assortiment de fromages sélection Daniel &amp; Denise</b> <i>Assortment cheese selected by Daniel &amp; Denise</i>	<b>10.00 €</b>
<b>La cervelle des canuts</b> <i>White cheese with garlic and fresh herbs</i>	<b>5.00 €</b>

## LES DESSERTS - DESSERTS

<b>La coupe colonel, sorbet citron vodka</b> <i>The colonel cup, lemon vodka sorbet</i>	<b>9.00 €</b>
<b>L'île flottante à la praline rose de Julia</b> <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	<b>9.00 €</b>
<b>La tarte tatin aux pralines roses</b> <i>Tarte tatin with pink pralines</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Le baba maison ivre de rhum</b> <i>Homemade Baba drunk from its rhum</i>	<b>9.00 €</b>
<b>La crème brûlée à la vanille</b> <i>The creme brulee with vanilla</i>	<b>9.00 €</b>
<b>La brioche façon pain perdu, pâte à tartiner aux pralines roses</b> <i>French brioche toast with praline spread (Home Made)</i>	<b>9.00 €</b>
<b>La mousse au chocolat noir Valrhona et sa madeleine tiède au miel</b> <i>The dark chocolate mousse with madeleine pastry</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Le riz au lait à la vanille, cacahuètes et amandes torréfiés, caramel au beurre salé</b> <i>Vanilla rice pudding, roasted peanuts and almond, salted butter caramel</i>	<b>9.00 €</b>

### 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 /**

**Burger lyonnais saucisson pistaché cervelle de canut**

**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 et cervelle des canuts*

*Ice cream or Valrhona dark chocolate mousse*

# 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, red wine sauce, small onions, bacon,  
mushrooms, croutons*



**La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**Poitrine de veau française crousti-fondante, carottes confites,  
jus vinaigré et parfumé à l'estragon**

*French veal breast, crispy and tender, with candied carrots and tarragon  
vinegar sauce*

ou

**La pièce de cochon d'Auvergne confite aux aromates, jus porto raisin**

*Slow-cooked Auvergne pork with herbs, port and grape sauce*



**Choix des desserts à la carte**

*Choice of desserts à la carte*

**\*Tous nos plats sont servis avec des 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 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 saison, oeuf parfait et  
chips de châtaignes**

*Seasonal creamy 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 tripe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and  
old fashioned mustard*

ou

**Saucisson cervelas pistaché, sauce vin rouge à l'échalotte**

*Pistachio-studded Lyonnais sausage, red wine and shallot 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

## 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 tranches.

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](mailto:crequi@danieletdenise.fr) – [stjean@danieletdenise.fr](mailto: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

Nom du produit	Gluten	Lait et P.laitiers	Œufs	Fruits à coque	Crustacés	Mollusques	Sulfites	Moutarde	Cèleri	Poissons	Arachides	Soja	Sésame	Lupin
Pâté en croûte	X	X	X	X			X	(X)						
Terrine de campagne	X	X	X	X			X	(X)			X			
Foie Gras	(X)						X	(X)						
Velouté		X	X	X			X							
Os à moelle	(X)						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							
Pièce de cochon		X					X							
Faux-filet de Montbéliard	X	X					X							
Tournedos de volaille	X	X	X	X			X							
Poitrine de veau							X		X					
Saucisson pistaché	X	X	X	X			X							

Nom du produit	Gluten	Lait et P.laitiers	Œufs	Fruits à coque	Crustacé	Mollusques	Sulfites	Moutarde	Cèleri	Poissons	Arachides	Soja	Sésame	Lupin
Saint-Marcellin	(X)	X												
Assiette de fromages	(X)	X												
Cervelle des canuts	X	X												
Brioche façon pain perdu	X	X	X	X										
Île 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							
Riz au lait		X	X	X							X			
Madeleine au miel	X	X	X											
Bière	X						X							
Vin							X							

(X) Possible sans