

Daniel & Denise



cuisine de tradition

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

Le pressé de pied de cochon et foie gras, vinaigrette tartare et pain de campagne

22.00€

Pressed pork's feet and foie gras, tartar vinaigrette and country bread

La crème de chou-fleur "Dubarry" et tartine de pain de campagne au saumon gravlax maison 17.00€

17.00€

La salade de lentilles vertes et saucisson cervelas à la lyonnaise, cervelle de canut et vinaigrette au jus de viande

Green lentils salade with lyonnaise cervelas saussage, fresh cheese and meat juice

LES OEUFS - EGGS

18.00€

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

The priest's omelet with crayfish tails

16.00€

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

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

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote 24.00€
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote 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 à la courge, tombée d'épinards, œuf poché et crème de comté 26.00€
Small spelt cooked as a risotto with butternut, spinach and comté cheese's cream

LES VIANDES - MEATS

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, aux morilles 32.00€
Chicken "Tournedos" style stuffed, with morels

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

Le paleron de bœuf français confit au vin rouge comme un bourguignon façon grand-mère 26.00€
Beef paleron confit in red wine sauce, burgundy style

La poitrine de veau crousti-fondante, carottes confites et jus vinaigré parfumé à l'estragon 25.00€
Veal's breast, confites carrots and tarragon-flavoured vinegar juice

La pièce de cochon d'Auvergne confite aux aromates, jus porto raisin 25.00€
Piece of pork confit, porto and grapes juice

*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€
Assortment cheese selected by Daniel & Denise

LES DESSERTS - DESSERTS

La mousse au chocolat noir Valrhona, crumble au chocolat, madeleine tiède au miel 9.00€
Valrhona dark chocolate mousse, chocolate crumble, warm honey madeleine

L'île flottante de Julia à la praline rose 9.00€
Julia's floating island with pink pralines

La tarte tatin aux pralines roses 9.00€
Tarte tatin with pink pralines

La crème brûlée à la vanille 9.00€
The creme brûlée with vanilla

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

Le riz au lait à la vanille, cacahuètes et amandes torréfiés, caramel au beurre salé 9.00€
Vanilia rice ppudding, roasted peanuts and almond, salted butter caramel

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€
Sirop / Jus de fruits

Quenelle de brochet sauce Nantua ou Burger lyonnais

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€

La crème de chou-fleur "Dubarry" et tartine pain de campagne au saumon gravlax maison

Cauliflower "Dubarry" cream and gravlax salmon on toast
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 et saucisson cervelas à la lyonnaise, cervelle de canut et vinaigrette au jus de viande

Green lentils salade with lyonnaise cervelas saussage, fresh cheese and meat juice



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
ou

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

Piece of pork confit, porto and grappes juice
ou

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

Veal tripes sausage, charcutière style
ou

La poitrine de veau crousti-fondante, carottes confites et jus vinaigré parfumé à l'estragon

Veal's breast, confites carrots and tarragon-flavoured vinegar juice



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

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

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 mâchonneurs. 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 (2)	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Velouté de choux fleur	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	X						
Pressée de pied de cochon et foie gras	X							X	X						
Os à moelle et escargots	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						
Poitrine de veau	X								X						
Andouillette	X	X				X		X							
Paleron de bœuf	X								X						
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Faux filet	X						X	X							
Foie de veau	X								X						
Rognon	X								X						
Tête de veau	X								X						
Poisson d'arrivée									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 Marcellin						X									
Assortiment de fromages					X	X									
Mousse au chocolat	X	X		X		X									
Île 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							
Riz au lait		X	X	X		X		X							
Brioche façon pain perdu	X	X		X		X									
Coupe Colonel									X						
Vin rouge et blanc									X						
Bière	X								X						

*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