



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** : Homards 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 salade lyonnaise : salade frisée, lardons rôtis, croûtons et oeuf poché

16.00 €

Lyonnaise's salade : green salad, bacon bit, bread and poched egg

Le velouté de saison, œuf parfait et petits croûtons dorés

17.00 €

Seasonal creamy soup, poched egg and small golden croutons

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

22.00 €

Marrow bones roasted with snails from Bourgogne

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon gravlax et cervelle de canut

18.00€

Green lentils salade with gravlax salmon and fresh cheese

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. Supplément 5.00€

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin. Extra 5.00€

TAXES & SERVICE COMPRIS

LES POISSONS - FISH

La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua **23.00 €**
(25 minutes 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 - OFFAL

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

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 au comté et fricassée de légumes de saison **26.00 €**
Small spelt cooked as a risotto with comté cheese's and vegetables

LES VIANDES - MEATS

Le travers de cochon d'Auvergne caramélisé aux épices douces **25.00 €**
Pork ribs caramelised with sweet spice

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, morilles et sauce légèrement crémée **32.00 €**
Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed, morel mushrooms and cream sauce

Paleron de cochon français, concassée de tomates **25.00 €**
French pork shoulder with crushed tomatoes

La poitrine de veau française crousti-fondante cuisinée à la lyonnaise **25.00 €**
French veal's breast lyonnaise's style

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel. Supplément 5.00€

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin. Extra 5.00€

TAXES & SERVICE COMPRIS

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint-Marcellin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcellin 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 fresh herbs</i>	6.00 €

LES DESSERTS - DESSERTS

La coupe colonel, sorbet citron vodka <i>The colonel cup, lemon vodka sorbet</i>	9.00 €
L'île flottante à la praline rose de Julia <i>Julia's Floating island with pink pralines</i>	9.00 €
La tarte tatin aux pralines roses <i>Tarte tatin with pink pralines</i>	9.00 €
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>	9.00 €
La brioche façon pain perdu, pâte à tartiner aux pralines roses <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 salade de fruits frais de saison façon Cardinal <i>Fresh fruits salade, red fruits coulis and vanilla ice cream</i>	9.00 €

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS

Sirop au choix ou jus de fruits Patrick Font
Quenelle de brochet sauce Nantua ou Burger lyonnais (saucisson cervelas et cervelle de canuts)
Glace ou mousse au chocolat
Syrop or juice Patrick Font
Pike quenelle with Nantua sauce or Lyonnaise burger (lyonnaise sausage and fresh cheese)
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. Supplément 5.00€

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin. Extra 5.00€

TAXES & 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 pâte 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*

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise et saumon gravlax, cervelle de
canut**

Green lentils salade with gravlax salmon, fresh cheese



La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La poitrine de veau française crousti-fondante cuisinée à la lyonnaise

French veal's breast lyonnaise's style

ou

Le travers de cochon d'Auvergne caramélisé aux épices douces

Pork ribs caramelised with sweet spice



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. Supplément 5.00€

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin. Extra 5.00€

TAXES & SERVICE COMPRIS

Menu de la Croix Rousse

Uniquement du Mardi au Vendredi midi (hors jours fériés)

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
petits croûtons dorés**

Seasonal creamy soup, poched egg and small croûtons



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

Veal's tripe sausage, charcutière's style

ou

Paleron de cochon français, concassée de tomates

French pork shoulder with crushed tomatoes



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. Supplément 5.00€

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin. Extra 5.00€

TAXES & SERVICE COMPRIS

M E N U M Â C H O N

à 42.00 € (boissons comprises)

Rosette de Lyon

Cervelle des canuts

Terrine épicerie Daniel & Denise

Salade de lentilles lyonnaises

Cervelas chaud pistaché au vin rouge

Gratin d'andouillette à la fraise de veau des monts Lyonnais

Sauté de gras double à la lyonnaise

Gratin de pâtes béchamel

½ St Marcellin de la mère Richard

Boissons

1 pot lyonnais rouge ou blanc pour 2

1 Eau plate ou gazeuse pour 2

1 Boisson chaude

Le mâchon se déroule uniquement sur réservation au moins 24h à l'avance à partir de 2 personnes de 9h jusqu'à 11h du Mardi au Samedi



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 – 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 (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X		X		X		X	(X)						
Terrine de campagne	X	X	X	X		X		X	(X)						
Salade lyonnaise	(X)	X						X	X						
Velouté de saison	(X)	X		X		X		X							
Os a moelle et escargot	(X)							X	(X)						
Salade de lentilles		X				X		X	X						
Œufs en meurette	(X)	X						X				X			
Omelette du curé	X	X				X		X				X			
Quenelle de brochet et sauce Nantua	X	X				X		X						X	
Poisson d'arrivage								X						X	
Andouillette	X	X				X		X	X						
Foie de veau	(X)							X							
Rognon de veau								X							
Risotto de petit épeautre	X					X		X							
Travers de cochon						X		X							
Faux Filet de bœuf	X					X		X							
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Paleron de cochon	X	X		X		X									
Poitrine de veau								X			X				

[illegible]