



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** : 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 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

La salade lyonnaise : salade frisée, lardons rôtis, croûtons et oeuf poché

16.00 €

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

La crème de légumes de saison, oeuf poché et pickles de légumes

17.00 €

Vegetable cream, poched egg and vegetables pickles

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise et saumon gravlax maison cervelle de canut et tuile de pain

18.00 €

Green lentils salade and gravlax salmon, white cheese and slice toast

LES OEUFS - EGGS

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses

18.00 €

The priest's omelet with crayfish tails

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

16.00 €

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. 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 (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 - OFFAL

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

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

Filet de canette française rôti et escalope de foie gras poêlée, jus porto raisin 32.00 €
Roasted french duck breast and pan-seared foie gras escalope with grape port juice

La poitrine de veau française croustillante-fondante cuisinée à la lyonnaise 27.00 €
French veal's breast lyonnaise's style

La pièce de cochon d'Auvergne cuisinée à l'ail fumé et coco de Paimpol 25.00 €
Piece of pork from Auvergne cooked with smoked garlic, Paimpol white beans

*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 €

LES DESSERTS - DESSERTS

La mousse au chocolat noir Valrhona, crumble au chocolat et madeleine tiède au miel <i>Valrhona dark chocolat mousse, chocolate crumble and warm honey madeleine</i>	9.00 €
L'île flottante de Julia à la praline rose <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 €
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	9.00 €
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade baba drunk from its rhum</i>	9.00 €
La crème caramel maison, et financier tiède à la pistache <i>Homemade crème caramel with a warm pistachio financier</i>	9.00 €
La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines roses <i>French brioche toast with pink praline spread</i>	9.00 €
La coupe colonel : sorbet citron et vodka <i>Coupe colonel : lemon sorbet and vodka</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
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 de saison

45.00 €

La crème de légumes de saison, oëuf poché et pickles de légumes

Vegetable cream, poched egg and vegetables pickles

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 pâte en croûte, veal's sweetbreads and foie gras

ou

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

Green lentils salad and gravlax salmon, white cheese and slice toast



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 cuisinée à l'ail fumé et coco de Paimpol

Piece of pork from Auvergne cooked with smoked garlic and Paimpol white beans

ou

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

Veal's tripe sausage, charcutière's style

ou

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

French veal's breast 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. Supplément 5.00€

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

TAXES & SERVICE COMPRIS

Le traditionnel mâchon des lève-tard

Le menu est à choisir pour l'ensemble de la table à partir de 2 convives (pas de modifications possibles)

The set menu must be chosen for the whole table for groups of two or more (no changes permitted)

43.00 € par personne - 43.00€ per person

La cervelle de canut

White cheese with garlic and fresh herbs

Les gratons lyonnais

Lyon-style pork cracklings - gratons

La rosette de Lyon

Rosette de Lyon

La terrine de campagne maison

Homemade country-style terrine

Nos saladiers : les lentilles à la lyonnaise, salade de pommes de terre amandines et harengs fumés

Our salads: Lyon-style lentils, potato salad with almonds, and smoked herring



Le cervelas pistaché cuit au vin rouge façon grand-mère

Lyonnais's cervelas with pistachio cooked in red wine, grandmother's style

Le gratin de quenelle de brochet maison, sauce Nantua

Homemade pike quenelle gratin with Nantua sauce

La fricassée de volaille fermière à la lyonnaise

Chicken fricassee lyonnaise's style

Le gratin de pâtes à la béchamel

Pasta gratin with béchamel sauce



Le saint-marcellin de la Mère Richard

Saint-marcellin from "La Mère Richard"



L'île flottante à la praline et sa madeleine tiède au miel

Floating island with pink pralines, and hooney warn madeleine

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 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 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	Sésame
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Velouté de légumes de saison		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	
Salade lyonnaise	X	X						X	X						
Os a 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	
Poisson d'arrivage								X						X	
Foie de veau	X							X							
Rognon de veau	X							X	X						
Tête de veau	X	X						X	X						
Andouillette	X							X						X	
Risotto d'épeautre	X	X		X		X		X							
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Faux filet de bœuf	X					X		X							
Filet de canette	X							X							
Poitrine de veau	X							X							
Pièce de cochon						X		X							

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Burger des Gones	X			X		X		X							X
Gratin de pâtes béchamel	X			X		X									
Pommes de terre dorées															
Cervelle des Canuts	X					X		X							
Saint Marcelin	X					X									
Assortiment de fromages	X					X	X								
Mousse au chocolat	X	X		X		X									
Ile 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							
Crème caramel, financier	X	X		X		X									
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Coupe Colonel								X							
Vin rouge et blanc								X							
Bière	X							X							