



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 MERCREDI AU VENDREDI (hors jours fériés)

DAILY LUNCH MENU : MAIN AND DESSERT, from wednesday 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

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

22.00 €

Marrow bones roasted with snails from Bourgogne

Le velouté de butternut, oeuf poché et chips de chataîgnes

16.00 €

Butternut squash soup with a poached egg and chestnut chips

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 salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saucisson cervelas pistaché et cervelle de canut

16.00€

Green lentils salade with lyonnaise pistachio cervelas 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 saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, sauce porto raisin 25.00 €

Sabodet sausage cooked in hot wine, with a porto and grappe sauce

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

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 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

Le faux-filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac 29.00 €

Sirloin of Montbéliard beef, with black pepper flambeed with cognac

La poitrine de veau française crousti-fondante cuisinée à la lyonnaise 27.00 €

French veal's breast lyonnaise's style

La cocotte de cochon misonnée aux aromates et compotée de chou rouge 25.00 €

Slow-cooked pork stew with herbs and red cabbage compote

*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 home made praline spread</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 €
Le riz au lait à la vanille, poire pochée Belle Hélène <i>Vanilla rice pudding with poached pear à la Belle Hélène</i>	11.00 €

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 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

ou

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saucisson cervelas pistaché et cervelle de canut

Green lentils salad with lyonnaise pistachio cervelas and 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

La cocotte de cochon misonnée aux aromates et compotée de chou rouge

Slow-cooked pork stew with herbs and red cabbage compote



Choix des desserts à la carte (riz au lait + 2.00 €)

Choice of desserts à la carte (rice pudding + 2.00 €)

*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 Mercredi au Vendredi midi (hors jours fériés)

Only from Wednesday to Friday at midday (excluding public holidays)

37.00 €

La terrine de campagne maison pistachée aux foies de volaille, mesclun de salade et toast de pain de campagne

Home made terrine with pistachios and poultry liver with salade and toast

ou

Le velouté de butternut, oeuf poché et chips de chataîgnes

Butternut squash soup with a poached egg and chestnut chips



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

Veal's tripe sausage, charcutière's style

ou

Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, sauce porto raisin

Sabodet sausage cooked in hot wine, with a porto and grape 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. 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 frisée aux lardons

Our salads: Lyon-style lentils, salade with bacon



Le saucisson sabodet du Beaujolais cuit dans un vin chaud, sauce porto raisin

Sabodet sausage cooked in hot wine, with a porto and grappe sauce

Le gratin de quenelle de brochet maison, sauce Nantua

Homemade pike quenelle gratin with Nantua sauce

La joue de cochon confite à la lyonnaise

Pork's cheek confit lyonnaise 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

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	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites	Moutarde	Mollusques	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X		X		X		X	(X)						
Os a moelle et escargot	(X)							X	(X)						
Salade lyonnaise	(X)	X						X	(X)						
Terrine de campagne	X	X	X	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	X						
Œufs en meurette	(X)	X						X							
Omelette du curé	X	X				X		X				X			
Quenelle de brochet et sauce Nantua	X	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							X							
Tête de veau	X	X						X	X						
Risotto de petit épeautre	X					X		X							
Mitonnée de cochon	X			X				X							
Faux Filet de bœuf	X					X		X							
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Poitrine de veau						(X)		X							

[illegible]