

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.Depuis2004,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
- **La Truite** : Maison Murgat
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Café** : Illy Cafè
- **La Vaisselle** : Manufacture BERNARDAUD

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 DU JOUR ET DESSERT DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE) **25.00 €**
Lunch Menu: Dish of the day and dessert of the day, from monday 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 "pâte en croûte",veal meat, veal sweetbread and duck foie gras

La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus d'agneau **19.00 €**
The Lamb sweetbread salad, lamb juice vinaigrette

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet **17.00 €**
Seasonal vegetable soup, poached egg

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes de terre Amandine et hareng fumé **17.00 €**
The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad

La tête de veau cuite au court-bouillon, sauce ravigote **21.00 €**
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

La truite d'Isère gravlax de la Maison Murgat et tartare de betterave **18.00 €**
Gravlax of Isère trout from Maison Murgat, served with beetroot tartare

La terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment **28.00 €**
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits chutney

LES OEUFS - *EGGS*

Les oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons **16.00 €**
Fresh eggs of the day, "Meurette" style: poached eggs with caramelized pearl onions, grilled bacon, mushrooms and croutons

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses **18.00 €**
The "priest's omelette": rolled omelette stuffed with crayfish tails

*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 €**
(20 minutes de préparation)
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce (20 minutes cooking)

Le poisson du jour sauvage (voir le Maître d'Hôtel) **..... €**
Fish of the day: only wild catch. Ask the waiters

LES ABATS - *OFFAL*

La cervelle de veau, dorée au beurre à la provençale **24.00 €**
Calf's brains sauted in butter, Provencal style

La tranche de foie de veau poêlée déglacée au vinaigre de vin vieux **29.00 €**
en persillade
Pan-fried slice of calf's liver, deglazed with aged wine vinegar and parsley

Le rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-Mère **28.00 €**
Whole roasted veal kidney casserole, "Grand-Ma" style

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*

Risotto printanier de petit épeautre **26.00 €**
Small spelt cooked as a spring risotto

LES VIANDES - *MEATS*

La longe de cochon fermier d'Auvergne, sauce Jean Vignard **26.00 €**
Pork loin from Auvergne, Jean Vignard sauce

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

Le contre-filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac **29.00 €**
Holstein beef striploin with black pepper flambeed with cognac

L'épaule d'agneau fermier du Pays d'Oc (pour deux personnes) **62.00 €**
(30 min de préparation)
Confit Pays d'Oc Lamb shoulder (for two persons) (30 min)

*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 **6.00 €**
1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise **10.00 €**
Cheese *plate selected by Daniel & Denise*

LES DESSERTS - DESSERTS

Le sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé **9.00 €**
The "winemaker" sorbet : blackcurrant sorbet, blackcurrant cream (liquor), grape brandy granita (Marc de Bourgogne)

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

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

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

La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux pralines roses **9.00 €**
French toast brioche with warm praline cream

Le café gourmand, Illy Cafè **11.00 €**
Gourmet coffee: Selection of house dessert w/ an hot drink

Pot au chocolat Valrhona, madeleine tiède au miel **9.50 €**
Valrhona chocolate cream, warm honey madeleine

LE MENU DES GONES - *THE GONE MENU*

JUSQU'A 12 ANS - *UP TO 12 YEARS*

15.00 € / 18.00 €
Sirop / Jus de fruits

Sirop au choix ou Jus de fruit Patrick Font
Quenelle de brochet sauce Nantua ou Suprême de volaille
Glace et une madeleine tiède au miel
Syrup of your choice or Patrick Font juice of your choice
Pike quenelle with nantua sauce or Poultry supreme
Ice cream and a warm madeleine with honey

*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 €

Velouté de légumes de saison, oeuf mollet
Seasonal vegetable soup, poached egg

ou

Nos trois salades lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la lyonnaise, salade de pommes de terre Amandine et hareng fumé
The traditional Lyonnais's salad "Daniel and Denise": Beef snout and mustard salad, Lyonnais's style lentils salad, boiled potato and smoked herring salad

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, sweetbreads, veal and foie gras

La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet
Chicken "Tournedos" style, stuffed with morels, reduced and enriched chicken juice

ou

La longe de cochon fermier d'Auvergne, sauce Jean Vignard
Pork loin from Auvergne, Jean Vignard sauce

Choix des desserts à la carte
(sauf le café gourmand et l'assortiment de fromages)
Choice of desserts à la carte (except gourmet coffee and cheese plate)

*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

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 10 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

Mâchon

Cher.e.s ami.e.s, gones de génération en génération, ou simple 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 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	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Crustacés	Fenouil	Poissons
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X						
Saladier lyonnais		X						X	X					X
Salade de ris d'agneau	X							X						
Velouté de légumes de saison		X				X								
Tête de veau	X	X							X					
Truite gravlax	X					X								X
Terrine de foie gras et chutney	X							X						
Œufs frais de la ponte, en meurette	X	X						X						
Omelette du curé et écrevisses	X	X				X		X				X		
Quenelle de brochet sauce Nantua	X	X				X		X				X		X
Poisson du jour (voir le maître d'hôtel)														
Cervelle de veau						X		X						
Tranche de foie de veau	X							X						
Rognon de veau	X							X						
Poitrine de cochon						X		X						
Tournedos de volaille		X				X		X						
Tournedos aux morilles						X		X						
Contre-filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac						X		X						
Épaule d'agneau								X						

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Cèleri	Fenouil	Poissons	Sésame
Risotto de petit épeautre aux légumes						X								
Bol de salade						X								
Gratin de macaronis	X					X								
Pommes rissolées														
Chartreuse de légumes						X		X						
1/2 Saint-Marcellin	X					X								
L'assortiment de fromages	X					X								
Crème brûlée à la vanille		X				X								
Baba au rhum	X	X		X		X		X						
Île flottante aux pralines roses		X		X		X								
Tarte Tatin aux pralines roses	X	X		X		X								
Brioche façon pain perdu	X	X		X		X								
Sorbet														
Glace		X				X								
Pot au chocolat						X								
Madeleine au miel	X	X				X								
Sorbet vigneron								X						
Bière (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)	X							X						
Vin (S'il y a plus de 10 g de sulfites au litre)								X						