

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
- **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 mercredi au vendredi midi (hors jours fériés et week-ends) **25.00 €**
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

L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade **22.00 €**
Bone morrow roasted with snails from Bourgogne

La terrine maison du moment, consulter notre ardoisse **-- €**
Homemade terrine, ask the waiters

La salade romaine cuisinée comme une lyonnaise : lardons rôtis, croûtons et oeuf poché **16.00 €**
Lyonnaise's salade : green salad, bacon bit, bread and poched egg

Le crème de champignons, œuf parfait et tartine de beurre de jambon **18.00 €**
Mushroom soup, poached egg and toast with ham butter

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise et saumon Label Rouge façon gravlax maison cervelle de canut et tuile de pain **18.00 €**
Green lentils salade and gravlax salmon Label Rouge, 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 œufs 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

Le gratin d'andouillette de fraise de veau à la graine de moutarde et estragon **24.00 €**
Veal's andouillette gratin with mustard seeds and tarragon

LE PLAT VÉGÉTARIEN - *VEGETARIAN DISH*

Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto, tombée d'épinards frais à la créme de comté, oeuf poché et noix **26.00 €**
Small spelt cooked as a risotto, fresh spinach with comté cheese's cream and nuts

LES VIANDES - *MEATS*

Le paleron de bœuf français confit au vin rouge, escalope de foie gras poêlée et tuile de pain **35.00 €**
Beef paleron confit in red wine sauce, pan-fried foie gras, crust bread

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

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

La traditionnelle blanquette de veau français **26.00 €**
The traditionnal french veal's blanquette

La cocotte de cochon mitonée 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 **6.00 €**
1/2 Saint Marcelin 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 et madeleine tiède au miel **9.00 €**
Valrhona dark chocolat mousse, chocolate crumble and 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

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 €**
Colonel sorbet : lemon sorbet and vodka

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

LE MENU DES GONES - *THE GONE MENU* **15.00 € / 18.00 €**

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

Le crème de champignons, œuf parfait et tartine de beurre de jambon
Mushroom soup, poached egg and toast with ham butter
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 Label Rouge façon gravlax, cervelle de canut et tuile de pain
Green lentils salade and gravlax salmon Label Rouge, 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 cocotte de cochon mitonée aux aromates et compotée de chou rouge
Slow-cooked pork stew with herbs and red cabbage compote
ou
Le gratin d'andouillette de fraise de veau à la graine de moutarde et estragon
Veal's andouillette gratin with mustard seeds and tarragon
ou
La poitrine de veau française croustillante-fondante cuisinée à la lyonnaise
French veal's breast lyonnaise's style
ou
La traditionnelle blanquette de veau français
The tradionnal french veal's blanquette

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

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 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	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X							
Terrine du moment	X	X						X	X						
Os a moelle et escargots	X					X		X		X					
Salade lyonnaise	X	X						X	X						
Velouté de légumes de saison		X				X		X							
Salade de lentilles	X	X				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	X						
Risotto d'épeautre	X	X		X		X		X							
Paleron de bœuf	X							X							
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Faux filet de bœuf	X					X		X							
Poitrine de veau	X							X							
Blanquette de veau	X					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	Céleri	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 brulée à la vanille		X				X									
Baba au rhum	X	X				X		X							
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Coupe Colonel								X							
Coupe Vigneronne								X							
Vin rouge et blanc								X							
Bière	X							X							

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 cevelas pistaché au vin rouge
Cervelas sausage with pistachio, red wine sauce
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

TAXES & SERVICE COMPRIS