CROIX ROUSSE

BOUCHON LYONNAIS

DANIEL & DENISE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE Joseph Viola

Voici les noms des artisans avec qui nous travaillons au quotidien :

- Le Pain : Le Boulanger de Saint-Just
- Le Foie gras français : Domaine de Limagne du Massif Central
- La Volaille des Landes : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40),
  les frères Eric et Joël Saint Germain
- La Volaille de Bresse : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- Les Salaisons : Le Saloir de Saint Rémy - Mr Stephane Prou
- Les Abats : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- Les Viandes : La Maison Trolliet (Meilleur Ouvrier de France 1986, Maurice Trolliet)
- Les Gibiers : Gourmet Lyonnais
- Les Fruits et légumes : Les Fruitiers du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri
  Le Marché de la Croix Rousse
- Les Poissons, crustacés et coquillages : Homard Acadiens
- Les Fromages : La Mère Richard
- Les huiles et épices : Daniel et Denise Epicerie Villeurbannes
  Délices d'Epices La Croix Rousse
- Les Œufs : P'tit Gône des monts du lyonnais

Tous nos desserts sont faits maison – *All our desserts are home made*
Toutes nos viandes sont d'origine française et CEE – *All our meat are from France and EEC orgin*
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

Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons chez Daniel & Denise.
Possibilité sur les trois établissements sur réservation uniquement.

CROIX ROUSSE

« Les Classiques Daniel et Denise »

LES ENTRÉES - S*tarters*

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau 18€
(Champion du Monde 2009)
Foie gras and sweetbread pâté in a pastry case (World Champion 2009)

Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise » 14€
Fromage de tête, caviar de la Croix Rousse,
Salade de pomme de terre amandine et cervelas pistaché
The traditional Lyonnais salad bowl of "Daniel and Denise",
Head cheese, Croix Rousse's lentils, salad of potato amandine and sausage with pistachio

Salade romaine aux lardons rôtis, oeuf poché , croutons et vinaigrette Jean Vignard 15€
Cos lettuce salad with bacon, poached egg, croutons and Jean Vignard dressing

La Tête de veau cuite (origine française)**, au court bouillon** 18€
sauce ravigote
Veal's head cooked in stock (French origin) with a sauce ravigote

LES ŒUFS « P'tit Gone » – *Eggs*

Crème de petits pois, œuf poché et pickels de légumes 13€
Green peas velouté, poached egg and vegetables pickels

Les Oeufs frais en meurette, petits oignons, lardons, croûtons 16€
Fresh eggs served as:
poached in red wine sauce with pearl onions, bacon cubes and croutons

Omelette du curé avec queues d'écrevisses 16€
Omelette with crayfish tails

Taxes et service compris

CROIX ROUSSE

LES POISSONS - *Fish*

La Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua 21€
(20 minutes d'attente)
Souffléed Lyonnais pike dumpling baked in a crayfish cream sauce
(20 minutes waiting time)

Le Poisson sauvage du marché, **et sa garniture du jour**
Prix établi en fonction des arrivages
(consulter notre Maître d'hôtel)
The wild market fish, with the garnish of the day. Market price, ask to the manager

LES ABATS – *Offal*

L' andouillette à la fraise de veau, sauce charcutière 18€
Veal tripe and chitterling sausage with charcutière sauce
(seeded mustard, onions and gherkin)

L'émincé de gras double sauté à la lyonnaise au vinaigre de vin vieux 18€
beef tripe pan-fried " à la lyonnaise " style deglaced with aged wine vinegar

La Tête de veau cuite au court-bouillon (origine française), 22€
sauce ravigote
Veal's head cooked in stock (French origin) with a sauce ravigote

La Tranche de foie de veau poêlée (origine française)**,** 26€
déglacée au vinaigre en persillade
Pan-fried calf's liver (French origin), deglazed with vinegar
and served with parsley

CROIX ROUSSE

LES PLATS – *Main courses*

La Tranche de poitrine de cochon fermier du Cantal, « Maurice Trolliet » 24€
Confite puis poêlée, caviar d'aubergine fumé et coulis de poivron rouge
Roasted farm-raissed pork «Belly » from Cantal, smokked eggplant caviar and red pepper coulis

Le Paleron de veau confit à la lyonnaise 22€
Concassé de tomates parfumé à l'estragon
Confit veal paleron lyonnaise style, tomato concassé with tarragon

La fricassée de volaille fermière aux morilles 26€
(Eleveurs à Eugénie-les-bains (40) les frères Eric et Joël
The chicken fricassee from Landes (St Germain product) with morel cream sauce

Le Contre filet de boeuf Angus poêlé, au poivre noir flambé au cognac 26€
Seared angus beef sirloin steak with black pepper and flambéed with cognac

La Poêlée de légumes végétarienne du marché de la Croix Rousse 15€
Pan-fried "Croix Rousse" market vegetables

Côté Garnitures

La Poêlée de haricots verts fins 5€
Pan-fried green beans

La Garniture supplémentaire par table 5€
Extra side dishes per table

Taxes et service compris

CROIX ROUSSE

LES FROMAGES - *Cheese*

La Cervelle de Canut au vinaigre de vin vieux 7€
Fresh white cheese with herbs, aged vinegar, parsley, chives, shallot, garlic

Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 7€50
1/2 Saint Marcellin from Mère Richard

La Faisselle de Rians à la crème de Bresse AOC ou coulis de fruits rouges 7€
Faisselle from Rians with cream from Bresse or with red fruit coulis

Les trois fromages de la Mère Richard 7€
(1/4 Saint Marcellin, bûchette de Comté et chèvre sec)
Cheese box

LES DESSERTS – *Desserts*

Les Glaces et Sorbets et la madeleine au miel 7€
Assorted ice creams and sorbets served with a honeyed madeleine

La Coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit 7€50
Lemon sorbet, vodka, candied lemon

Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé 8€
Blackcurrant sorbet, blackcurrant cordial, marc

Le Baba maison ivre de rhum 8€50
Home-made Baba, imbibed with St James rhum

L'Île flottante aux pralines de Saint Genix 7€
Floating island with Saint Genix praline

La Tarte Tatin aux pralines de Saint Genix 7€50
Tarte Tatin with Saint-Genix pralines and a dollop of cream

La Crème Brûlée à la cassonade et Vanille "Bourbon", 7€
Crème brûlée infused with Bourbon vanilla and topped with brown sugar

Les petits pots chocolats et ses madeleines au miel 8€50
Chocolate pot served with honeyed madeleines

Le café gourmand 8€50

CROIX ROUSSE

MENU DEGUSTATION - *Tasting Menu* 51€

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau
(Champion du Monde 2009)
Pastry encased paté of duck foie gras and sweetbreads (2009 World Champion)
Verre de Beaujolais AOC, Domaine des Terres dorées
Glass of Beaujolais AOC, Domaine des Terres dorées

Les Oeufs frais, en meurette, petits oignons, lardons, croûtons
Fresh eggs poached in red wine sauce with pearl onions, bacon cubes and croutons
Verre de Beaujolais Village « 3eme Fleuve » Daniel et Denise Trenel
Glass of Beaujolais Village « 3eme Fleuve » Daniel et Denise Trenel

---

La Mini-Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua
The little soufflée d Lyonnais pike dumpling baked in a crayfish cream sauce
Verre de Côte du Rhône Villages Laudun AOC, Viola & Chapoutier
Glass of Côte du Rhône Villages Laudun AOC, Viola & Chapoutier

---

Le Paleron de veau confit à la lyonnaise
Concassé de tomates parfumé à l'estragon
Confit veal paleron lyonnaise style, tomato concassé with tarragon
Verre de Côtes du Rhône « Les P'tits Gars » Domaine de l'Oratoire Saint Martin
Glass of Côtes du Rhône « Les P'tits Gars » Domaine de l'Oratoire Saint Martin

---

Les assortiments de desserts maison
Daniel & Denise's house dessert assortment
Verre de Côteaux de l'Ardèche IGP doux « Cuvée Mathilde »
Glass of Côteaux de l'Ardèche IGP doux « Cuvée Mathilde »

Taxes et service compris

CROIX ROUSSE

MENU DE SAISON – *Season Menu* 33€

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau
(Champion du Monde 2009)
Foie gras and sweetbread pâté in a pastry case (World Champion 2009)

OU

Les Traditionnels saladiers Lyonnais « Daniel et Denise »
Fromage de tête, caviar de la Croix Rousse,
Salade de pomme de terre amandine et cervelas pistaché
The traditional Lyonnais salad bowl of "Daniel and Denise",
Head cheese, Croix Rousse's lentils, salad of potato amandine and sausage with pistachio

OU

Crème de petits pois, œuf poché et pickels de légumes
Green peas velouté, poached egg and vegetables pickels

La Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua
Souffléed Lyonnais pike dumpling baked in a crayfish cream sauce

OU

Le Paleron de veau confit à la lyonnaise
Concassé de tomates parfumé à l'estragon
Confit veal paleron lyonnaise style, tomato concassé with tarragon

OU

L' andouillette à la fraise de veau, sauce charcutière
Veal tripe and chitterling sausage with charcutière sauce
(seeded mustard, onions and gherkin)

Dessert maison de « Daniel & Denise »
Choice of homemade desserts

Taxes et service compris

CROIX ROUSSE

FORMULE DÉJEUNER - *Lunch Menu* 18,50 €
du Mardi au Vendredi – from Tuesday to Friday

La suggestion du moment 13€
The suggestion of the day

L'Île flottante aux pralines de Saint Genix
Floating island with Saint Genix praline

OU

La Faisselle de Rians à la crème de Bresse AOC ou coulis de fruits
The Faisselle from Rians with cream from Bresse or with red fruit coulis

OU

Le dessert du moment
The dessert of the day

S'adresser au Maître d'Hôtel – *Please ask the Maître d'Hôtel*

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées au beurre et gratin de pâtes à la béchamel

* All of our dishes are served with butter-roasted potatoes and macaroni gratin.

MENU ENFANT - *Children's menu* 13€
Un plat et un dessert - *Main course and dessert*

Le Contre filet de bœuf Angus poêlé
Angus beef sirloin steak seared

OU

La Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua
Soufflée Lyonnais pike dumpling baked in a crayfish cream sauce

OU

Le Suprême de volaille rôti
Roasted farm-raised chicken breast

Pot chocolat et madeleine au miel
chocolate served with a honeyed madeleine

Servi avec un sirop à l'eau
Served with syrup to water

Taxes et service compris