

BOUCHON LYONNAIS

# DANIEL DENISE

MEILLEUR OUVRIER  
DE FRANCE

*Joseph Viola*

## Liste des artisans avec qui nous travaillons au quotidien :

- Le Pain : Le Boulanger de St Just
- Le Foie gras français: Domaine de Limagne du Massif Central
- La Volaille des Landes : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- La Volaille de Bresse : Eleveuse Mme Rachel Roussel-Voisard (39)
- Les Salaisons : Le Saloir de Saint Rémy
- Les Abats : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- Les Viandes : La Maison Trolliet (Meilleur Ouvrier de France 1986, Maurice Trolliet)  
La Tresse du boucher, Samuel PERRIER
- Les Fruits et légumes : Les Fruitiers du Mont d'Or, Mr Ibrahim Rekab Djabri

Les collectes maraichères AGRIZ

- Les Poissons, crustacés et coquillages : Homard Acadiens
- Les Fromages : La Mère Richard
- Les Epices, les huiles : Epicerie Daniel et Denise (Villeurbanne)
- Les Œufs : P'tit Gone 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 meats are from France and EEC 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*

**Pour perpétuer les traditions lyonnaises, venez organiser vos mâchons  
chez Daniel & Denise. Sur réservation uniquement, s'adresser au Maître d'hôtel.**



## LES ENTRÉES - *starters*

- 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 hareng fumé**  
*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",  
Head cheese, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked haddock*
- Le Saumon d'Écosse label rouge confit,**  
**Délicate gelée aux herbes citronnées, œufs de cailles mimosa, sauce cocktail** 18€  
*Scottish smoked salmon confit, quail egg mimosa and cocktail sauce*
- La Galantine de volaille fermière des Landes, pistachée au foie gras** 18€  
*Landes' poultry galantine, pistachio and foie gras*
- La Tête de veau cuite au court-bouillon (origine française),**  
**sauce ravigote** 18€  
*Veal's head cooked in stock (French origin) with a sauce ravigote*



## LES ŒUFS « *P'tit Gone* » – Eggs

- Le Velouté de Champignons, Œuf poché, et chips de Châtaignes** 14€  
*Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips*
- Les Oeufs frais de la ponte, en meurette,** 16€  
**petits oignons, lardons, croûtons**  
*Fresh eggs "P'tit Gone" poached in red wine sauce with pearl onions, bacon and croutons*
- L'Omelette du curé aux queues d'écrevisses** 16€  
*The priest omelette with crayfish tails*



## LES POISSONS - *Fish*

- La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua** 21€  
(20 minutes d'attente)  
*The pike souffléed quenelle from Lyon, with crayfish bisque  
(20 minutes waiting time)*
- Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour** --€  
**Prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'hôtel**  
*The wild market fish, with the garnish of the day. Market price, ask to the Manager*
- L'Aile de raie des côtes bretonnes rôties à la grenobloise** 24€  
*Roasted Ray wing from Bretagne, with grenobloise sauce*



## LES ABATS – *Offal*

- L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnés à la graine moutarde** 19€  
*Veal tripe and chitterling sausage with mustard sauce*
- La Tranche de foie de veau poêlée (origine française),  
déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 26€  
*Pan-fried veal liver (French origin), deglazed with vinegar and served with parsley*
- La Tête de veau cuite au court-bouillon (origine française),  
sauce Ravigote** 22€  
*Veal's head cooked in stock (French origin) with a Ravigote sauce*
- Le Rognon de veau rôti entier en cocotte, façon Grand-mère** 25€  
*Old-fashioned pot-roasted veal kidney*

### Le Plat Végétarien :

*The vegetarian dish:*

- La Poêlée de légumes de notre maraîcher AGRIZ** 17€  
*Pan-fried vegetables*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

\* All of our dishes are served with roasted potatoes and pasta gratin.



## LES VIANDES - *Meat*

<b>Le Saucisson pistaché en brioche, façon « Henri Bouillet »</b>	18€
<i>Lyonnais sausage with pistachio baked in brioche « Henri Bouillet » style</i>	
<b>Le Contre filet de boeuf de Salers, au poivre noir flambé au cognac</b>	26€
<i>Grilled Angus sirloin with black pepper and flambéed with cognac</i>	
<b>La Poitrine de veau confite , roulée au boudin noir, crème d'ail fumé, Compotée de pommes fruits et oignons</b>	24€
<i>Veal breast, rolled with black pudding, smoked garlic cream</i>	
<b>La Volaille de Bresse AOC aux morilles</b>	30€
(Madame Rachel Roussel-Voisard élèveuse - 39140) <i>Farm-raised AOC Bresse chicken with morel mushrooms</i>	
<b>La Cocotte de jarretons de porcelet mitonnée à la lyonnaise.</b>	22€
<i>Pork casserole confit with vinegar and tarragon, piglet</i>	
<b>Le Paleron de bœuf confit comme une daube, mousseline de carottes aux épices douces</b>	21€
<i>Confit Beef paleron daube style, carrot's mousseline and soft spices</i>	

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées au beurre et gratin de macaronis.

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

### Côté Garnitures

<b>La Poêlée de haricots verts fins</b>	5€
<i>Pan-fried green beans</i>	
<b>La Garniture supplémentaire par table</b>	5€
<i>Extra side dishes per table</i>	



## LES FROMAGES - Cheese

<b>La Cerveille de Canut au vinaigre de vin vieux</b> <i>Fresh cottage cheese with herbs, aged vinegar, parsley, chives, shallot, garlic</i>	7€
<b>Le 1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard</b> <i>1/2 Saint Marcellin from Mère Richard</i>	7€50
<b>La Faisselle de Rians à la crème de Bresse AOC ou coulis de fruits rouges</b> <i>Fresh cottage cheese from Rians with cream from Bresse or with red fruit coulis</i>	7€
<b>Les trois fromages de la Mère Richard</b> <i>(1/4 Saint Marcellin, Comté, et Sainte Maure de Touraine) Cheese box</i>	7€



## LES DESSERTS – Desserts

<b>La Coupe colonel : sorbet citron, vodka, citron confit</b> <i>Lemon sorbet, vodka, candied lemon</i>	7€50
<b>Le Sorbet vigneron : sorbet cassis, crème de cassis, marc égrappé</b> <i>Blackcurrant sorbet, crème de cassis and marc spirit</i>	8€
<b>Le Baba maison ivre de rhum</b> <i>Home-made Baba, imbibed with rhum</i>	8€50
<b>L'île Flottante aux pralines de Saint Genix</b> <i>Floating island with Saint Genix praline</i>	7€
<b>La Tarte Tatin aux pralines de Saint Genix</b> <i>Tarte Tatin with Saint-Genix pralines</i>	7€50
<b>La brioche façon pain perdu aux poires caramélisées et crème mascarpone</b> <i>The brioche way french toast with caramelized pears and mascarpone cream</i>	8€00
<b>L'Eclair au chocolat noir d'Enzo</b> <i>Enzo's chocolate éclair</i>	8€50
<b>La Crème brûlée</b> <i>The Crème brûlée</i>	7€



**MENU DEGUSTATION - *Tasting Menu* 60€**

**La Galantine de volaille fermière des Landes, pistachée au foie gras**  
*Landes' poultry galantine, pistachio and foie gras*

Verre de Bourgogne AOC « Aligoté », Domaine Larue, 2016 - 6cl  
*Glass of white Burgundy AOC « Aligoté », Domaine Larue, 2016 - 6cl*

---

**La Mini-Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua**  
*The pike souffléed quenelle from Lyon, with crayfish bisque*

Verre de Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier, 2016 - 6cl  
*Glass of Côtes-du-Rhône-Villages-Laudun AOC, Viola & Chapoutier, 2016 - 6cl*

---

**Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, croûtons**  
*Fresh eggs "P'tit Gone" poached in red wine sauce with pearl onions, bacon and croutons*

Verre de Collines Rhodaniennes IGP « Hauts du Monteillet », Dom de Monteillet, 2016- 6cl  
*Glass of Collines Rhodaniennes IGP « Hauts du Monteillet », Dom de Monteillet, 2016 - 6cl*

---

**La Poitrine de veau, roulée au boudin noir, crème d'aïl fumé, Comptée de pommes fruit et oignons**

*Veal breast, rolled with black pudding, smoked garlic cream*

Verre de Saumur AOC « Clos Mazurique », Château Brézé, 2017 - 6cl  
*Glass of Saumur AOC « Clos Mazurique », Château Brézé, 2017 - 6cl*

---

**Déclinaison à la praline de Saint-Genix**  
*All about the Saint-Genix praline*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

\* All of our dishes are served with roasted potatoes and pasta gratin.



**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 hareng fumé**

*The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise",*

*Head cheese, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked haddock*

**OU**

**Le velouté de Champignons, Œuf poché, et chips de Châtaignes**

*Mushroom's velouté, poached egg, and Chestnut chips*

---

**La Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*The pike souffléed quenelle from Lyon, with crayfish bisque*

**OU**

**Le Paleron de bœuf confit comme une daube, mousseline de carottes aux épices douces**

*Confit Beef paleron daube style, carrot's mousseline and soft spices*

**OU**

**L'Andouillette de Troyes AAAAA, sauce émulsionnée à la graine de moutarde**

*Veal tripe and chitterling sausage with mustard sauce*

---

**Dessert maison de « Daniel & Denise »**

*Choice of homemade desserts*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

\* All of our dishes are served with roasted potatoes and pasta gratin.



**MENU DES LYONNAIS – *The Lyonnais' Menu* 43€**

**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**

**La galantine de volaille fermière des Landes, pistachée au foie gras**

*Landes' poultry galantine, pistachio and foie gras*

**OU**

**Les Oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons, croûtons**

*Fresh eggs "P'tit Gone" poached in red wine sauce with pearl onions, bacon and croutons*

---

**Le Saucisson pistaché en brioche, façon « Henri Bouillet »**

*Lyonnais sausage with pistachio baked in brioche « Henri Bouillet » style*

---

**L'Aile de raie des côtes bretonnes rôties à la grenobloise**

*Roasted Ray wing from Bretagne, with grenobloise sauce*

**Ou**

**La Cocotte de jarreton de porcelet mitonné à la lyonnaise.**

*Pork casserole confit with vinegar and tarragon,*

*piglet hock and pork belly from Cantal*

**OU**

**La Poitrine de veau, roulée au boudin noir, crème d'aïl fumé,**

**Compotée de pommes fruits et oignons**

*Veal breast, rolled with black pudding, smoked garlic cream*

---

**Dessert maison de « Daniel & Denise »**

*Choice of homemade desserts*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

\* All of our dishes are served with roasted potatoes and pasta gratin.





**FORMULE DÉJEUNER - Lunch Menu 21€**  
**du Mardi au Vendredi – from Tuesday to Friday**

**Le Chef Cyril vous propose pour un plat en fonction des produits du marché**  
*The suggestion of the day from the Chef Cyril*

---

**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 fresh cottage cheese from Rians with Bresse cream or with red fruit coulis*

**OU**

**Le dessert du moment**

*The dessert of the day*

\*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

\* All of our dishes are served with roasted potatoes and pasta gratin.



**MENU ENFANT - Kid's menu 13€**

**Un plat, un dessert, un sirop - Main course, dessert, and one syrup**

**Le Contre filet de bœuf Angus poêlé**

*Pan-fried Angus beef sirloin steak seared*

**OU**

**La Quenelle de brochet à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Pike soufflée Lyonnais quenelle with crayfish bisque*

**OU**

**Le Suprême de volaille rôti**

*Roasted farm-raised chicken breast*

---

**Les Glaces et sorbets et la madeleine au miel**

*Assorted ice creams and sorbets served with a honeyed madeleine*