

Les Entrées Froides

Salade de Pommes de Terre Roseval aux Harengs Fumés Crème fraîche d'Isigny, oignons rouges, ciboulette, œufs de hareng Avruga	14.50
Pâté en Croûte au Foie Gras Bouquet de salade verte, condiments	18.80
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain aux noisettes et abricots	20.80
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Blinis, crème citronnée à l'aneth et Vodka Grey Goose, œufs de hareng Avruga	21.10

Les Entrées Chaudes

Œuf Fermier Poché et Poêlée de Champignons Jus au porto	14.50
Os à Moelle Gratinés (15 min de préparation) Bouquet de salade verte, toasts moutardés	14.50
Escargots de Bourgogne en Croûte Feuilletée (10 min de préparation) Crème de volaille persillée, concassé de tomates	16.80
Velouté de Ravioles aux Morilles Sauce crème au vin des côtes du Jura	19.80
Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées Coings confits, pain brioché, sauce aux agrumes	22.80



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu'à 8 ans)

14.50



Les Poissons

Quenelle de Brochet et sa Sauce Homardine (20 minutes de préparation) Epinards frais en branches, riz basmati	25.80
Escalope de Saumon « Bömlo » à l'Oseille Epinards frais en branches, concassé de tomates, pommes vapeur	26.20
Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Briec en Coquille Purée de pommes de terre, fondue de poireaux, carottes, Truffes et beurre blanc (15 min de préparation)	28.70
Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge Fondue de poireaux, moules de bouchot du Mont Saint-Michel, Sauce marinière safranée	28.80
Cuisses de Grenouilles Décortiquées et sa Sauce Cressonnière Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	30.80

Les Viandes : * Bœuf et Agneau Origine France

Parmentier de Joue de Bœuf au Foie Gras Salade verte, échalotes, ciboulette	24.60
Côte de Cochon Rôtie à l'Ail et au Thym Purée de pommes de terre, châtaignes, poêlée de champignons	25.60
Carré d'Agneau* Rôti en Cocotte Pommes de terre sautées aux oignons grelots, poêlée de champignons	31.80
Poulet de Bresse « Miéral » aux Morilles Riz basmati, sauce fleurette au vin des côtes du Jura	36.80
Filet de Bœuf* Rossini Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud Pommes de terre sautées aux oignons grelots, échalotes confites, Epinards frais en branches, jus au porto	38.50

Bienvenue à FOND ROSE !

Lorsque notre parking est complet, nous vous conseillons vivement d'utiliser le parking de l'église Saint Côme situé à 150m mis gracieusement à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Apéritifs

	(12cl)
Apéritif Maison de Fond Rose Vin pétillant Crème de pamplemousse et crème de fraises des bois	6.60
Kir Bourguignon Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	5.40
Kir Royal Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon	10.90
Ricard, Pastis 51, Pastis 51 Rosé, Pastis 51 Glacial (2cl)	6.60
Martini, Suze, Picon (4cl)	6.60
Porto -Noval Fine White Quinta do Noval Blanc (6cl) -Quinta do Noval Unfiltered Single Vineyard 2011 Rouge (6cl)	7.50 7.50
J&B, Ballantine's, Four Roses, Jameson (4cl)	7.30
Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl) Oban 14 ans, Glenlivet, Talisker	9.10
Vodka Grey Goose (4cl)	10.60
Gin Bombay Sapphire (4cl)	10.60
Rhum Pacto Navio (4cl)	10.20

Cocktails Maison

	(24cl)
Spritz Aperol et Prosecco	9.60
Blue Champagne Champagne, vodka, curaçao bleu, jus de citron vert, sucre de canne	9.60
Sex on the Beach Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, liqueur de melon	9.60
Cosmopolitan Vodka, jus de cranberry, jus de citron vert, cointreau	9.60
Planter's Punch (Orange ou Ananas) Rhum Havanna Club, jus de citron, jus de fruits et sirop de grenadine	9.60

Champagnes

	Euros
Les Blancs	
Alain Thiénot Brut A.O.C. -Cuvée Réserve Maison La demi-bouteille (37.5 cl)	69.00 35.60
Bollinger Brut A.O.C. - Spéciale Cuvée	110.00
Laurent Perrier Brut A.O.C. - "La Cuvée"	110.00
Alain Thiénot A.O.C. - Grande Cuvée 2007	126.00
Mumm A.O.C. "Blanc de Blancs"	155.00
Ruinart A.O.C. "Blanc de Blancs"	140.00
Moët et Chandon Brut A.O.C. - Cuvée Dom Pérignon 2006	200.00
Les Rosés	
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C.	76.50
Laurent Perrier A.O.C. - Cuvée Rosé	130.00
Billecart-Salmon Brut Rosé	125.00
Cristal Roederer Rosé A.O.C. - 2009	700.00
Les Magnums	
Alain Thiénot A.O.C. - Sélection Maison	141.90
Laurent Perrier A.O.C. - Cuvée Rosé	260.00
Ruinart A.O.C. "Blanc de Blancs"	280.00

Vins (Magnum)

Les Rouges	
Saint Joseph A.O.C. - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Aîné - 2015	90.50
Mercurey A.O.C. - Vieilles Vignes "Monopole" - Faiveley 2014	110.00

Pour un plus large choix de vins, demander la sélection de notre sommelier

Bières, Sodas & Jus de Fruits

Bières

Bière Pression (25cl)	4.80
Bière Pression (50cl) Karlsbräu Urpils Bière allemande de tradition	9.60
Bière Blanche de Bruxelles (25cl)	5.80

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	4.60
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Schweppes Lemon (25cl)	4.60
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
Perrier (33cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25 cl)	3.60

Jus de Fruits et Nectars

Jus de Fruits Alain Milliat (20cl) Orange, pomme, ananas ou tomate	5.60
Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl) Mangue, fraise, Abricot ou poire	5.60
Fruits Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Cocktail de Fruits (20cl)	6.90

*Les entrées des cartes et menus sont disponibles pour être partagées entre amis
autour d'un verre en apéritif*

25, chemin de Fond Rose 69300 Costarès - France - Tél. 04 78 29 64 88 - Fax 04 72 00 28 67

NORDSUD LES BRASSERIES DE LYON* - Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon - www.nordsudbrasseries.com



VELVET

TAPAS ET APÉRITIFS



Fond
Rose



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin 4.20

Cervelle de Canut

Fromage Blanc, échalote et fines herbes 4.80

Les Délices & Gourmandises

Baba Gourmand aux Fruits Frais

Crème anglaise et chantilly 9.50

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges 9.20

Délice de Fromage Blanc

Une faisselle accompagnée de compote et coulis de fruits rouges 5.50

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Crème brûlée à la pistache

9.00

Poire Pochée au Vin Rouge

Sablé, crème chantilly à la mascarpone, coulis de fruits rouges, Glace vanille 10.50

Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise 11.20

Mont Blanc Chantilly

Meringues légères, glace vanille, crème de marron, sauce chocolat 8.80

Brioche Façon Pain Perdu

Glace vanille et coulis de fruits rouges 9.00

Palette de Sorbets à la Cuillère

5 parfums, petites madeleines 8.80

Soufflé Glacé à la Noix de Coco

Coulis aux fruits de la passion et crumble 10.50

Gaufres Grand-Mère

"Chantilly et Chocolat" ou "Chantilly et Compote" 8.80

"Chantilly, Chocolat et Compote" 9.10

Gaufres "Domino" accompagnées d'un café

Petites gaufres dégustation comme un café gourmand 7.50

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

Les Cafés

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Macchiato	3.00
(Expresso, nappé d'un lait moussoux)	
Cappuccino	5.00
(Double Expresso, nappé d'un lait moussoux)	
Irish Coffee	7.80

Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe	3.20
Infusion "Cézanne"	3.20
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpes	3.20
Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil	

Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacquolot	3.15	6.30
Calvados Daron (Fine)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
Armagnac de Montesquiou	7.50	15.00
Bas Armagnac VS -Château de Tariquet	3.15	6.30
Cognac VS Maison Gautier	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Cognac Martell Cordon Bleu	12.50	25.00
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

Les Champagnes (75 cl)

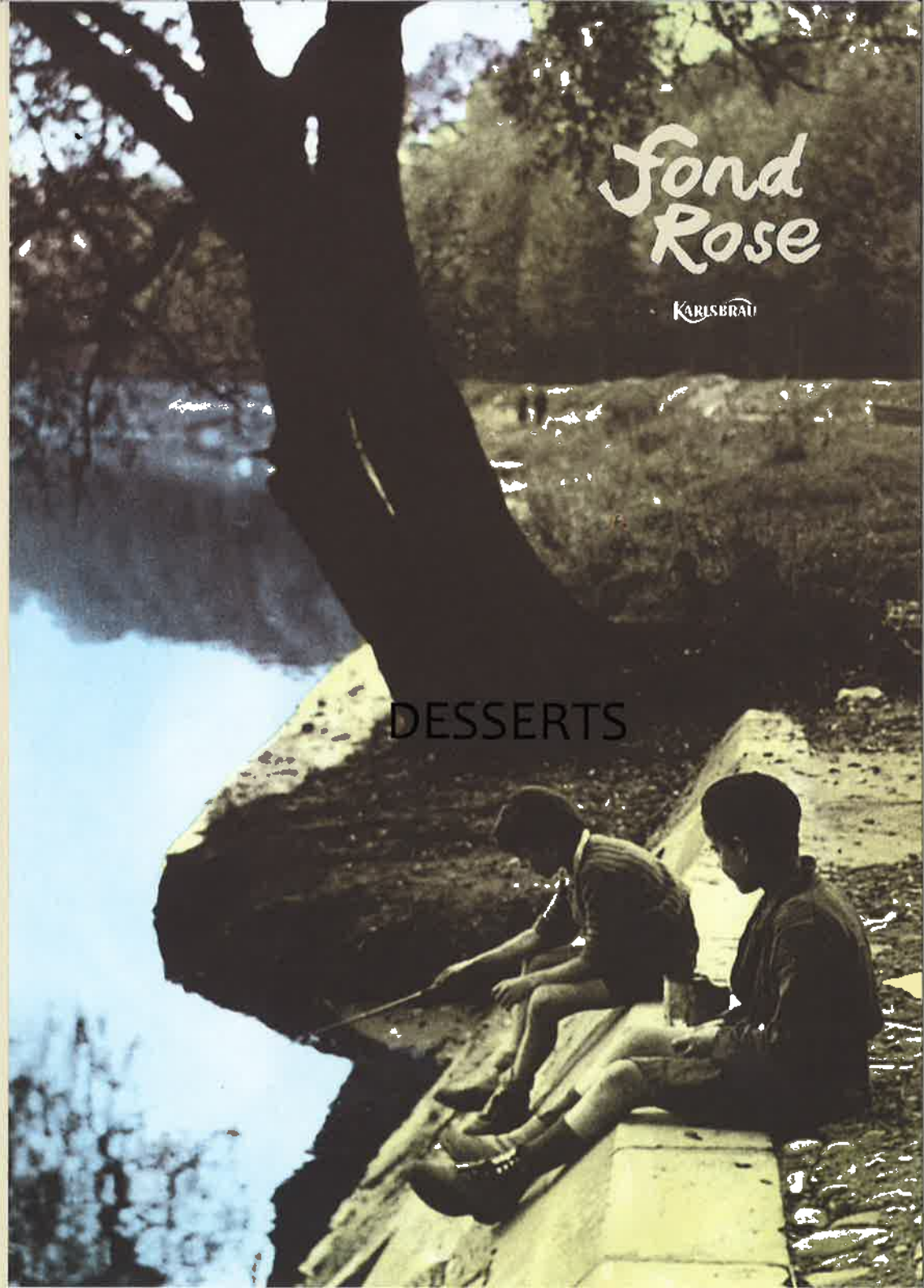
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
La demi-bouteille (37,5cl)	35.60
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50
La coupe (12cl)	11.70

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6V117)



25 chemin de Fond Rose 69300 Caluire • France • Tél. 04 78 29 34 61 • Fax 04 72 00 28 67
RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON • BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • nordsudbrasseries.com

Paul Bocuse et Pierre Ranvier (dit « le Pillon ») en 1936 à la pépinière sur les bords de Saône.



Menu Enfant

(moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14,50 €

Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirop)

Fanta

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, pamplemousse, ananas

Nectars de Fruits Alain Milliat

Mangue, fraise, abricot, pêche

Coca Cola, Coca Cola Zéro

Fuzetea

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Prix nets en euros, taxes et service compris

Plats

Escalope de Saumon Poêlée Nature

Tagliatelles au beurre

Steak Haché à la Commande

100% Pur Bœuf "Origine France"

Pommes frites

Suprême de Volaille Poêlé Nature

Riz Basmati

Tagliatelles à l'Italienne

Sauce tomate fraîche et fromage servis à part

Desserts

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou coulis de fruits rouges

Dessert du Jour

Chaque jour, une spécialité maison

Gaufre Grand-Mère Maison

Compote de pommes, chocolat chaud et chantilly servis à part

Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais, coulis et chantilly

Assortiment de Glaces et Sorbets

Petites madeleines

Prix nets en euros, taxes et service compris