

LES ENTRÉES FROIDES

SALADE CÉSAR ET ESCALOPE DE VOLAILLE FERMIÈRE CROUSTILLANTE CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN REGGIANO, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR	14.90
PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS SALADE VERTE ET CONDIMENTS	18.30
SAUMON MARINÉ À L'ANETH BLINIS, CRÈME CITRONNÉE, FROMAGE FRAIS, ANETH, CONCOMBRES ET ŒUF DE HARENG AVRUGA	21.10
Lobe de Foie Gras de Canard Poché Entier au Riesling PAIN AUX NOISETTES ET ABRICOTS, GELÉE DE RIESLING	20.60
GAMBAS CONFITES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ SALADE DE CÉLERI ET POIVRONS EN RÉMOULADE	23.50

LES ENTRÉES CHAUDES

Poêlée d'Escargots de Bourgogne CRÈME DE VOLAILLE PERSILLÉE ET PETITS CROÛTONS	15.20
Escalopes de Foie Gras Poêlées PAIN BRIOCHÉ, COMPOTÉE DE FIGES ET JUS AU PORTO	22.10
Velouté de Ravioles aux Morilles SAUCE CRÈME AU VIN DES CÔTES DU JURA	19.80

« LE PÉCHÉ MIGNON DE MONSIEUR PAUL »

PÂTÉ CHAUD AUX CHAMPIGNONS (20 minutes de préparation) BOUQUET DE SALADE VERTE ET JUS AU PORTO SERVI POUR UNE OU DEUX PERSONNES	20.80
--	-------

POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (moins de 8 ans)	12.50
-------------------------------------	-------

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'ACCÈPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.

LES POISSONS

MOUSSELINE CROUSTILLANTE DE BROCHET, BEURRE BLANC RIZ BASMATI ET QUEUES D'ÉCREVISSES (20 minutes de préparation)	24.80
MINUTE DE SAUMON, SALADE DE HARICOTS VERTS ET GIROLLES VINAIGRETTE, ÉCHALOTES ET CIBOULETTE	24.20
BLANQUETTE DE LOTTE AU VIN ROUGE GARNITURE GRAND-MÈRE, OIGNONS GRELOTS, LARD CONFIT, CHAMPIGNONS BOUTONS CROUTONS PERSILLÉS	28.30
Dos de Cabillaud et Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel FONDUE DE POIREAUX ET SAUCE MARINIÈRE SAFRANÉE	27.80

LES VIANDES : * BŒUF & VEAU ORIGINE FRANCE

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI BOURGEOISE POMMES COCOTTES, CAROTTES, OIGNONS GRELOTS ET ARTICHAUTS	29.90
FILET DE BŒUF* ROSSINI SERVI AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS ÉCHALOTES CONFITES, ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES ET JUS AU PORTO	38.40
Volaille de Bresse aux Morilles RIZ BASMATI, SAUCE FLEURETTE AU VIN DES CÔTES DU JURA	36.80
CÔTE DE VEAU* RÔTIE AU THYM PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	35.60

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.

A À Fond Rose comme à Collonges coule la Saône, où Paul Bocuse pêchait, enfant, dans ce fleuve amical, aux eaux généreuses, si bien décrit par le peintre Jean Couty qui vécut à Saint-Rambert, l'Insula Barbara de la légende, territoire de luttes historiques entre les Francs et les Burgondes, où parvinrent un jour les Sarrazins. Paul Bocuse, toujours fidèle à la Saône, et dont le lit, dans sa vénérable demeure, semble amarré le long des berges, comme une barque de pirates merveilleusement évoquée par l'immortel romancier, Bernard Clavel, gastronome averti. En cuisine, comme dans la vie, il n'y a pas de miracles. Paul Bocuse est depuis longtemps le timonier de la gastronomie mondiale de tradition et d'innovation. Il n'est pas sans raison, le meilleur cuisinier du monde. Alors, comment n'aurait-il pas inspiré Jean Brunet, lorsqu'il s'installa dans les années soixante, dans cette paisible villa, près de Caluire, cherchant à fuir le tumultueux quartier de l'église Saint-Bonaventure que s'apprêtaient à quitter les fabuleuses Halles, pour s'installer sur le cours Lafayette, où elles portent désormais le nom de Paul Bocuse. Et oui, comme je vous le disais point de miracle, et surtout point de hasard. L'auberge de Fond Rose fit sa réputation sur le savoir-faire de Jean Brunet, puis de son fils Michel, mais aussi sur la féerie des oiseaux : perruches, faisans et paons. Tous les amateurs de Fond Rose conservent le souvenir de cette présence. Mais, on a oublié qu'à cette époque, Paul Bocuse entretenait un mini-zoo à l'auberge de Collonges. Et, la comparaison ne s'arrête pas là. Autre exemple : l'usage de la broche. Paul Bocuse utilisait ce principe, lorsque Jean Brunet en adopta l'usage. Non, décidément, le hasard n'existe pas. Nous étions au cœur des Trente Glorieuses. Certains industriels triomphaient, ils avaient pour amis des artistes, des peintres comme Jean-Albert Carlotti, Camille Niogret, Jean Couty, etc. Jean Fusaro venait fêter là ses premiers succès. Le pharmacien et critique d'art, René Derouille se mêlait à la fête, en pensant à la fondation de l'estimable Prix Gnafron. En 1997, l'auberge devint l'atelier de gastronomie de Gérard Vignat enrichi par plusieurs années au Japon, au restaurant « Le Pont du Ciel » à Osaka, sous la houlette de Pierre Orsi. Gérard Vignat, étoilé Michelin en 2002, Fond Rose devint alors une bonbonnière à rêves gustatifs. La tradition bocusienne, celle aussi de Fernand Point, accompagnée d'une touche de japonisme que n'auraient pas désavoué Pierre Bonnard et les Nabis, allait conquérir les papilles et le cœur de générations de Lyonnais qui profitaient du confort bucolique, pour venir se réjouir en famille, après un mariage ou une communion.

Puis, en 2012, vint le temps des retrouvailles, l'esprit des deux auberges s'incarna dans l'union sacrée des brasseries créées par Paul Bocuse. Jamais, la mise en avant du concept de salon contemporain ne trouva une expression plus séduisante que dans le nouveau Fond Rose, imaginé par Alain et Dominique Vavro. Toute cérémonie familiale trouvera son accomplissement dans ce cadre idéal. Apportant à la grande tradition de la cuisine française, célébrée par Balzac, Alexandre Dumas, Brillat-Savarin, et Curnonsky, la pureté esthétique de certains principes de la nouvelle cuisine, Paul Bocuse fut amené à composer selon son expression : « des recettes simples et bonnes, comme je l'aime... » Puisque nous évoquons souvent la peinture, pensons à Vincent Van Gogh, si bien instruit en matière de doutes, qui déclarait avec humilité : « comme, il est difficile d'être simple ». Aujourd'hui, le nouveau Fond Rose change de cap et devient un restaurant plus actuel, proposant notamment plusieurs salons privés dédiés aux réceptions familiales et aux repas d'affaires. Les Lyonnais, en fins gourmets, retrouveront, dans ce havre de paix, un bonheur certain de la découverte, mais aussi, le plaisir offert par une tradition préservée.

Alain Vollerin
Critique d'Art et de Gastronomie

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



V.A.VRO® Paul Bocuse et Pierre Ravier (dit « le Pillot ») en 1936 à la pêche sur les bords de Saône.

MENU & CARTE

Fond
Rose

KARLSBRAU

