

Cold STARTERS

CAESAR SALAD AND FREE RANGE CHICKEN BREAST	14.90
"PATÉ CROÛTE" With Duck Liver "FOIE GRAS" GREEN SALAD AND CONDIMENTS	18.30
SALMON MARINATED with Dill BLINIS, LEMON CREAM, FRESH CHEESE, CUCUMBER AND "AVRUGA" ROES	21.10
WHOLE DUCK LIVER "FOIE GRAS" POACHED IN PORT WINE HAZELNUT AND APRICOT BREAD AND A RED PORT WINE JELLY	20.60
KING SIZE PRAWNS AND SMOKED DUCK BREAST "RÉMOULADE" SALAD OF CELERY AND BELL PEPPERS	23.50

HOT STARTERS

BURGUNDY SNAILS CHICKEN POULTRY CREAM WITH PARSLEY AND CROUTONS	15.20
PAN-FRIED DUCK LIVER "FOIE GRAS" "BRIOCHE" BUTTER BREAD BREAD WITH MANGOES AND A FIG SAUCE	22.10
CHICKEN AND MOREL VELOUTÉ "ROMAN" RAVIOLIS	19.80

« MONSIEUR PAUL'S TEMPTATION »

WARM PÂTÉ OF VEAL AND PORK WITH MUSHROOMS (REQUIRES 20 MINUTES OF PREPARATION) 20.80  
GREEN SALAD AND PORK WINE SAUCE  
FOR 1 OR 2 PERSONS

FOR OUR YOUNGER GUESTS

CHILDREN'S MENU (UNDER 8)	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'ACCÉPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.

Fish & SEAFOOD

PIKE QUENELLE with LOBSTER SAUCE BASMATI RICE AND CRAYFISH TAILS (REQUIRES 20 MINUTES OF PREPARATION)	24.80
SALMON STEAK AND GARLIC MARINATED BELL PEPPERS SALAD OF GREEN BEANS AND GIROLLES MUSHROOMS	24.20
CASSEROLE OF MONKFISH WITH RED WINE BUTTON ONIONS, SHOW COOKED LARD, MUSHROOMS AND CROUTONS	28.30
FILLET OF COD WITH "BOUCHOT" MUSSELS WELTED LEEKS OR CREAM AND MUSSEL SAFFRON SAUCE	27.80

MEAT: \* BEEF & VEAL SELECTED IN FRANCE

ROASTED RACK OF LAMB « BOURGEOISE » POTATOES, CARROTS, BUTTON, ONIONS AND ARTICHOKE	29.90
ROASTED FILLET OF BEEF* SERVED WITH PAN-FRIED DUCK LIVER "FOIE GRAS" CONFIT OF SHALLOTS AND WILTED SPINACH LEAVES	38.40
"BRESSE" CHICKEN WITH MOREL MUSHROOMS BASMATI RICE AND CREAM SAUCE WITH JURA WINE	36.80
ROASTED VEAL* CHOP MUSHROOMS AND POTATOES	35.60

\*\*\*PLAT VÉGÉTARIEN

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** 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 Deroudille 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](http://brasseries-bocuse.fr)

VAVRO

Paul Bocuse et Pierre Ravier [dit « le Pilote »] en 1936 à la pêche sur les bords de Saône.

MENU & CARTE

Fond  
Rose

KARLSBRAU