

## LES ENTRÉES FROIDES

<b>ŒUF EN MEURETTE ET LENTILLES VERTES DU BERRY</b> POÎTRINE DE COCHON ABOÏA CONFITE, PETITS CROÛTONS ET SAUCE VIGNERONNE	14.90
<b>SALADE CÉSAR ET ESCALOPE DE VOLAILLE FERMIÈRE</b> CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN REGGIANO, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR	14.90
<b>PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS</b> SALADE VERTE ET CONDIMENTS	18.30
<b>SAUMON FUMÉ « LE BORVO »</b> BLINIS, CRÈME CITRONNÉE, FROMAGE FRAIS, ANETH, CONCOMBRES ET AVRUGA	21.10
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU RIESLING</b> PAIN AUX NOISETTES ET ABRICOTS, GELÉE DE RIESLING ET CHUTNEY AUX FRUITS	20.60

## LES ENTRÉES CHAUDES

<b>POÊLÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> CRÈME DE VOLAILLE PERSILLÉE ET PETITS CROÛTONS	15.20
<b>ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES</b> PAIN BRIOCHÉ, COMPOTÉE DE FIGUES ET JUS AU PORTO	22.10
<b>VELOUTÉ DE RAVIOLES AUX MORILLES</b> SAUCE CRÈME AU VIN DES CÔTES DU JURA	19.80

## POUR NOS JEUNES CONVIVÉS

<b>MENU ENFANT (MOINS DE 8 ANS)</b>	12.50
-------------------------------------	-------

## LES POISSONS

<b>MOUSSELINE CROUSTILLANTE DE BROCHET, SAUCE NANTUA</b> RIZ BASMATI ET QUEUES D'ÉCREVISSES (20 MINUTES DE PRÉPARATION)	24.80
<b>ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE</b> RAVIOLES D'ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES ET RICOTTA	24.20
<b>BLANQUETTE DE LOTTE AU VIN ROUGE</b> GARNITURE GRAND-MÈRE, OIGNONS GRELOTS, LARD ABOÏA CONFIT, CHAMPIGNONS BOUTONS	28.30
<b>DOS DE CABILLAUD ET MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL</b> FONDUE DE POIREAUX ET SAUCE MARINIÈRE SAFRANÉE	28.00
<b>NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC EN COQUILLE</b> FONDUE DE POIREAUX, CAROTTES, TRUFFES ET BEURRE BLANC	35.00

## LES VIANDES : \* BŒUF, VEAU ET AGNEAU ORIGINE FRANCE

<b>CARRÉ D'AGNEAU ALLAÏTON DE L'AVEYRON RÔTI AU THYM</b> CŒUR D'ARTICHAUT FARCI, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET PURÉE DE POMME DE TERRE	31.20
<b>FILET DE BŒUF* ROSSINI</b> SERVI AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS ECHALOTES CONFITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES, JUS AU PORTO	38.40
<b>VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES</b> RIZ BASMATI, SAUCE FLEURETTE AU VIN DES CÔTES DU JURA	36.80
<b>CÔTE DE VEAU* RÔTIE EN COCOTTE</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	35.60

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.

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

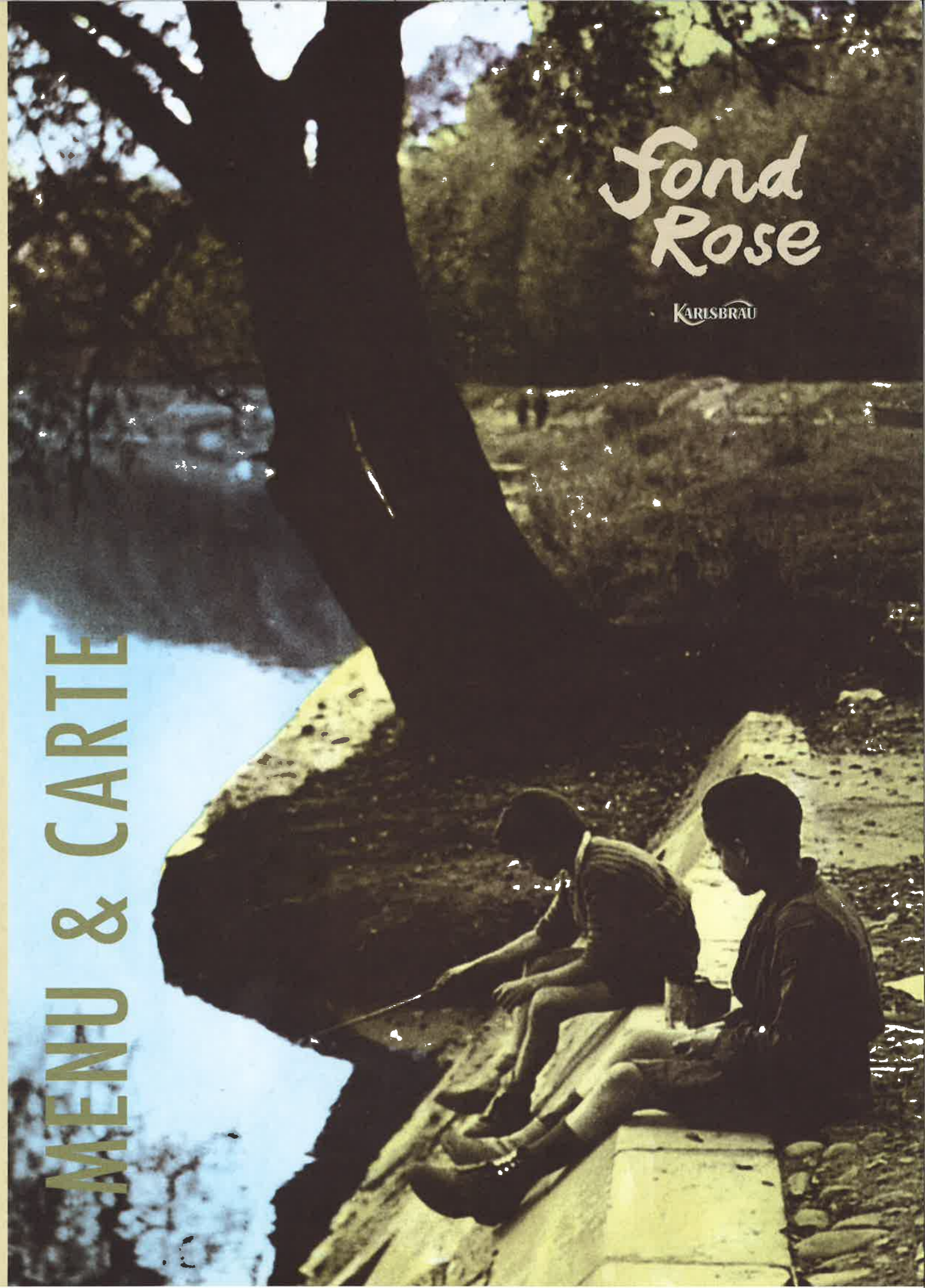


Paul Bocuse et Pierre Ravier [dit « le Pillot »] en 1936 à la pêche sur les bords de Saône.

MENU & CARTE

Fond  
Rose

KARLSBRAU



## Cold STARTERS

POACHED EGG IN A RED WINE SAUCE GREEN BERRY LENTILS, LARD AND CROUTONS	14.90
CAESAR SALAD AND FREE RANGE CHICKEN	14.90
"PATÉ CROÛTE" WITH DUCK LIVER "FOIE GRAS" GREEN SALAD AND CONDIMENTS	18.30
SMOKED SALMON FROM NORWAY "LE BORVO" TOASTED COUNTRY BREAD AND LEMON	21.10
WHOLE DUCK LIVER "FOIE GRAS" POACHED IN PORT WINE HAZELNUT AND APRICOT BREAD AND A RED PORT WINE JELLY	20.60

## 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

FOR OUR YOUNGER GUESTS  
CHILDREN'S MENU (UNDER 8)

12.50

## Fish &amp; SEAFOOD

PIKE QUENELLE WITH LOBSTER SAUCE BASMATI RICE AND CRAYFISH TAILS (REQUIRES 20 MINUTES OF PREPARATION)	24.80
SALMON ESCALOPE WITH SORREL FRESH SPINACH RAVIOLI WITH RICOTTA	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	28.00
SEA SCALLOPS FROM THE BAY OF SAINT BRIEUC IN THEIR SHELLS WELTED LEEKS, CARROTS, TRUFFLES AND BUTTER SAUCE	35.00

## MEAT: \* BEEF &amp; VEAL SELECTED IN FRANCE

ROASTED HACK OF LAMB FROM "AVEYRON" ARTICHOKES, DICED MUSHROOMS OF HOME MASHED POTATOES	31.20
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

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



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

MENU & CARTE

Fond  
Rose

KARLSBRÄU

