

LES ENTRÉES FROIDES

SALADE CÉSAR ET ESCALOPE DE VOLAILLE FERMÈRE CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN REGGIANO, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR	15.90
PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS SALADE VERTE ET CONDIMENTS	18.80
SAUMON FUMÉ « LE BORVO » BLINIS, CRÈME CITRONNÉE, FROMAGE FRAIS, ANETH, CONCOMBRES ET AVRUGA	21.10
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU RIESLING PAIN AUX NOISETTES ET ABRICOTS, GELÉE DE RIESLING ET CHUTNEY AUX FRUITS	20.80

LES ENTRÉES CHAUDES

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES PAIN BRIOCHÉ, COMPOTÉE DE FIGES ET JUS AU PORTO	22.80
VELOUTÉ DE RAVIOLES AUX MORILLES SAUCE CRÈME AU VIN DES CÔTES DU JURA	19.80
POÊLÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE CRÈME DE VOLAILLE PERSILLÉE ET PETITS CROÛTONS	15.20
ŒUF EN MEURETTE ET LENTILLES VERTES DU BERRY POITRINE DE COCHON ABOÏA CONFITE, PETITS CROÛTONS ET SAUCE VIGNERONNE	14.90

POUR NOS JEUNES CONVIVÉS

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, SAUCE HOMARDINE RIZ BASMATI (20 MINUTES DE PRÉPARATION)	24.80
ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE RAVIOLES D'ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES ET RICOTTA	24.60
GAMBAS CONFITES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE RISOTTO CARNAROLI ET CRÈME AU PARMESAN REGGIANO	28.80
DOS DE CABILLAUD ET MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL FONDUE DE POIREAUX ET SAUCE MARINIÈRE SAFRANÉE	28.80
NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC EN COQUILLE FONDUE DE POIREAUX, CAROTTES, TRUFFES ET BEURRE BLANC	35.00

LES VIANDES : * BŒUF, VEAU ET AGNEAU ORIGINE FRANCE

CARRÉ D'AGNEAU* ALLAÏTON DE L'AVEYRON RÔTI AU THYM CŒUR D'ARTICHAUT FARCI, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET PURÉE DE POMME DE TERRE	31.80
FILET DE BŒUF* ROSSINI SERVI AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS ECHALOTES CONFITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES, 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 EN COCOTTE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	35.90

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

VAVRO

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

CAESAR SALAD AND FREE RANGE CHICKEN	15.90
"PATÉ CROÛTE" WITH DUCK LIVER "FOIE GRAS" GREEN SALAD AND CONDIMENTS	18.80
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	20.80

HOT STARTERS

POACHED EGG IN A RED WINE SAUCE GREEN BERRY LENTILS, LARD AND CROUTONS	22.80
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 & Seafood

PIKE QUENELLE WITH LOBSTER SAUCE BASMATI RICE (REQUIRES 20 MINUTES OF PREPARATION)	24.80
SALMON ESCALOPE WITH SORREL FRESH SPINACH RAVIOLI WITH RICOTTA	24.60
CONFIT KING PRAWNS IN VIRGIN OIL CARNAROLI RICE RISOTTO WITH CREAM AND AGED PARMESAN	28.80
FILLET OF COD WITH "BOUCHOT" MUSSELS WELTED LEEKS OR CREAM AND MUSSEL SAFFRON SAUCE	28.80
SEA SCALLOPS FROM THE BAY OF SAINT BRIEUC IN THEIR SHELLS WELTED LEEKS, CARROTS, TRUFFLES AND BUTTER SAUCE	35.00

MEAT: * BEEF, LAMB & VEAL SELECTED IN FRANCE

ROASTED HACK OF LAMB* FROM "AVEYRON" ARTICHOKES, DICED MUSHROOMS OF HOME MASHED POTATOES	31.80
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	35.90

WELCOME TO FOND ROSE!

WHEN OUR PARKING LOT IS FULL, WE STRONGLY ADVISE YOU TO USE THE PARKING LOT OF CHURCH SAINT-CÔME.
LOCATED 150M AWAY ON CHEMIN DE FOND ROSE, WHERE COMPLEMENTARY PARKING IS ALWAYS AVAILABLE.

TO GUARANTEE AN OPTIMAL FRESHNESS, SOME DISHES MAY MOMENTARILY BE UNAVAILABLE

NET PRICES IN EURO VAT AND SERVICE INCLUDED

WE NO LONGER ACCEPT PAYMENTS BY CHECK (BX17)

The Saone runs by Fond Rose as by Collonges, where Paul Bocuse fished as a child from this friendly river with generous waters, so well described by the painter Jean Couty who lived in Saint-Rambert, the Insula Barbara from the well known legend, is a territory rich in historical struggles between the Franks and Burgundians, where one day arrived the Saracens. Paul Bocuse, always faithful to the Saône, and which the bed, in his venerable dwelling, seemingly roped along the river banks like a pirate ship which was wonderfully evoked by the classic novelist Bernard Clavel, the wise gastronome. In the kitchen, as in life, there are no miracles. Paul Bocuse has long been the helmsman of worldwide, both traditionnal and innovating gastronomy using. It is not without reason, that he is known as the best Chef in the world. So how could he not have inspired Jean Brunet, when he settled in the sixties in this peaceful villa near Caluire, seeking to escape the turbulent neighborhood of Saint Bonaventure Church from which the fabulous Halles were also getting ready to leave and move to the Cours Lafayette, where they now bear the name of Paul Bocuse. And yes, as I said no miracle, and above all no luck. The Auberge de Fond Rose built up its reputation through the expertise of Jean Brunet and his son Michel, but also helped with the magic of the resident birds: parrots, pheasants and peacocks. All lovers of Fond Rose preserve the memory of their presence. But we forgot that at that time Paul Bocuse managed a mini-zoo at the Auberge de Collonges. And the comparison does not stop there, another example is the use of the roasting spit. Paul Bocuse first used this technique, when Jean Brunet also adopted it. Non, without a doubt coincidence does not exist. We were at the heart of the post war boom. Some industrialists triumphed, they had artist friends, including painters such as Jean-Albert Carlotti, Camille Niogret, Jean Couty, etc. Jean Fusaro came there to celebrate his first success. The pharmacist and art critic, René Derouille also was part of the party, thinking of founding the esteemed Gnafron Prize. In 1997 the l'Auberge de Collonges became the gastronomy workshop of Gerard Vignat being enriched by his several years of experience in Japan at the restaurant «Le Pond du Ciel» in Osaka, under the guidance of Pierre Orsi. Gérard Vignat, Michelin starred in 2002, used l'Auberge de Fond Rose as its gustatory delights dream studio. Bocusienne tradition, including Fernand Point, accompanied by a touch of Japanese influence that Pierre Bonnard and the Nabis would not have disowned was to conquer the taste buds and the hearts of generations of Lyonnais families enjoying bucolic comfort coming to rejoice together after a wedding or communion.

In 2012 the spirit of the two Inns combined into the Brasseries sacred union headed by Paul Bocuse and Jean Fleury. Never, the concept of the contemporary salon found a more seductive expression in the new Restaurant de Fond Rose, designed by Alain and Dominique Vavro. All family ceremonies will find fulfillment in this ideal setting. Bringing the aesthetic purity of certain principles of nouvelle cuisine to the great tradition of French cuisine celebrated by Balzac, Alexandre Dumas, Brillat-Savarin, and Curnonsky. Paul Bocuse was brought to compose as he said: «Simple and good recipes, as I love it ... « Since we often evok painting, let think to Vincent Van Gogh so wise on matters of self doubt, who declared with humility: « How it is difficult to be simple. « Now, the new Auberge de Fond Rose changed course and has become a contemporary restaurant with its several private dining rooms dedicated to family receptions and business meals. Today Lyons Gourmets find not only the pleasure of discovery in this haven of peace, but also the pleasure offered by a preserved tradition.

Alain Vollerin
Art and Gastronomy Critic

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



VAVRO

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

MENU & CARTE

Fond
Rose

KARLSBRÄU