

Photographe à Besançon dès 1862, Antoine Lumière s'établit à Lyon en 1871 et s'installe dans le quartier rural de Monplaisir en 1884. Il fonde avec ses fils Auguste et Louis la société des plaques et papiers photographiques « Antoine Lumière et ses fils ». Il initie la 1^{re} séance publique et payante du Cinématographe à Paris le 28 décembre 1895.

Auguste et Louis sont très tôt associés aux travaux de leur père et l'usine se développe créant ainsi un véritable quartier Lumière. La première invention de Louis, âgé de 17 ans, va marquer les débuts de leur aventure industrielle et de leur fortune : il met au point une plaque au gélatino-bromure d'argent permettant l'instantané photographique. Fabriquée d'abord artisanalement, cette plaque, commercialisée dans une boîte à étiquette bleue, connaît d'emblée un grand succès d'où l'idée de passer au stade industriel. Une usine est créée à l'est de la ville en 1882. Le développement de l'entreprise n'empêche pas les deux frères de poursuivre leurs recherches dans divers domaines, notamment celui de l'image animée. Louis dépose, en février 1895, le brevet d'un appareil qu'il appellera Cinématographe Lumière et dans lequel il utilise une bande souple et transparente aux bords régulièrement perforés et qui permet pour la première fois la projection de films sur un écran : le cinéma est né.

Au cours de l'année 1893, Louis Lumière épouse Rose Winckler le 2 février, Auguste Lumière épouse Marguerite Winckler le 31 août 1893 le même jour où Juliette Lumière épouse Jules Winckler. France Lumière épouse Charles Winckler en 1903. Les deux frères et une sœur Lumière ont ainsi épousé deux sœurs et un frère Winckler !

La villa sur l'avenue des frères Lumière est une villa qui date de 1898. Le propriétaire était Pierre Falcot, négociant, Auguste la rachète en 1901 puis la revend le 26 avril 1903 à son beau-frère Charles Winckler qui en doublera la surface en 1912.

Tout comme la villa d'Antoine, aujourd'hui Institut Lumière, elle présente une décoration particulièrement luxueuse dans laquelle s'exprime des tendances « Art Nouveau ».

Marguerite, jusqu'en 1963 reste la dernière représentante des fratries Lumière-Winckler. Elle devient la mémoire vivante et souriante de trois générations de Lumière. Certains habitants de Monplaisir se souviennent encore d'elle sortant de sa propriété dans sa Renault Vivastella que son mari avait spécialement conçue pour qu'elle puisse y entrer sans avoir à enlever son chapeau à plumes !

Pianiste émérite, organiste de talent, elle initie à la musique bon nombre de ses neveux et nièces. Reconnaisable à ses petites lunettes, elle apparaît sur de nombreux autochromes, dans les groupes de famille comme sur des portraits individuels et dans des vues Lumière comme Le Repas de bébé (1895) en compagnie de son mari Auguste et de leur fille Andrée.

En 2013, cette maison d'exception chargée d'histoire est reprise par Paul Bocuse et Jean Fleury, qui la transforme en restaurant. Au cours d'une importante campagne de rénovation orchestrée par les designers Alain et Dominique Vavro, la maison renaît dans ses décors d'origine. MARGUERITE RESTAURANT est un véritable lieu de vie qui se veut dans l'air du temps, à la fois moderne et flexible, au service du client. Pour un dîner en tête à tête, une sortie entre amis ou un déjeuner d'affaires, le vœu de Marguerite Restaurant est d'être avant tout un lieu de qualité gourmand et accueillant, ouvert à tous. La cuisine rend hommage à la cuisine classique, authentique et savoureuse, centrée autour du produit. Une cuisine entre Tradition et Modernité...

57, avenue des Frères Lumière 69008 Lyon • France • Tél. 04 37 90 03 00
Les Restaurants & Brasseries de Lyon® BOCUSE • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • brasseries-bocuse.fr



VAVRO Sources - Institut Lumière

MENU & CARTE



KARLSBRAU



Les Entrées

Œuf Poché et Poêlée de Champignons Polenta crémeuse, toast, sauce porto	14.50
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Blinis, crème citronnée à l'aneth et vodka Grey Goose	21.10
Gros Escargots Confits au Jambon 100% Bellota « Cinco Jotas® » Croûte feuilletée (20 min de préparation)	18.80
Escalope de Foie Gras de Canard Chaud Polenta croustillante, sauce passion	22.80
Velouté de Ravioles aux Morilles Sauce suprême au vin des côtes du Jura	19.80
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Chutney de fruits, salade verte, pain grillé	20.80

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans)	14.50
-------------------------------------	--------------

Les Poissons

Dos de Cabillaud à la Bordelaise Pommes fondantes, oignons, lard fermier confit	28.80
Filet de Merlu, « Pêche Petit Bateau », sauce Dieppoise Champignons, moules de Bouchot, crevettes, ciboulette, Riz blanc (servi à part)	30.80
Escalope de Saumon « Bömlö » à l'Oseille Epinards frais en branches, concassé de tomates, pommes vapeur, Sauce normande à l'oseille	26.20
Queue de Lotte Meunière Poêlée de champignons, lard de colonnata, Pommes de terre fondantes, jus réduit	30.80

Les Viandes : *Bœuf Origine France

Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud Pommes de terre fondantes, échalotes confites, toast Epinards frais en branches, jus au Porto	38.50
Râble de Lapin aux Champignons en Croûte Feuilletée Mousseline d'artichauts et champignons (20 min de préparation)	26.50
Filet Mignon de Cochon Rôti en Cocotte Poêlée de champignons « échalotes et ciboulette », Pommes de terre fondantes	24.60
Suprême de Volaille Fermière aux Morilles Sauce crème au vin des côtes du Jura	24.60

P

Photographer in the city of Besançon from 1862, Antoine Lumière establishes himself in Lyon in 1871 and settles in the rural district of Monplaisir in 1884. He founds, along with his sons Auguste and Louis the company of photographic papers and plates "Antoine Lumière and sons". He initiates the first public and paying session of cinematograph in Paris on December 28th 1895.

Auguste and Louis are associated with their father's work from a very early age and the factory develops whilst creating a 'Lumière district'. The first invention of Louis, aged 17, will mark the beginning of the industrial adventure and their fortune: he creates a gelatin-bromide plate that allows photographic snapshot. Made at first on a small-scale production, this plate, commercialized in a blue labeled box, knows immediately a great success and gives them the idea of an industrial production. A factory is created on the East of the city in 1882. The development of the company does not stop the two brothers from pursuing their research in several fields, amongst which the animated image. Louis registers, in February 1895, the patent for a machine he calls 'Cinematograph Lumière' and in which he uses a soft and transparent band with slightly perforated borders: the cinema is born.

During the year 1893, Louis Lumière marries Rose Winckler on February 2nd and Auguste Lumière marries her sister Marguerite Winckler on August 31st.

As many Lyonnaise industrialists, such as the Rochets, Schneiders or Marius Berliet, car manufacturers, Antoine and his sons built an imposing mansion on the outskirts of Lyon, in the style of the 'Château Lumière', which is comfortable and close to the warehouses. Built between 1899 and 1902 by the Lyonnaise architects Alex and Boucher, it displays a very luxurious decoration, in which is displayed the 'Art Nouveau' style.

Because of its long lasting existence, Marguerite becomes the living and smiling memory of three generations of the Lumière family.

Accomplished pianist, talented organist, she initiates many of her nephews and nieces to music. Recognizable through her tiny spectacles, she appears on many 'autochromes' in family and individual portraits alike.

She disappears in 1963 and some inhabitants of the Monplaisir district still remember her leaving her property driving her husband's Renault Vivastella, which had been especially designed so she could enter without taking off her hat!

In 2013, this exceptional house, filled with history, is acquired by Paul Bocuse and Jean Fleury, who turn it into a restaurant. During a vast renovation campaign, orchestrated by the designer Alain Vavro, the house is reborn and returned into its original décor. MARGUERITE RESTAURANT is a lively site which wants to exist in the modernity of time, with flexibility, in the services of its guests. For a romantic dinner, a night out amongst friends or a business lunch, the wish of Marguerite is to be a welcoming and fine-dining place of quality, opened to all. The kitchen offers an authentic and tasty cuisine, centered around quality ingredients, whilst hinting a twist of modernity...



57, avenue des Frères Lumière 69008 Lyon • France • Tél. 04 37 90 03 00
PÔL DEVELOPPEMENT | Restaurants & Brasseries de Lyon® BOCUSE
Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • nordsudbrasseries.com

VAVRO Sources - Institut Lumière

MENU & CARTE



Menu

Starters

Poached Farm Egg, Pan-Fried Mushrooms Creamy polenta, toast, Portwine sauce	14.50
Thinly sliced « Le Borvo » Smoked Salmon Blinis, lemon, dill and vodka cream	21.10
Burgundy Snails with 100% Bellota « Cinco Jotas® » Ham Puff Pastry (requires 20 minutes of preparation)	18.80
Pan-Fried Duck Liver «Foie Gras » Crispy polenta, passion fruit sauce	22.80
Ravioli with a Veloute of Morel Cream sauce with Jura wine	19.80
French Duck Liver «Foie Gras » Terrine Fruit chutney, green salade, toasted bread	20.80

For our Younger Guests

Children's Menu (under 8)	14.50
----------------------------------	--------------

In order to guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable.
Net prices in Euros, taxes and service included.
We no longer accept payment by cheque.

Menu

Fish and Seafood

« Bordelaise » Fillet of Cod Mashed potatoes, onions, bacon	28.80
Roasted Fillet of Hake, Dieppoise sauce Mushrooms, Bouchot mussels, shrimps, chive, Basmati rice (served on the side)	30.80
« Bömlo » Salmon with Sorrel Fresh spinach leaves, diced tomatoes, steamed potatoes Sorrel sauce	26.20
Monkfish Tail Pan-fried mushrooms, bacon, mashed potatoes, gravy	30.80

Meat: *Beef selected in France

Roasted Fillet of Beef* Served With Pan-Fried Duck Liver «Foie Gras »	38.50
Mashed potatoes, confit shallots, toast Fresh spinach leaves, Portwine sauce	
Roasted Saddle of Rabbit in Puff Pastry Mashed artichokes and mushrooms (requires 20 minutes of preparation)	26.50
Roasted Lamb Chop « en Cocotte » Pan-fried mushrooms « shallots and chive », Mashed potatoes	24.60
Farm Chicken Supreme with Morel Mushrooms Cream sauce with Jura wine	24.60

Our chef is at your disposal in case of allergies or food restrictions.
All information concerning allergies can be asked at the reception.



LE MENU ENFANT



VAURO Sources - Graphistar



57 avenue des Frères Lumière 69008 Lyon • France • Tél. 04 37 90 03 00 • Fax 04 37 90 40 99
RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON® BOCUSE • Siège social - 1, quai du Commerce 69009 Lyon • nordsudbrasseries.com

Menu Enfant

Moins de 8 ans

14.50 €

Choix d'un plat et d'un dessert,
accompagnés d'une boisson

Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Sirop à l'Eau

Diabolo

Limonade et sirops

Fanta

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte

Nectars de Fruits Alain Milliat

Mangue, fraise

Coca Cola

Fuzetea

Plats

*Veau Origine France

Filet de Cabillaud Rôti

Suprême de Volaille Rôti

Escalope de Saumon

Filet Mignon de Cochon

Garnitures : au choix :

Pommes de terre fondantes, riz blanc,

Épinards frais en Branches, poêlée de champignons

Desserts

Dessert du Jour Maison

Salade de Fruits Frais de Saison

Parfait Glacé Chocolat

Amandes, cacao, feuillantine au chocolat

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.

LES DESSERTS



57, avenue des Frères Lumière 69008 Lyon • France • Tél. 04 37 90 03 00 • Fax 04 37 90 40 99
NORDSUD LES BRASSERIES DE LYON® • Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • nordsudbrasseries.com

VALRO Sources — Institut Lumière

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature	4.50
- Crème double	4.80
- Coulis de Fruits rouges	4.80

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin	4.20
-------------------------	------

Assiette Lyonnaise

Demi Saint-Marcellin affiné et baratte de chèvre frais	6.70
--	------

Les Desserts

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum servi à part	9.20
--------------------------------	------

Crème Brulée aux gousses de Vanille

9.00

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	8.80
--	------

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges	10.50
---	-------

Assiette de Madeleines de ma Grand-Mère

Chantilly et sauce chocolat servi à part	8.80
--	------

Coupe colonel

3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part	7.60
--	------

Dessert du Jour

8.00

Le « Roosevelt » au chocolat, de la Maison Bernachon

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

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 à l'accueil du restaurant

Les Cafés & Infusions

Café Espresso

2.50

Café Espresso Ristretto

2.50

Café Espresso Décaféiné

2.50

Café Latte Macchiato (Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre)

5.00

Capuccino Spécial (Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)

5.00

Irish Coffee

7.80

Thé de Ceylan en Etamine "Damman"

3.00

Thé Vert Gunpowder de Chine

3.00

Thé aux Fruits Rouges

3.00

Infusions - Verveine, tilleul, camomille

3.00

Infusions - Verveine - menthe, tilleul - menthe

3.20

Infusions "Cézanne"

3.20

(Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle)

Infusions des Alpagnes

3.20

(Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil)

Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch		
Verveine du Velay, Limoncello	3.15	6.30
Chartreuse Verte, Cointreau, Get 27, Get 31	3.15	6.30
Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard	3.15	6.30
Fine Calvados Daron	3.15	6.30
Marc extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Bas Armagnac Saint Florian	3.15	6.30
Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Cognac Baron Otard V.S.O.P	4.90	9.60

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
Billecart Salmon Rosé	125.00
Moët et Chandon Brut Impérial	93.50
Ruinart "Blanc de Blancs"	140.00

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