

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

Pâté en Croûte au Foie Gras Bouquet de salade verte, condiments	18.80
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Blinis, crème citronnée à l'aneth et vodka Grey Goose	21.10
Escargots de Bourgogne en Croûte Feuilletée (10 min de préparation) Crème de volaille persillée, concassé de tomates	16.80
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 (jusqu'à 8 ans)

14.50



Les Poissons

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux Poêlée de champignons, échalotes, ciboulette, Lard de colonata, jus réduit	28.80
Filet de Merlu, « Pêche Petit Bateau », sauce Dieppoise Champignons, moules de Bouchot, crevettes, ciboulette, Riz blanc (servi à part)	27.90
Escalope de Saumon « Bömlo » à l'Oseille Epinards frais en branches, concassé de tomates, pommes vapeur, Sauce normande à l'oseille	26.20
Quenelle de Brochet, sauce Homardine (20 minutes de préparation) Epinards frais en branches, riz basmati	25.80

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 rôti en Cocotte, sauce Moutarde Poêlée de champignons, purée de pommes de terre	26.50
Filet Mignon de Cochon Rôti en Cocotte Poêlée de champignons « échalotes et ciboulette », Purée de pommes de terre	24.60
Suprême de Volaille Fermière « Maison Clugnet – Halles de Lyon » Aux Morilles Sauce crème au vin des côtes du Jura	26.60

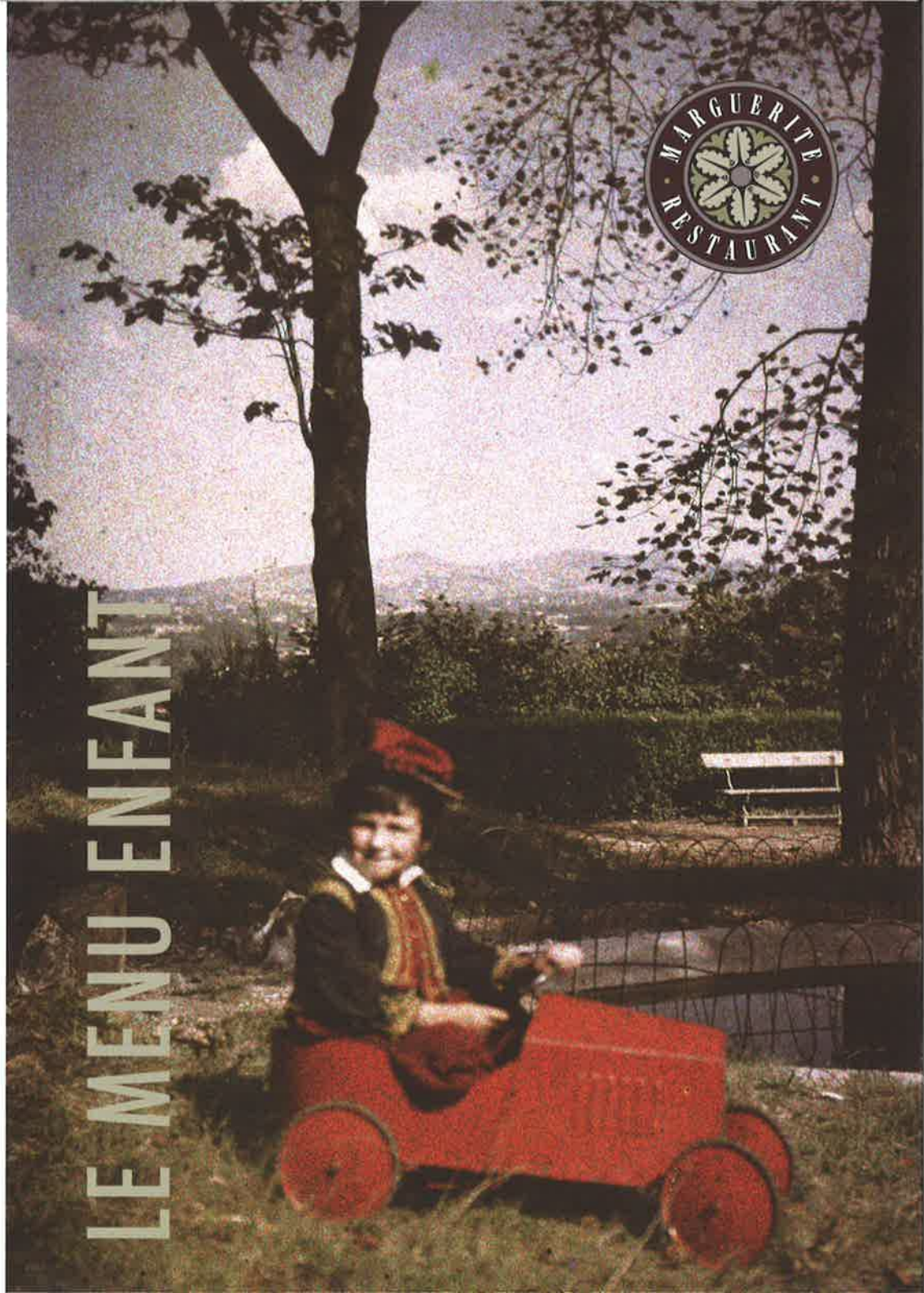
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



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



KARLSBRÄU



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.*