

AUTUMN A LA CARTE MENU

STARTERS

Duck Liver "Foie Gras" Terrine 19.00
FRUIT CHUTNEY AND TOASTED COUNTRY BREAD

MARINATED SALMON SCANDINAVIAN Style 18.30
EGGPLANTS CREAM AND ITALIAN "GRISSINI"

CAESAR Salad AND FREE RANGE CHICKEN BREAST 15.50
HEART OF ROMAN LETTUCE, SLICED CHICKEN BREAST
PARMIQIANO REGGIANO SHAVINGS AND CAESAR DRESSING

VELOUTÉ of PARSNIP with Dick Liver "Foie Gras" 13.50
HAZELNUT SAUCE AND CROUTONS

« Riso Gentile » with BURGUNDY SNAILS 16.80
SLOW COOKED RICE, DICE TOMATOES AND basil

FOR OUR YOUNGER GUESTS

CHILDREN'S MENU (UNDER 8) 14.50

MENU du JOUR 2 PLATS 26.50 € ET 3 PLATS 30.80 €

FORMULE « AUTOUR D'UN PLAT » 20 €

PÂTES « GAROFALO » & DESSERT

Servi AU DÉJEUNER EN 45 min du LUNDI AU SAMEDI À L'ESPACE BAR DU 1^{er} ETAGE

POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR IRRÉPROCHABLE, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER MOMENTANÉMENT À LA CARTE

AUTUMN A LA CARTE MENU

FISH AND SEAFOOD

ROASTED SEABASS FILLET 26.00
PETALS VERJUICE SAUCE

FILLET OF ROASTED COD 27.80
MASHED POTATOES, PAN-FRIED CHANTERELLES AND PARSLEY

PAN-SEARED SQUID
VENETIAN RICE RISOTTO WITH BLACK SQUID INK

MEAT: *BEEF & VEAL SELECTED IN FRANCE

CHICKEN SUPREME WITH MORELS 29.50
CREAM SAUCE AND FRESH SPINACH

FILLET OF BEEF * PAN-FRIED WITH GORGONZOLA 32.00
ARTICHOKES AND TOPINI SARDI HAM

FILLET OF ROAST DUCK WITH PAN-FRIED FOIE GRAS 29.00
PASSION FRUIT SAUCE, CONFIT POTATOES AND BABY LETTUCE SALAD

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'ACCÈPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.

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
PÔL DEVELOPPEMENT | NORDSUD Restaurants & Brasseries de Lyon® BOCUSE
Siège social : 1, quai du Commerce 69009 Lyon • www.nordsudbrasseries.com

Sources — Institut Lumière
VAVRO

MENU & CARTE



KARLSBRAU

