

LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 19.80
CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE « LE BORVO » 21.00
CRÈME AU CONCOMBRE ET ANETH, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

CÉSAR SALADE À LA VOLAILLE FERMÈRE 16.50
COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR

VELOUTÉ DE COURGE AU FOIE GRAS 14.60
ECLATS DE CHÂTAIGNES, CROÛTONS DORÉS

RISO GENTILE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE 16.90
TOPINAMBOURS ET CRÈME DE LARD DE COLONNATA

POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (MOINS DE 8 ANS) 14.50

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

LES POISSONS

FILET DE DAURADE ROYALE DE CORSE GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 29.50
POÊLÉE D'ARTICHAUTS, COMPOTÉE DE POMMES DE TERRE ET VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE SAINT BRIEUC 30.80
FONDUE DE POIREAUX, MATIGNON DE LÉGUMES ET BEURRE NANTAIS

FILET DE LOTTE FAÇON BORDELAISE 29.50
CHAMPIGNONS, PANCETTA, OIGNONS GRELOTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

LES VIANDES : *BŒUF & VEAU ORIGINE FRANCE

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE AUX MORILLES 29.80
SAUCE FLEURETTE, ÉPINARDS FRAIS EN BRANCHES

FILET DE BŒUF* POÊLÉ ROSSINI 38.50
SERVI AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD, POMME DE TERRE FONDANTE ET MOUSSELINE D'ARTICHAUTS

JOUES DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉES AU VIN ROUGE, LÉGUMES D'HIVER GLACÉS 28.80
GALETTE DE POLENTA AU PARMESAN

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 RÉGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.

P

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

 Sources — Institut Lumière

MENU & CARTE



KARLSBRAU

MENU

STARTERS

Duck Liver "Foie Gras" Terrine FRUIT CHUTNEY AND TOASTED COUNTRY BREAD	19.80
Smoked Salmon from Norway "Le Borvo" TOASTED COUNTRY BREAD AND LEMON	21.00
Caesar Salad and Free Range Chicken Breast HEART OF ROMAN LETTUCE, SLICED CHICKEN BREAST PARMIQIANO REGQIANO SHAVINGS AND CAESAR DRESSING	16.50
Velouté of Pumpking with Duck Liver "Foie Gras" HAZELNUT SAUCE AND CROUTONS	14.60
« Riso Gentile » with Burgundy Snails JERUSALEM ARTICHOKES AND CREAM OF BACON COLONNATA	16.90

FOR OUR YOUNGER GUESTS

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

MENU of the day 2 PLATES 26.50 € and 3 PLATES 30.80 €

MENU "AUTOUR D'UN PLAT" 20 €

"DE CECCO" PASTA & DESSERT

Only served on the first floor, in the Bar's lounge, for lunches from Monday to Saturday.

In order to guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable.

MENU

Fish and Seafood

Grilled Fillet of Corsica Seabream CARNAROLI RICE RISOTTO WITH SQUID-INK AND PARMIGIANO REGIANO	29.50
---	--------------

SEA Scallops from « Baie de Saint Briec » WELTED LEEKS, DICES VEGETABLES, AND BUTTER SAUCE	30.80
--	--------------

Fillet of Monkfish with Red Wine Sauce MUSHROOMS, PANCETTA, BUTTON ONIONS AND POTATOES	29.50
--	--------------

MEAT: *Beef & Veal selected in France

Chicken Supreme with Morels CREAM SAUCE AND FRESH SPINACH	29.80
---	--------------

PAN Fried Fillet of Beef with Foie Gras ARTICHOKES AND POTATOES	38.50
---	--------------

BRAISED Iberian Pork Cheeks in Red Wine Sauce GLAZED WINTER VEGETABLES, PARMIGIANO REGQIANO POLENTA CAKE	28.80
--	--------------

OUR CHEF IS AT YOUR DISPOSAL IN CASE OF ALLERGIES OR FOOD RESTRICTIONS.

ALL INFORMATION CONCERNING ALLERGIES CAN BE ASKED AT THE RECEPTION.

NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

WE NO LONGER ACCEPT PAYMENT BY CHEQUE.

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	
- NATURE	4.50
- CRÈME double	4.80
SAINT-MARCELLIN Affiné "MÈRE RICHARD"	4.20
UN DEMI SAINT-MARCELLIN	
ASSIETTE LYONNAISE	6.70
DEMI SAINT-MARCELLIN Affiné ET BARATTE DE CHÈVRE FRAIS	
LA SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX	9.00
SAINT-MARCELLIN, FOURME D'AMBERT, COMTÉ ET BARATTE DE CHÈVRE PAIN AUX FRUITS SECS	

LES DESSERTS « EN VERRINE »

MOUSSE AU MARRON, MERINGUE, CRÈME AU CAFÉ	9.80
RIZ AU LAIT AU CARAMEL	8.80
CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES	
POIRE BELLE HÉLÈNE (CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, ÉCLAT D'AMANDE)	9.00
BABA AU RHUM, CRÈME À LA VANILLE ET FRUITS FRAIS	9.50

LES ENTREMETS

LE CARAQUE « MAISON BERNACHON »	10.00
BISCUIT CHOCOLAT, GANACHE NOISETTE, GANACHE CHOCOLAT NOIR ET CRÈME AU BEURRE PRALINÉ	
"CASSATA Sicilienne"	8.80
CRÈME À LA RICOTTA, FRUITS CONFITS ET BISCUIT AU MARSALA	

*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*

*Prix NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
L'ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.
(6V117)*

LES CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ EXPRESSO	2.50
CAFÉ EXPRESSO RISTRETTO	2.50
CAFÉ EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2.50
CAFÉ LATTE MACCHIATO (EXPRESSO, NAPPÉ D'UN LAIT MOUSSEUX, SERVI DANS UN VERRE)	5.00
CAPUCCINO SPÉCIAL (EXPRESSO, 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" (VERVEINE, TILLEUL ARGENTÉ, MENTHE POIVRÉE, BOUTONS D'ORANGER ET CITRONNELLE)	3.20
INFUSIONS DES ALPAGES (ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD, VERVEINE, MENTHE POIVRÉE, CASSIS, MÉLISSE, FENOUIL)	3.20

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
Laurent Perrier Cuvée Rosé	130.00
Ruinart "Blanc de Blancs"	140.00
Moët et Chandon - Cuvée Dom Pérignon 2006	200.00