

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 Fermière 16.50
COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR

VELOUTÉ de RAVIOLES AUX MORILLES 19.80
SAUCE CRÈME AU VIN DES CÔTES DU JURA

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

POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (MOINS DE 8 ANS) 14.50

FORMULE « AUTOUR D'UN PLAT » 20 €

SUGGESTION & DESSERT

SERVI AU DÉJEUNER EN 45 MIN DU LUNDI AU SAMEDI À L'ESPACE BAR DU 1^{er} ÉTAGE

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

LES POISSONS

SAUMON BÖMLO à l'Oseille 24.60
EPINARDS FRAIS EN BRANCHES, POMMES VAPEUR ET SAUCE NORMANDE

NOIX de COQUILLES SAINT JACQUES de la Baie SAINT BRIEUC 30.80
FONDUE DE POIREAUX, MATIGNON DE LÉGUMES ET BEURRE NANTAIS

Dos de Cabillaud Façon Bordelaise 28.80
CHAMPIGNONS, PANCETTA, OIGNONS GRELOTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

LES VIANDES : *BŒUF & COCHON ORIGINE FRANCE

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles 29.80
SAUCE FLEURETTE, RIZ SAUVAGE SERVI À PART

Filet de Bœuf* Poêlé Rossini 38.50
SERVI AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD, POMME DE TERRE FONDANTE ET MOUSSELINE D'ARTICHAUTS

Filet Mignon de Cochon* Rôti en Cocotte 25.80
LARD DE COLONNATA, GALETTE DE POLENTA AU PARMESAN, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

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.

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



VAVRO Sources - Institut Lumière

MENU & CARTE



KARLSBRAU

STARTERS

Duck Liver "Foie Gras" Terrine 19.80
Fruit chutney and toasted country bread

Smoked Salmon from Norway "Le Borvo" 21.00
Toasted country bread and lemon

Caesar Salad and Free Range Chicken Breast 16.50
Heart of Roman lettuce, sliced chicken breast
Parmigiano Reggiano shavings and Caesar dressing

Chicken and Morel Velouté 19.80
"Roman" raviolis

« Riso Gentile » with Burgundy Snails 16.90
Jerusalem artichokes and of bacon colonnata

FOR OUR YOUNGER GUESTS

Children's Menu (under 8) 14.50

MENU "AUTOUR D'UN PLAT" 20 €
SUGGESTION & 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.

FISH AND SEAFOOD

Salmon Bömlo with Sorrel 24.60
Wilted spinach leaves, steamed potatoes and cream sauce

Sea Scallops from « Baie de Saint Brieuc » 30.80
Wilted leeks, dices vegetables, and butter sauce

Fillet of Cod with Red Wine Sauce 28.80
Mushrooms, pancetta, button onions and potatoes

MEAT: *BEEF & PORK SELECTED IN FRANCE

Chicken Supreme with Morels 29.80
Cream sauce and wild rice served separately

Pan Fried Fillet of Beef* with Foie Gras 38.50
Artichokes and potatoes

Roasted Filet Mignon of Pork* 25.80
Bacon colonnata, Parmigiano Reggiano polenta cake, mushrooms

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.

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

