

Les Entrées

Saumon Bömlö Mariné à l'Aneth et Blinis 21.10
Crème d'Isigny, zestes de citrons verts et gingembre

Poêlée d'Escargots de Bourgogne 15.80
Crème de tomate persillée et petits croutons

Velouté de Ravioles aux Morilles** 19.80
Sauce crème au vin des côtes du Jura

Salade d'Haricots Verts aux Herbes Fraîches et Foie gras 19.80

Terrine de Foie Gras de Canard 20.80
Chutney de mangue, pain brioché et salade de mesclun

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans) 14.50

*Plat Végétarien ***

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} Etage

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

Les Poissons

Saumon Bömlö à l'Oseille 25.20
Epinards frais en branches, pommes vapeur et sauce normande

Gambas Confites à l'Huile d'Olive Vierge 30.80
Risotto carnaroli et parmesan Reggiano

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux 29.80
Printanière de légumes et beurre blanc

Les Viandes : *Bœuf & Cochon Origine France

Suprême de Volaille Fermière à la Crème et aux Morilles 29.80
Riz basmati, Sauce crème au vin des côtes du Jura

Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Tranche de Foie Gras 38.50
Pommes de terre fondantes et épinards frais en branches

Filet Mignon de Cochon* au Lard de Colonnata 25.80
Gnocchis à la romaine

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.

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 Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature	4.50
- Crème double	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

Salade de Fruits Frais

Coulis de fruits rouges servi à part	8.50
--------------------------------------	------

Crème Brulée aux Gousses de Vanille

9.00

Poire Belle Hélène (Chantilly, sauce chocolat, éclat d'amande)

9.00

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum servi à part	9.50
--------------------------------	------

Le Caraque « Maison Bernachon »

Biscuit chocolat, ganache noisette, Ganache chocolat noir et crème au beurre praliné	11.20
---	-------

Assiette de Madeleines Grand- Mère

Chantilly et chocolat	8.80
-----------------------	------

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 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" (Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle)	3.20
Infusions des Alpagnes (Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil)	3.20

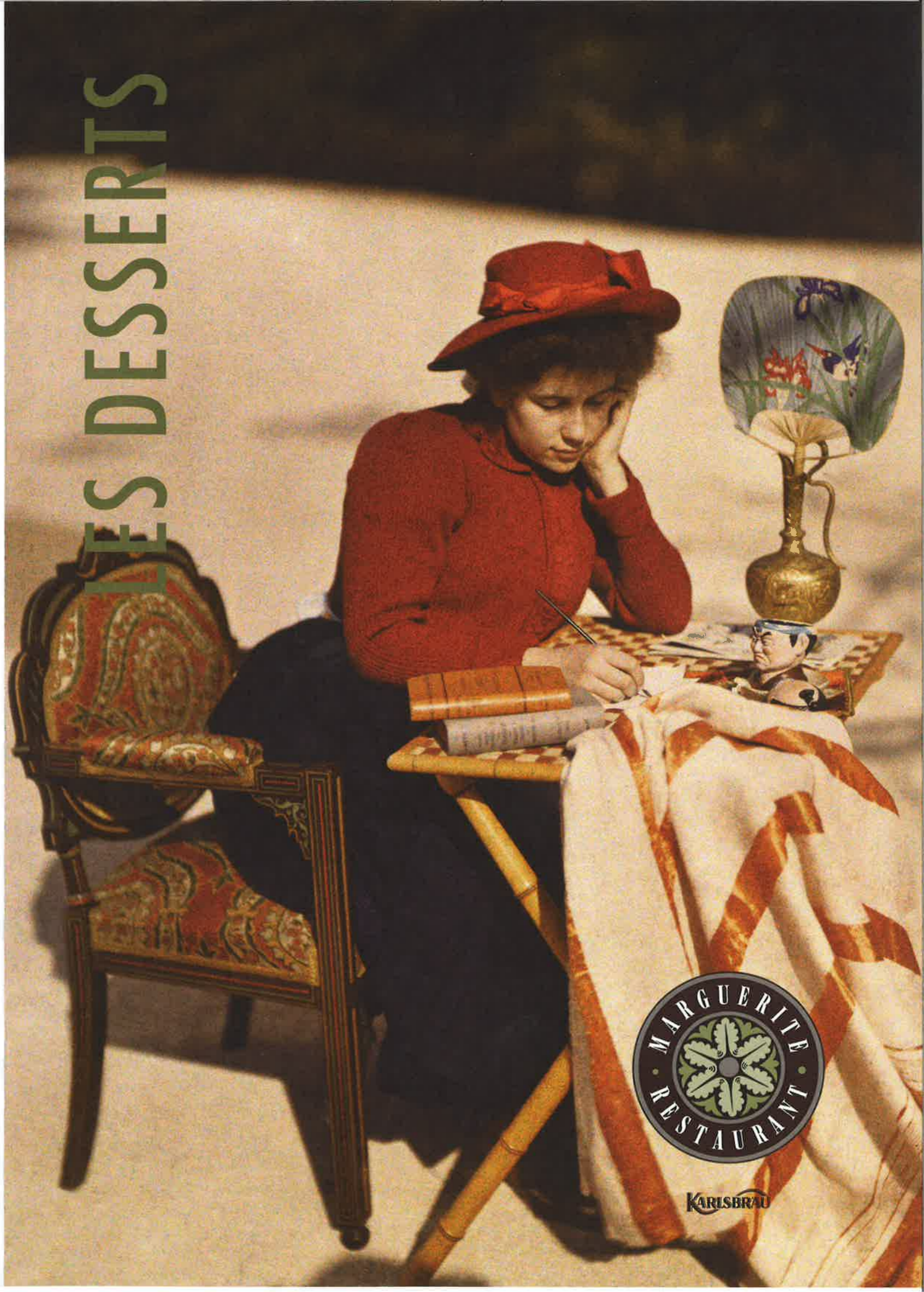
Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Eaux de Vie Blanches Saint Florian Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch	3.15	6.30
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

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

VALIRO Sources — Institut Lumière