

**P**hotographe 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<sup>re</sup> 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](http://brasseries-bocuse.fr)



VAVRO Sources - Institut Lumière

MENU & CARTE



KARLSBRAU



Carte

Les Entrées

|   |       |
|---|-------|
| <b>Saumon « Bömlo » Mariné à l'Aneth et Blinis</b><br>Crème, fromage frais, œufs d'avruga, citron                           | 21.10 |
| <b>Gros Escargots Confits et Jambon 100% Bellota "Cinco Jotas®"</b><br>Jus de volaille, tomates, cébettes, croûtons         | 18.80 |
| <b>Velouté de Ravioles aux Morilles</b><br>Sauce crème au vin des côtes du Jura   | 19.80 |
| <b>Mozzarella Di Bufala, Copeaux de Spianata Calabra</b><br>Salade de poivrons, huile d'olive tardive, pain ciabatta grillé | 20.80 |
| <b>Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine</b><br>Chutney de fruit, salade verte, pain aux noisettes et abricots       | 20.80 |
| <b>Œuf Poché et Confit de Légumes Niçois</b><br>Pétales de Jambon 100% Bellota "Cinco Jotas®", vinaigrette d'herbes         | 16.80 |

Pour nos Jeunes Convives

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Menu Enfant (moins de 8 ans)</b> | 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<sup>er</sup> Etage

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

Carte

Les Poissons

|   |       |
|---|-------|
| <b>Dos de Cabillaud Rôti au Chorizo Ibérique</b><br>Caviar d'aubergines, matignon de courgettes, sauce Alfredo                | 29.80 |
| <b>Escalope de Saumon « Bömlo » à l'Huile d'Olive Vierge</b><br>Piperade de poivrons, sauce vierge aux herbes, pignons de pin | 26.20 |
| <b>Gambas Confites à l'Huile d'Olive Vierge</b><br>Risotto camaroli, Parmigiano Reggiano                                      | 30.80 |

Les Viandes : \*Bœuf et Veau Origine France

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pavé de Quasi de Veau* Rôti au Beurre Doux</b><br>Gnocchi, Parmigiano Reggiano, jus au olives Taggiasche, basilic                             | 24.80 |
| <b>Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud</b><br>Pommes de terre fondantes, épinards frais en branches, jus au Porto | 38.50 |
| <b>Filet Mignon de Cochon Rôti en Cocotte</b><br>Pommes de terre fondantes, oignons, chorizo Ibérique  | 24.60 |

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.

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 28<sup>th</sup> 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 2<sup>nd</sup> and Auguste Lumière marries her sister Marguerite Winckler on August 31<sup>st</sup>.

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](http://nordsudbrasseries.com)

VAVRO Sources - Institut Lumière

# MENU & CARTE



## Menu

### Cold Starters

|  |       |
|--|-------|
| <b>“Paté Croûte” With Duck Liver “Foie Gras”</b><br>Green salad, condiments  | 18.80 |
| <b>Caesar Salad and Free Range Chicken Breast</b><br>Heart of Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing | 17.90 |
| <b>French Duck Liver “Foie Gras” Terrine</b><br>Hazelnut and apricot bread   | 20.80 |
| <b>Salad of Octopus</b><br>“Garofalo” farfalle pasta, cucumbers, dried tomatoes, Taggiasches olives                          | 20.80 |
| <b>Marinated Salmon With Dill</b><br>Blinis, Greek tzatziki, Avruga  | 21.10 |

### Hot Starters

|   |       |
|---|-------|
| <b>Burgundy Snails in Puff Pastry</b><br>Parsley chicken cream, diced tomatoes (requires 10 minutes of preparation)   | 16.80 |
| <b>Pan-Fried Duck Liver “Foie Gras”</b><br>“Brioche” butter bread, Portwine sauce                                     | 22.80 |
| <b>Italian “Parmigiana” Gratin, Eggplants and Mozzarella di Buffala***</b><br>Confit eggplants, diced tomatoes, basil | 23.25 |

### For our Younger Guests

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <b>Children’s Menu (under 8)</b> | 14.50 |
|----------------------------------|-------|

Welcome to FOND ROSE!

When our parking lot is full, we strongly advise you to use the parking lot of church Saint-Côme .  
located 150m away on Chemin de Fond Rose, where complementary parking is always available.

## Menu

### Fish & Seafood

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pike “Quenelle” with Lobster Sauce</b><br>Vegetables matignon, basmati rice (requires 20 minutes of preparation)           | 25.80 |
| <b>Salmon Thinkly Sliced and Green Bean Salad</b><br>Vinaigrette, diced tomatoes, shallots, chive                             | 26.20 |
| <b>Roasted Fillet of Cod in a Basil Crust</b><br>Confit vegetables, Parmigiano Reggiano crisp, olive tapenade                 | 29.80 |
| <b>Tiger Prawns Marinated in Virgin Olive Oil</b><br>Carnaroli rice risotto with Iberian chorizo, Alfredo sauce               | 30.80 |
| <b>Fillet of “Albacore” Tuna with Italian Gorgonzola Cheese</b><br>French fries, green salad, Italian Gorgonzola cheese sauce | 31.30 |

### Meat: \* Beef, Lamb & Veal selected in France

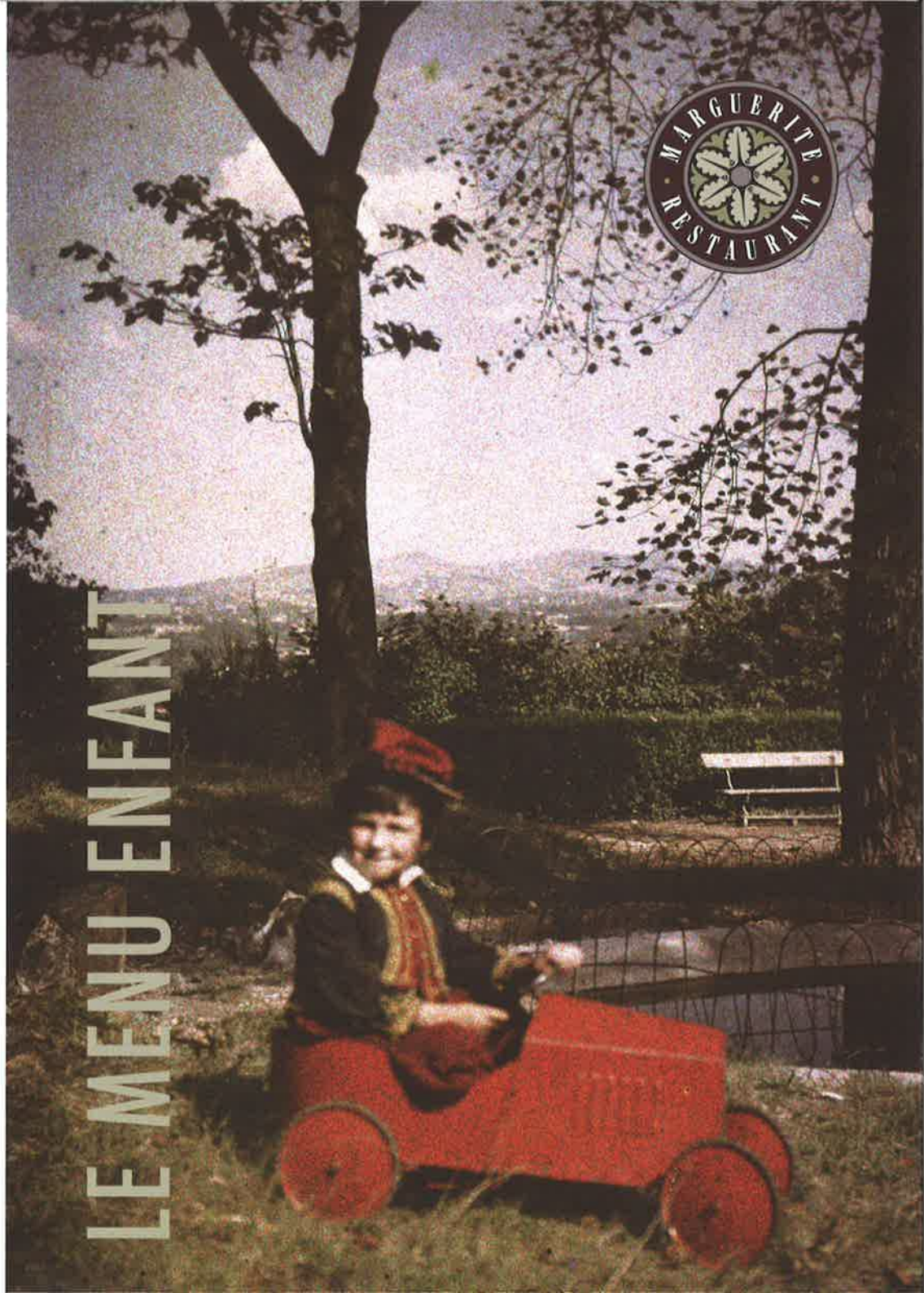
|   |       |
|---|-------|
| <b>Iberian Pluma “Bellota®”</b><br>Top rump from the fillet of the famous Iberian pig<br>Mashed potatoes, Taggiasche olives, Iberian chorizo, dried tomatoes, basil | 30.50 |
| <b>Roasted rack of Lamb with Parsley</b><br>Mashed potatoes, tomato stuffed with lamb’s shoulder  | 34.60 |
| <b>Roasted Veal* Chop</b><br>Mashed potatoes, spring vegetables with spring onions  | 35.90 |
| <b>“Bresse” Chicken with Morel Mushrooms</b><br>Basmati rice, cream sauce with Jura wine  | 36.80 |
| <b>Roasted Fillet of Beef* Served With Pan-Fried Duck Liver “Foie Gras”</b><br>Rosti potatoes, confit shallots, fresh spinach, Portwine sauce                       | 38.50 |

To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable

Net prices in euro VAT and service included  
We no longer accept payments by check (8X17)



# 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](http://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**

**Pavé de Quasi de Veau\***

Garnitures : au choix :

Pommes de terre nouvelles, risotto,

Épinards frais en Branches, confit niçois

### Desserts

**Dessert du Jour Maison**

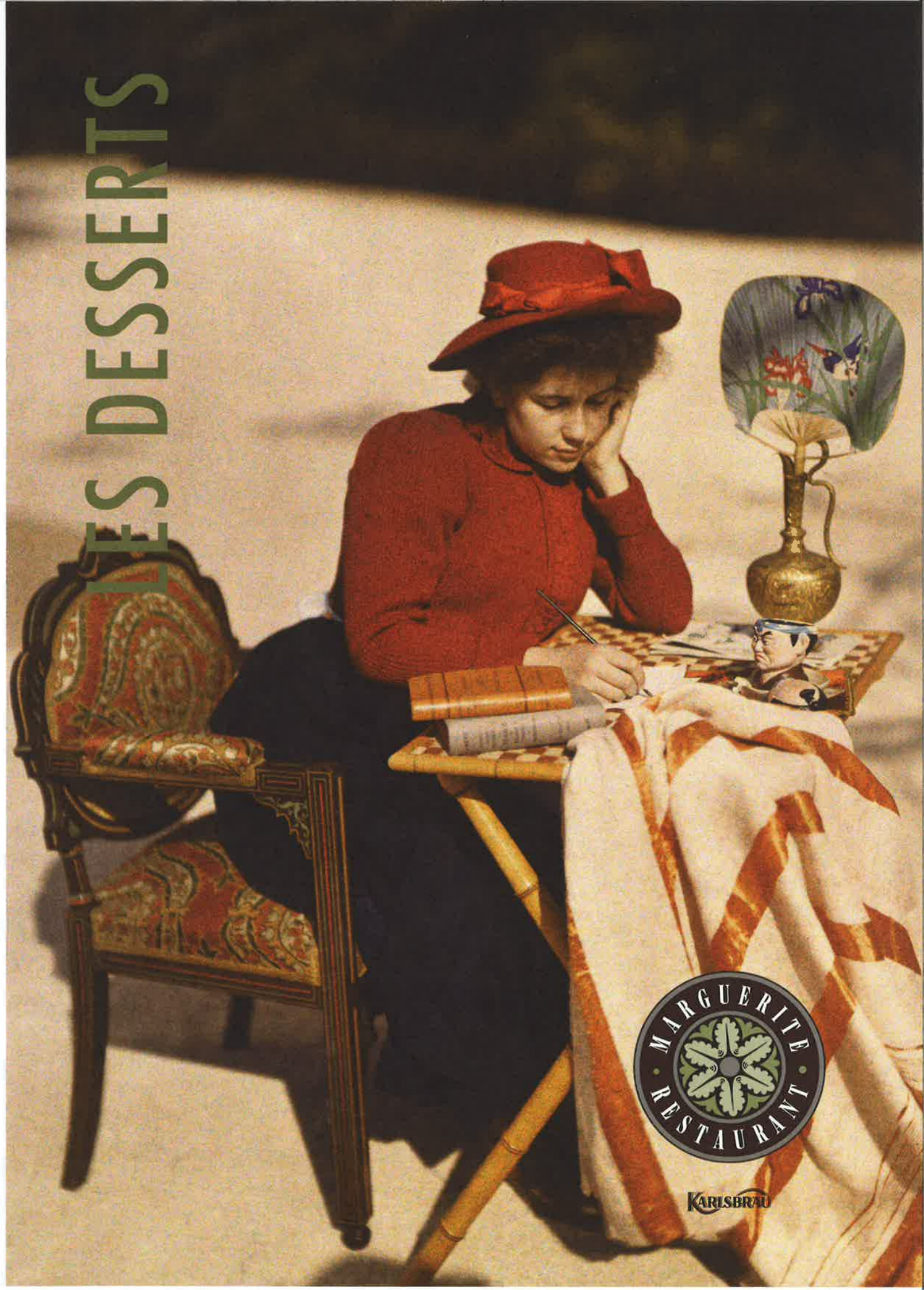
**Salade de Fruits.Frais de Saison**

**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](http://nordsudbrasseries.com)

VAURO 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

|                  |      |
|------------------|------|
| Coupe de Fraises | 9.00 |
|------------------|------|

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Coupe de Fraises et Framboises | 10.00 |
|--------------------------------|-------|

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Salade de Fruits Frais de Saison | 8.50 |
|----------------------------------|------|

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Crème Brulée aux gousses de Vanille | 9.00 |
|-------------------------------------|------|

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Parfait Glacé aux Framboises | 9.00 |
|------------------------------|------|

Chantilly et coulis de fruits rouges

|  |      |
|--|------|
| Parfait Glacé au Chocolat « Valrhona » | 9.00 |
|--|------|

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Baba au Rhum, Chantilly à la Vanille | 9.20 |
|--------------------------------------|------|

|  |       |
|--|-------|
| Le « Roosevelt » au chocolat, de la Maison Bernachon | 11.20 |
|--|-------|

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné,  
ganache et crème anglaise

*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.*

(6V17)

## 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"<br>(Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle)  | 3.20 |
| Infusions des Alpes<br>(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<br>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  |
| Ruinart "Blanc de Blancs"                 | 140.00 |
| Moët et Chandon - Cuvée Dom Pérignon 2006 | 200.00 |