

# LA PREMIÈRE SÉANCE DU CINÉMATOGRAPHE LUMIÈRE

C'EST DANS LE SALON INDIEN DE L'HÔTEL SCRIBE QU'EUT LIEU LE 28 DÉCEMBRE 1895 LA PREMIÈRE PROJECTION PUBLIQUE DU CINÉMATOGRAPHE. CETTE SÉANCE N'ATTIRA QUE TRENTE-TROIS SPECTATEURS. CEPENDANT LE BOUCHE-À-OREILLE RÉPANDIT RAPIDEMENT LA NOUVELLE. QUELQUES SEMAINES PLUS TARD, LE SALON INDIEN ACCUEILLAIT 2500 SPECTATEURS PAR JOUR. LE SUCCÈS NE SE DÉMENTIT PLUS. LA SÉANCE DE CINÉMA ÉTAIT NÉE.

LES DIX FILMS QUI COMPOSAIENT LA PREMIÈRE SÉANCE HISTORIQUE AVAIENT TOUS ÉTÉ TOURNÉS PAR LOUIS LUMIÈRE, LEQUEL AVAIT INVENTÉ, AVEC LE CINÉMATOGRAPHE, NON SEULEMENT UN PROCÉDÉ TECHNIQUE, MAIS ÉGALEMENT SON USAGE. TOUS LES FILMS DE L'ANNÉE 1895 AVAIENT ÉTÉ TOURNÉS EN EXTÉRIEUR ET EN DÉCOR NATUREL, FONDANT AINSI L'ESTHÉTIQUE ET LA THÉMATIQUE DU CATALOGUE LUMIÈRE. SE SUCCÉDAIENT AINSI, LORS DE LA PREMIÈRE SÉANCE, UN REPORTAGE, UNE ACTUALITÉ, DES VUES COMIQUES, DES VUES MILITAIRES, DES SCÈNES QUOTIDIENNES DE TRAVAIL OU DE LOISIRS ET UNE VUE DE VILLE.

CHEF EXÉCUTIF  
SÉBASTIEN CRISON

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00

PRIX NETS EN EUROS

LA PLUPART DES PLATS SONT ÉLABORÉS EN PRIVILÉGIANT LES PRODUITS LOCALS  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
SI VOUS PRÉSENTEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE À CERTAINS PRODUITS,  
NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE

# LUMIÈRE DU JOUR

## MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT - EAU - CAFÉ

45

### ENTRÉES

**SOUPE GLACÉE DE CONCOMBRE ET CHÈVRE FRAIS**

TARTARE DE SAUMON BØMLO, RADIS CROQUANTS ET CORIANDRE

OU

ENTRÉE DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

### PLATS

**MAQUEREAU**

FILETS CARAMÉLISÉS AU POIVRE PUTUMAYO, CHOU-FLEUR,  
POMMES DE TERRE GRENAILLES, ÉCUME DE LARD FUMÉ

OU

PLAT DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

### DESSERTS

**SOUPE DE FRUITS**

RAFRAÎCHIS À LA CORIANDRE, FINANCIER NOISETTE

**TARTE AU CHOCOLAT ILLANKA**

ET FÈVE DE TONKA RÂPÉE

**CLAFOUTIS**

À LA NECTARINE ET BEURRE SALÉ

**SABLÉ BRETON CRAQUANT**

FRAISES CUITES ET CRUES

### EAUX

EVIAN OU BADOIT, 50 CL

### CAFÉ

# À LA CARTE

## ENTRÉES

### **CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES**

ET GROSSES CREVETTES, VINAIGRETTE MIEL GINGEMBRE ET  
CROÛTONS DORÉS

19

### **SOUPE GLACÉE DE CONCOMBRE ET CHÈVRE FRAIS**

TARTARE DE SAUMON BØMLO, RADIS CROQUANTS ET CORIANDRE

18

### **FOIE GRAS DE CANARD**

CUIT AU TORCHON DANS UN BOUILLON CITRONNÉ,  
CHUTNEY DE CAROTTE, OIGNON DE ROSCOFF

24

### **SALADE D'ARTICHAUT**

POIS GOURMANDS, CHORIZO IBÉRIQUE ET NOISETTES  
GRILLÉES, JUS D'HERBES ÉMULSIONNÉ

23

### **ENTRÉE DU MARCHÉ**

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

18

# À LA CARTE

## POISSONS

### **CABILLAUD**

DOS CUIT SUR LA PEAU, RISOTTO D'ORGE PERLÉE  
ET PETITS POIS AU JUS DE BOUILLE CITRONNÉ

32

### **MAQUEREAU**

FILETS CARAMÉLISÉS AU POIVRE PUTUMAYO, CHOU-FLEUR,  
POMMES DE TERRE GRENAILLES, ÉCUME DE LARD FUMÉ

29

### **THON BLANC**

JUSTE SAISI À L'HUILE DE COMBAWA PUIS CARAMÉLISÉ AU MIEL,  
PURÉE DE COURGETTE À L'HUILE KALIOS ET JEUNES NAVETS

34

## VIANDES

### **TARTARE DE FILET DE BŒUF**

AU CURRY VERT, OIGNONS GRILLÉS ET CORIANDRE THAÏE,  
SALADE ROQUETTE ET POMME PAILLE, ŒUF PARFAIT

39

### **PINTADE**

POITRINE RÔTIE AU SAUTOIR, BOUILLON AU NUOC MAM ET  
AIL DOUX, LÉGUMES CROQUANTS ET HERBES FRAICHES

30

### **LE PLAT DU MARCHÉ**

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

27

## LÉGUMES

**GRANDE ASSIETTE DE LÉGUMES AU THYM**

25

FROMAGES  
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

14

DESSERTS

**SOUPE DE FRUITS**  
RAFRAÎCHIS À LA CORIANDRE, FINANCIER NOISETTE

12

**TARTE AU CHOCOLAT ILLANKA**  
ET FÈVE DE TONKA RÂPÉE

12

**CLAFOUTIS**  
À LA NECTARINE ET BEURRE SALÉ

12

**SABLÉ BRETON CRAQUANT**  
FRAISES CUITES ET CRUES

12

**CAFÉ EXPRESSO**

7