

# 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

#### VELOUTÉ DE POTIMARRON

NOISETTES GRILLÉES, LARD CROUSTILLANT

ET ESPUMA DE SAINTE-MAURE

OU

ENTRÉE DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

### PLATS

#### ESPADON

SNACKÉ, PIMENT D'ESPELETTE ET ROMARIN, RIZ FUMÉ  
ET COURGETTES AUX PIMENTONS

OU

PLAT DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

### DESSERTS

#### POIRE POCHÉE

AU FRUIT DE LA PASSION, PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO

#### FINGER DE CHOCOLAT ILLANKA

ÉCLATS DE NOISETTES ET CARAMEL BEURRE SALÉ

#### TARTE AUX CLÉMENTINES

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE TAHITI

#### NAGE DE FRUITS DE SAISON

AU POIVRE DE TIMUT

### EAUX

EVIAN OU BADOIT, 50 CL

### CAFÉ

# À LA CARTE

## ENTRÉES

### **SALADE DE CHOU-FLEUR ET GAMBAS RÔTIES**

CROÛTONS, ÉCUME DE CITRON ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

29

### **VELOUTÉ DE POTIMARRON**

NOISETTES GRILLÉES, LARD CROUSTILLANT  
ET ESPUMA DE SAINTE-MAURE

18

### **FOIE GRAS DE CANARD**

MI-CUIT À LA VANILLE ET POIVRE DE PUTUMAYO,  
COING AIGRE-DOUX

25

### **TARTARE DE SAUMON**

AU ZESTE DE COMBAWA, BETTERAVE CUITE ET CRUE,  
PESTO DE CORIANDRE

23

### **ENTRÉE DU MARCHÉ**

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

18

# À LA CARTE

## POISSONS

### **CABILLAUD**

DOS CUIT SUR LA PEAU, ENDIVE SAUTÉE,  
ÉCRASÉ DE CAROTTE ET GRAINE DE MARACUJA

34

### **MERLAN DE LIGNE**

AU BEURRE SALÉ, COMPOTÉE DE CHOU VERT  
AU CHORIZO IBÉRIQUE, VINAIGRETTE D'AIL DOUX

38

### **ESPADON**

SNACKÉ, PIMENT D'ESPELETTE ET ROMARIN, RIZ FUMÉ ET  
COURGETTES AUX PIMENTONS

30

## VIANDES

### **FILET DE BŒUF**

CUIT AU SAUTOIR, ÉCRASÉ DE RACINES,  
FRITURE D'ÉCHALOTES ET JUS AU VIN CORSÉ

39

### **SAUCISSE « MAISON » AU PIED DE PORC**

GRENAILLES RÔTIES AU THYM, CANCOILLOTTE ET JUS RÉDUIT

30

### **LE PLAT DU MARCHÉ**

CRÉATION DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

27

## LÉGUMES

### **GRANDE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON**

SAUTÉS, QUELQUES HERBES..

25

FROMAGES  
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

14

DESSERTS

**POIRE POCHÉE**

AU FRUIT DE LA PASSION, PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO

12

**FINGER DE CHOCOLAT ILLANKA**

ÉCLATS DE NOISETTES ET CAMEL BEURRE SALÉ

12

**TARTE AUX CLÉMENTINES**

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE TAHITI

12

**NAGE DE FRUITS DE SAISON**

AU POIVRE DE TIMUT

12

**CAFÉ EXPRESSO**

7