

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. CÉPENDANT 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 LOCAUX

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

À LA CARTE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT, PETITS CHAMPIGNONS DE PARIS CRUS
ET HUILE DE NOISETTE

23

CÉVICHE DE DAURADE

AU LIME, FRUITS ET LÉGUMES,
SALADE DE CORIANDRE (190 KCAL)



23

ASPERGES VERTES CROQUANTES

PAIN FROTTÉ À L'AIL ET TAPENADE

24

ENTRÉE DU JOUR

17

POISSONS

DOS DE CABILLAUD

CUIT SUR LA PEAU, COMPOTÉE DE FENOUIL
CITRONNÉE, SAUCE VIERGE AGRUMES (290 KCAL)



32

GROSSES CREVETTES SAUTÉES

DASHI ÉMULSIONNÉ,
CHOU-FLEUR ET CAROTTES RÔTIS

29

À LA CARTE

VIANDES

FILET DE BŒUF

RÔTI AU THYM, FRICASSÉE DE LÉGUMES DE SAISON
ET PISTOU DE CORIANDRE

39

POITRINE DE POULET FERMIER

À L'AIL DOUX, PURÉE AU BEURRE SALÉ ET JUS CORSÉ

32

LE PLAT DU JOUR

27

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

14

DESSERTS

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS

AU BASILIC (120 KCAL)



12

LE MILLEFEUILLE DE LA SEMAINE

12

NOS PÂTISSERIES AU CHARIOT

12

LES GLACES & SORBETS

DE HUGO & VICTOR - 165 ML

CITRON JAUNE DE MÉDITERRANÉE

FRAMBOISE SAUVAGE

CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE

VANILLE AUX GOUSSES ENTIÈRES DE MADAGASCAR

12

CAFÉ EXPRESSO

7

LUMIÈRE DU JOUR 45

MENU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT - EAU - CAFÉ

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT, PETITS CHAMPIGNONS DE PARIS CRUS ET HUILE DE NOISETTE

OU ENTRÉE DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

PLATS

GROSSES CREVETTES SAUTÉES

DASHI ÉMULSIONNÉ, CHOU-FLEUR ET CAROTTES RÔTIS

OU PLAT DU JOUR SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ

DESSERTS

DESSERTS DE LA SEMAINE AU CHARIOT

LE MILLEFEUILLE DE LA SEMAINE



MINISTRONE DE FRUITS FRAIS

AU BASILIC (120 KCAL)

LES GLACES & SORBETS DE HUGO & VICTOR - 165 ML

CITRON JAUNE DE MÉDITERRANÉE - FRAMBOISE SAUVAGE

CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE - VANILLE AUX GOUSSES ENTIÈRES DE MADAGASCAR

EAUX

EVIAN OU BADOIT, 50 CL

CAFÉ