



Une cuisine de saison, gourmande et accessible

À Luc-sur-Orbieu, La Luciole ouvre un nouveau chapitre sous l'impulsion du Chef Yohan Renard.

Une cuisine guidée par le produit, le respect des saisons et le goût du travail bien fait.

Le midi en semaine, une cuisine du marché, fraîche et spontanée, avec aussi nos menus et la carte.

Le menu du midi est proposé uniquement à ce service.

Le soir, retrouvez nos menus et la carte.

Ici, chaque assiette va à l'essentiel :
des produits justes, des cuissons maîtrisées, des associations équilibrées.

« Une approche gastronomique, pensée pour rester accessible. »

Menu du déjeuner la luciole

Le Midi en semaine

Entrée et Plat	18€
Plat et Dessert	18€
Entrée, Plat et Dessert	21€

Menu les petites lucioles – 14€ –

Jusqu'à 12 ans

Entrées

L'œuf petite luciole

Plats – un plat au choix entre :

Filet de poulet, linguine à la crème tomatée

Filet de poisson, linguine à la crème tomatée

Desserts – un dessert au choix entre :

Coulant chocolat, chantilly

Flan aux œufs

Menu Première Lueur – 29€ –



Entrées – une entrée à choisir entre :

Asperges de saison en fricassée, gambas juste rôties, émulsion de moule safranée

Œuf parfait façon “couille d’âne”, brunoise forestière, mousseline de carotte, chips de lard, croûtons, sauce au vin rouge



Plats – un plat au choix entre :

Filet de daurade sébaste, légumes vapeur, bisque de cranquette, croûton de rouille

Suprême de volaille grillé, risotto d’épeautre, émulsion parmesan



Desserts – un dessert au choix entre :

Panna cotta à la fleur d’oranger, salade de fruits frais, crumble au romarin, sorbet mandarine

Cheesecake spéculoos, caramel beurre salé, pomme confite

Le fromage gourmand, planche de fromages locaux, confit de vin blanc à la badiane, noix, verre de maury

+ 5€

Menu Lueur intense – 39€ –



Entrées – une entrée à choisir entre :

Foie gras poché au vin rouge épiceé, oignons confit, toast de pain grillé

Ravioles de noix de Saint-Jacques, Morilles en crème légère



Plats – un plat à choisir entre :

Filet de turbot rôti, riz noir vénéré aux asperges des bois et chorizo, crème iodée à la ciboulette

Filet de canette, douceur de céleri rave, poêlée forestière, crème à l'ail des ours, jus réduit



Desserts – un dessert à choisir entre :

Crèmeux chocolat Guanaja Valrhona à l'huile d'olive fruitée, tuile cacao, fruits rouges, sorbet framboise

Pavlova aux fraises, crème légère au sureau, fraîcheur de yuzu

Le fromage gourmand, planche de fromages locaux, confit de vin blanc à la badiane, noix, verre de maury

La carte de la Luciole



Entrées

- Asperges de saison en fricassée, gambas juste rôties**, émulsion de moule safranée **12€**
- Œuf parfait façon "couille d'âne"**, brunoise forestière, mousseline de carotte, chips de lard, croûtons, sauce au vin rouge **12€**
- Foie gras poché au vin rouge épicé**, oignons confit, toast de pain grillé **18€**
- Ravioles de noix de Saint-Jacques**, Morilles en crème légère **17€**



Plats

- Filet de daurade sébaste**, légumes vapeur, bisque de cranquette, croûton de rouille **18€**
- Suprême de volaille grillé**, risotto d'épeautre, émulsion parmesan **17€**
- Filet de turbot rôti**, riz noir vénéré aux asperges des bois et chorizo, crème iodée à la ciboulette **25€**
- Filet de canette**, douceur de céleri rave, poêlée forestière, crème à l'ail des ours, jus réduit **17€**
- Entrecôte grillée**, poêle forestière, pomme de terre grenaille. Sauce morilles ou au bleu de Briola **26€**



Desserts

- Panna cotta à la fleur d'oranger**, salade de fruits frais, crumble au romarin, sorbet mandarine **8€**
- Cheesecake spéculoos**, caramel beurre salé, pomme confite **8€**
- Crèmeux chocolat Guanaja Valrhona**, à l'huile d'olive fruitée, tuile cacao, fruits rouges, sorbet framboise **10€**
- Pavlova aux fraises**, crème légère au sureau, fraîcheur de yuzu **10€**
- Le fromage gourmand**, planche de fromages locaux, confit de vin blanc à la badiane, noix, verre de maury **15€**

La carte des Vins

Vins Effervescents - Bouteille 75cl

Famille Fabre – L’instant Bulles PET’NAT **22€**

Vin de France

Maison Antech – Crément Eugénie **29€**

Limoux

Vins Rosés - Bouteille 75cl

Domaine Pierre Cros – Rosé Tradition **18€**

Vin de France

Château Lastours – Rosé Bergerie **20€**

AOP Corbières

Domaine de Fontsaïnte – Gris de Gris **23€**

AOP Corbières

Vins Blancs - Bouteille 75cl

Château Luc – Viognier **15€**

IGP pays d’Oc

Château Luc – Les Jumelles **18€**

AOP Corbières

Anne de Joyeuse – Parcelles Chardonnay Bio **18€**

IGP Limoux

Domaine Sarrat de Goundy – Blanc Le Marin **22€**

AOP La Clape

Domaine Serres Mazard – Marie Pierre **26€**

AOP Corbières

Domaine Jean Baptiste Senat – Blanc Ordinaire **27€**

IGP pays d’Oc

Château Lastours – Grand Vin **30€**

AOP Corbières

La Voulte Gasparets – Paul et Louise **37€**

AOP Corbières

Vin Orange - Bouteille 75cl

Vins de Fontfroide – Via Hominis **18€**

IGP Pays d’Oc

 **Vins Rouges** - Bouteille 75cl

Château de Luc – Syrah Viognier	16€
<i>IGP Corbières</i>	
Château de Luc – Jumelles Rouge	18€
<i>AOP Corbières</i>	
Domaine Exéa – Rouge Chateau Sérame	22€
<i>AOP Corbières</i>	
Domaine Exéa – Rouge Chant de Lune	22€
<i>AOP Minervois</i>	
Hauterive le Haut – Faïti	22€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
Chateau Festiano – Cuvée Maxime	24€
<i>AOP Minervois</i>	
Famille Fabre – Château Fabre de Gasparet	33€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
Domaine Esperou – Cuvée Etienne	36€
<i>AOC Corbières Boutenac</i>	
Domaine Pierre Cros – Rouge Vieilles Vignes	36€
<i>Vin de France</i>	
Domaine Peter Sichel – Rouge Cucuniano	37€
<i>IGP Pays de Cucugnan</i>	
Vins de Fontfroide – Deo gratia	38€
<i>AOC Corbières</i>	
La Voulte Gasparets – Cuvée Romain Pauc	43€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	
La Voulte Gasparets – Une Foix de Plus	45€
<i>AOP Corbières Boutenac</i>	

 **Vins au verre** - 12 cl

Blanc – Château Luc – Viognier	3€
<i>IGP pays d'Oc</i>	
Blanc – Château Luc – Les Jumelles	4€
<i>AOP Corbières</i>	
Rosé – Domaine Pierre Cros – Rosé Tradition	4€
<i>Vin de France</i>	
Rouge – Château de Luc – Jumelles Rouge	4€
<i>AOP Corbières</i>	
Effervescent – Famille Fabre – L'instant Bulles PET'NAT	5€
<i>Vin de France</i>	
Effervescent – Maison Antech – Crémant Eugénie	6€
<i>Limoux</i>	

Les Boissons

Apéritifs

Kina Karo – Quinquina 6 cl	5€
Suze 6 cl	5€
Martini rouge ou blanc 6 cl	5€
Ricard 2 cl	4€
Whisky Jameson, Gin Bombay Sapphire ou Vodka Absolut 4 cl	7€
Bourbon Jack Daniel's 4 cl	9€

Cocktails

Kir Vin Blanc Cassis ou Pêche 10 cl	5€
Kir Crémant de Limoux Cassis ou Pêche 10 cl	6€
Spritz Lucois 7 cl Kina Karo + 10 cl Pétillant Naturel Famille Fabre	10€
Whisky Jameson Coca 4 cl + 10 cl Coca Cola	9€
Bourbon Jack Daniel's Coca 4 cl + 10 cl Coca Cola	10€
Gin Bombay Sapphire Tonic 4 cl + 10 cl Tonic	9€
Vodka Absolut Pomme Framboise 4 cl + 10 cl jus de Pomme Framboise	9€

Bières Locales

Bière ZEF Blonde 33 cl	6€
Bière ZEF Blanche 33 cl	6€
Bière ZEF IPA 33 cl	7€
Bière ZEF Framboise 33 cl	7€

Digestifs

Maury Alcove 4 cl	3€
Gasparine – Menthe 4 cl	3€
Marceaudine – Citron 4 cl	3€
Rhum Diplomatico Mantuano 4 cl	5€
Famille Fabre – Les 3 Andrés 4 cl	6€
Armagnac Exode 4 cl	6€

Softs

Jus de fruits Local SIBIO – Pêche Jaune 25 cl	4,50€
Jus de fruits Local SIBIO – Pomme Framboise 25 cl	5€
Sirop Menthe, Citron, Grenadine ou Pêche 2 cl + eau	2€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Ice Tea 25 cl	4€
Limonade Laurina 33 cl	4€
Eau d'Evian 1L	5€
Eau Pétillante San Pellegrino 1L	5€

Boissons Chaudes

Expresso ou Expresso Décaféiné	2€
Double Expresso	3,5€
Ristretto	2€
Café long	2€
Expresso Noisette	2€
Café au lait	2,5€
Cappuccino	3,5€
Café Viennois	3,5€
Thé ou Infusion	3€