



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 :

Araignée de veau, risotto de courgettes

Filet de poisson, risotto de courgettes

Dessert

Coulant chocolat, Glace vanille

Menu Première Lueur – 29€ –



Entrées – une entrée à choisir entre :

Burrata Citron et Basilic, fraises et tomates cerises, jambon Serrano, gel balsamique à la fraise

Thon rouge ikejime, ajo blanco, huile d'olive vierge et herbes fraîches



Plats – un plat au choix entre :

Pluma de cochon au piment d'Espelette, mousseline de patate douce

Dos de lieu gratiné à l'ail noir, risotto de courgettes, sauce soja-sésame



Desserts – un dessert au choix entre :

Fraises des jardins de l'Orbieu au sirop de thym, crème diplomate à la violette, sorbet fraise, éclats de rousquille

Namelaka chocolat noir, glace à la confiture de lait, crumble noisette

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

+ 5€

Menu Lueur intense – 39€ –

Entrées – une entrée à choisir entre :

Feuilleté d'escargots petits-gris aux épinards, crème d'ail et œuf parfait

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

Plats – un plat à choisir entre :

Araignée de veau, jus réduit, polenta croustillante aux cèpes & galette de pomme de terre à la tome de brebis

Dorade royale à la catalane, escalivada fondante, ricotta au citron et vierge méditerranéenne aux pignons de pin

Desserts – un dessert à choisir entre :

Chocolat au lait, cacahuètes grillées, poire pochée & praliné noisette

Soufflé glacé au Grand Marnier, framboise, pistache et verveine citron

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

+ 5€

La carte de la Luciole

Entrées

- Burrata Citron et Basilic**, fraises et tomates cerises, sablé à la tomate, gel balsamique à la fraise **12€**
- Thon rouge ikejime**, ajo blanco, huile d'olive vierge et herbes fraîches **12€**
- Feuilleté d'escargots petits-gris aux épinards**, crème d'ail et œuf parfait **18€**
- Ravioles de noix de Saint-Jacques**, Morilles en crème légère **17€**

Plats

- Pluma de cochon au piment d'Espelette**, mousseline de patate douce **17€**
- Dos de lieu gratiné à l'ail noir**, risotto de courgettes, sauce soja-sésame **18€**
- Araignée de veau**, jus réduit, polenta croustillante aux cèpes & galette de pomme de terre à la tome de brebis **21€**
- Dorade royale à la catalane**, escalivada fondante, ricotta au citron et vierge méditerranéenne aux pignons de pin **21€**
- Entrecôte de bœuf Simmental**, polenta croustillante aux cèpes, pommes grenailles confites, sauce aux Cèpes **26€**

Desserts

- Fraises des jardins de l'Orbieu au sirop de thym**, crème diplomate à la violette, sorbet fraise, éclats de rousquille **8€**
- Namelaka chocolat noir**, glace à la confiture de lait, crumble noisette **8€**
- Chocolat au lait**, cacahuètes grillées, poire pochée & praliné noisette **10€**
- Soufflé glacé au Grand Marnier**, framboise, pistache et verveine citron **10€**
- Le fromage gourmand**, planche de fromages locaux, confit de vin blanc à la badiane, noix, verre de maury **13€**

La carte des Vins

Vins Effervescents - Bouteille 75cl

Famille Fabre – L’instant Bulles PET’NAT <i>Vin de France</i>	22€
Maison Antech – Crément Eugénie <i>Limoux</i>	29€

Vins Rosés - Bouteille 75cl

Famille Fabre – Grande Courtade Rosé <i>IGP pays d’Oc</i>	17€
Domaine Pierre Cros – Rosé Tradition <i>Vin de France</i>	18€
Château Lastours – Rosé Bergerie <i>AOP Corbières</i>	20€
Domaine de Fontsaïnte – Gris de Gris <i>AOP Corbières</i>	23€

Vins Blancs - Bouteille 75cl

Château Luc – Viognier <i>IGP pays d’Oc</i>	15€
Château Luc – Les Jumelles <i>AOP Corbières</i>	18€
Anne de Joyeuse – Parcelles Chardonnay Bio <i>IGP Limoux</i>	18€
Domaine Sarrat de Goundy – Blanc Le Marin <i>AOP La Clape</i>	22€
Domaine Serres Mazard – Marie Pierre <i>AOP Corbières</i>	26€
Domaine Jean Baptiste Senat – Blanc Ordinaire <i>IGP pays d’Oc</i>	27€
Château Lastours – Grand Vin <i>AOP Corbières</i>	30€
La Voulte Gasparets – Paul et Louise <i>AOP Corbières</i>	37€

Vin Orange - Bouteille 75cl

Vins de Fontfroide – Via Hominis <i>IGP Pays d’Oc</i>	18€
--	------------

Vins Rouges - Bouteille 75cl

Château de Luc – Syrah Viognier <i>IGP Corbières</i>	16€
Château de Luc – Jumelles Rouge <i>AOP Corbières</i>	18€
Domaine Exéa – Rouge Château Sérème <i>AOP Corbières</i>	22€
Domaine Exéa – Rouge Chant de Lune <i>AOP Minervois</i>	22€
Hauterive le Haut – Faïti <i>AOP Corbières Boutenac</i>	22€
Château Festiano – Cuvée Maxime <i>AOP Minervois</i>	24€
Famille Fabre – Château Fabre de Gasparet <i>AOP Corbières Boutenac</i>	33€

Prix nets, taxes et services compris

Domaine Esperou – Cuvée Etienne <i>AOC Corbières Boutenac</i>	36€
Domaine Pierre Cros – Rouge Vieilles Vignes <i>Vin de France</i>	36€
Domaine Peter Sichel – Rouge Cucuniano <i>IGP Pays de Cucugnan</i>	37€
Vins de Fontfroide – Deo gratia <i>AOC Corbières</i>	38€
La Voulte Gasparets – Cuvée Romain Pauc <i>AOP Corbières Boutenac</i>	43€
La Voulte Gasparets – Une Foix de Plus <i>AOP Corbières Boutenac</i>	45€

Vins au verre - 12 cl

Blanc – Château Luc – Viognier <i>IGP pays d’Oc</i>	3€
Blanc – Château Luc – Les Jumelles Blanc <i>AOP Corbières</i>	4€
Rosé – Famille Fabre – Grande Courtade Rosé <i>IGP pays d’Oc</i>	4€
Orange – Vins de Fontfroide – Via Hominis <i>IGP Pays d’Oc</i>	4€
Rouge – Château de Luc – Jumelles Rouge <i>AOP Corbières</i>	4€
Effervescent – Famille Fabre – L’instant Bulles PET’NAT <i>Vin de France</i>	5€
Effervescent – Maison Antech – Crément Eugénie <i>Limoux</i>	6€

Les Boissons

Apéritifs

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

Cocktails

Cocktail Exotique Sans Alcool Fruit de la passion, pêche et fruits, pétillant et frais <i>25 cl</i>	9€
Kir Vin Blanc Cassis ou Pêche <i>10 cl</i>	5€
Kir Crémant de Limoux Cassis ou Pêche <i>10 cl</i>	6€
Spritz Lucois <i>7 cl Kina Karo + 10 cl Pétillant Naturel Famille Fabre</i>	10€
Whisky Jameson Coca <i>4 cl + 10 cl Coca Cola</i>	9€
Bourbon Jack Daniel’s Coca <i>4 cl + 10 cl Coca Cola</i>	10€
Gin Bombay Sapphire Tonic <i>4 cl + 10 cl Tonic</i>	9€
Vodka Absolut Pomme Framboise <i>4 cl + 10 cl jus de Pomme Framboise</i>	9€



Bières Locales

Bouteilles

APAL Blonde 33 cl	6€
ZEF Blanche 33 cl	7€
APAL IPA 33 cl	7€
APAL Ambrée 33 cl	7€



Digestifs

Maury Alcove 4 cl	4€
Gasparine – Menthe 4 cl	4€
Marceaudine – Citron 4 cl	4€
Baileys 4 cl	4€
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, Orgeat 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€