



Cocina de temporada, deliciosa y asequible

En Luc-sur-Orbieu, La Luciole abre una nueva etapa bajo la dirección del chef Yohan Renard.

Una cocina guiada por el producto, el respeto por las estaciones y el gusto por el trabajo bien hecho.

De lunes a viernes, disfrute de una comida fresca y espontánea al mediodía.

El menú del almuerzo solo está disponible a esa hora. Por la noche, consulte nuestros menús y opciones a la carta.

Aquí, cada plato se centra en lo esencial: productos de comercio justo, cocción controlada y combinaciones equilibradas.

"Un enfoque gastronómico, diseñado para seguir siendo accesible."

El menú de almuerzo de Firefly



Hora del almuerzo entre semana

Entrante y plato principal 18 €

Plato principal y postre 18 €

Entrante, plato principal y postre 21 €

Menú Little Fireflies – 14 € –

Hasta 12 años



Entradas

El pequeño huevo de luciérnaga



Platos – una selección de un plato de entre:

Suprema de pollo, risotto de parmesano

Pescado del día, risotto de parmesano



Postre

Fondant de chocolate, helado de vainilla

Menú de bienvenida – 29 € –



Entradas – una entrada para elegir.

Frescura de tomates de variedades antiguas, una nube de burrata con limón, pesto, rúcula y picatostes.

Calamares crujientes, ajo verde, judías blancas cremosas, pepino virgen



Platos – una selección de un plato de entre:

Suprema de pollo de corral con setas chantarelas y risotto cremoso de parmesano.

Filete de dorada gratinado con alioli, muselina de apio nabo, hinojo estofado y jugo de marisco.



Postres – Un postre a su elección de entre:

Panna cotta, melocotón escalfado, helado de verbena, coulis de frutos rojos y crumble.

Ganache de chocolate batida, helado de haba tonka, mousse de leche, nueces pecanas, crumble y caramelo salado.

Queso gourmet, una tabla de quesos locales,
Vino blanco confitado con anís estrellado, fruta, copa de Maury

+ 5 €

Menú Resplandor Intenso – 39 € –



Entradas – una entrada para elegir.

Foie gras a la plancha, huevo perfecto, puré de patatas cremoso con salsa de trufa ,
esencia de Corbières.

Raviolis de vieiras con colmenillas en salsa de crema ligera



Platos – un plato para elegir.

Filete de ternera marinado con pimiento de Espelette, gratinado de berenjena con
queso de oveja, patatas nuevas asadas, jugo reducido.

Tarta fina de filetes de salmonete, verduras mediterráneas y ricotta cremosa.



Postres – Un postre para elegir.

Chocolate con leche, cacahuètes tostados, frutas exóticas y praliné de avellanas.

Tarta de queso con limón y jengibre, sorbete de mora, frutos rojos y ralladura de
limón.

Queso gourmet , una tabla de quesos locales,

+ 5 €

Vino blanco confitado con anís estrellado, fruta, copa de Maury

El mapa de las luciérnagas



Entradas

- Frescura de tomates de variedades antiguas**, una nube de burrata con limón, pesto, rúcula y picatostes. **12 €**
- Calamares crujientes**, ajo verde, judías blancas cremosas, pepino virgen **12 €**
- Foie gras a la plancha**, huevo perfecto, puré de patatas cremoso con salsa de trufa, esencia de Corbières. **18 €**
- Raviolis de vieiras con** colmenillas en salsa de crema ligera **17 €**



Platos

- Suprema de** pollo de corral con setas chantarelas y risotto cremoso de parmesano. **17 €**
- Filete de dorada gratinado con alioli**, muselina de apio nabo, hinojo estofado y jugo de marisco. **18 €**
- Filete de ternera marinado con pimiento de Espelette**, gratinado de berenjena con queso de oveja, patatas nuevas asadas, jugo reducido. **21 €**
- Tarta fina de filetes de salmonete**, verduras mediterráneas y ricotta cremosa. **21 €**
- Chuletón de ternera Simmental**, polenta crujiente con setas porcini, patatas nuevas confitadas, salsa de setas porcini. **26 €**



Postres

- Panna cotta**, melocotón escalfado, helado de verbena, coulis de frutos rojos y crumble. **8 €**
- Ganache de chocolate batida**, helado de haba tonka, mousse de leche, nueces pecanas, crumble y caramelo salado. **8 €**
- Chocolate con leche**, cacahuètes tostados, frutas exóticas y praliné de avellanas. **10 €**
- Tarta de queso con limón y jengibre**, sorbete de mora, frutos rojos y ralladura de limón. **10 €**
- queso gourmet** Tabla de quesos locales, vino blanco confitado con anís estrellado, nueces, copa de Maury **13 €**

La carta de vinos



Vinos espumosos - Botella de 75 cl

Familia Fabre – Momento de burbujas con PET'NAT <i>vino francés</i>	22 €
Casa Antech – Crema Eugénie <i>Limoux</i>	29 €



Vinos rosados - Botella de 75 cl

Familia Fabre – Grande Courtade Rosé <i>IGP Pays d'Oc</i>	17 €
Domaine Pierre Cros – Tradición Rosada <i>Vin de France</i>	18 €
Castillo Lastours – Rosé Bergerie <i>AOP Corbières</i>	20 €
Domaine de Font Sainte – Gris de Gris <i>AOP Corbières</i>	23 €



Vinos blancos - Botella de 75 cl

Château Luc – Viognier <i>IGP Pays d'Oc</i>	15 €
Castillo Luc – Les Jumelles <i>AOP Corbières</i>	18 €
Anne de Joyeuse – Parcelas Chardonnay <i>Limoux orgánico con IGP</i>	18 €
Domaine Sarrat de Goundy – Blanco Le Marin <i>AOP La Clape</i>	22 €
Domaine Serres Mazard – Marie Pierre <i>AOP Corbières</i>	26 €
Domaine Jean Baptiste Senat – Vino Blanco Ordinario <i>IGP Pays d'Oc</i>	27 €
Castillo Lastours – Grand Vin <i>AOP Corbières</i>	30 €
La Voulte Gasparets – Paul et Louise <i>AOP Corbières</i>	37 €



Vino naranja - Botella de 75 cl

Vinos Fontfroide – Via Hominis <i>IGP Pays d'Oc</i>	18 €
--	-------------



Vinos tintos - Botella de 75 cl

Castillo de Luc – Syrah Viognier <i>IGP Corbières</i>	16 €
Castillo de Luc – Jumelles Rouge <i>AOP Corbières</i>	18 €
Domaine Exéa – Castillo Rojo Sérème <i>Corbières DOP</i>	22 €
Domaine Exéa – Rouge Chant de Lune <i>AOP Minervois</i>	22 €
Hauterive le Haut – Faïti <i>AOP Corbières Boutenac</i>	22 €

Precios netos, impuestos y servicios incluidos.

Chateau Festiano – Cuvée Maxime <i>AOP Minervois</i>	24 €
Familia Fabre – Castillo Fabre de Gasparet <i>AOP Corbières Boutenac</i>	33 €
Domaine Esperou – Cuvée Etienne <i>AOC Corbières Boutenac</i>	36 €
Domaine Pierre Cros – Vino tinto de viñedos antiguos <i>de Francia</i>	36 €
Domaine Peter Sichel – Rouge Cucuniano <i>IGP Pays de Cucugnan</i>	37 €
Vinos de Fontfroide – Dios los bendiga <i>AOC Corbières</i>	38 €
La Voulte Gasparets – Cuvée Romain Pauc <i>AOP Corbières Boutenac</i>	43 €
La Voulte Gasparets – Una vez más <i>AOP Corbières Boutenac</i>	45 €

Vinos por copa - 12 cl

Blanc – Château Luc – Viognier <i>IGP país de Oc</i>	3 €
Blanco – Château Luc – The White Twins <i>AOP Corbières</i>	4 €
Rosado – Fabre Fabre – Grande Courtade Rosé <i>IGP país de Oc</i>	4 €
Naranja – Vinos de Fontfroide – Via Hominis <i>IGP Pays d'Oc</i>	4 €
Tinto – Château de Luc – Red Twins <i>AOP Corbières</i>	4 €
Efervescente – Fabre Fabre – L'instant Bulles PET'NAT <i>Vin de France</i>	5 €
Efervescente – Maison Antech – Crémant Eugénie <i>Limoux</i>	6 €

Bebidas

Aperitivos

Kina Karo – Quinquina 6 cl	5 €
Suze 6 cl	5 €
Martini tinto o blanco 6 cl	5 €
Ricard 2 cl	4 €
Whisky Jameson, ginebra	7 €
Bombay Sapphire o vodka	
Absolut 4 cl	
Bourbon Jack Daniel's 4 cl	9 €

Cócteles

Cóctel exótico sin alcohol:	9 €
Maracuyá, melocotón y otras frutas, espumoso y refrescante.	
25 cl	
Vino blanco Kir de grosella negra o melocotón 10 cl	5 €
Kir Crémant de Limoux Grosella Negra o Melocotón 10 cl	6 €
Lucois Spritz 7 cl Kina Karo + 10 cl Vino espumoso natural Famille Fabre	10 €
Jamson Coca Whisky 4 cl + 10 cl Coca Cola	9 €
Bourbon Jack Daniel's Coca 4 cl + 10 cl Coca Cola	10 €

Precios netos, impuestos y servicios incluidos.

Bombay Sapphire Tónica

4 cl + 10 cl de tónica

9 €

Vodka Absolut de manzana y frambuesa

4 cl + 10 cl de zumo de manzana y frambuesa

9 €

Cervezas locales

embotelladas

APAL Rubia 33 cl

6 €

ZEF Blanco 33 cl

7 €

APAL IPA 33 cl

7 €

APAL Ámbar 33 cl

7 €

Digestivos

Alcoba Maury 4 cl

4€

Gasparina – Menta 4 cl

4€

Marceaudine – Limón 4 cl

4€

Baileys 4 cl

4€

Ron Diplomático Mantuano 4 cl

5€

Fabre Fabre – Los 3 Andrews 4 cl

6€

Armagnac Exodus 4 cl

6€

Suaves

Zumo de fruta local SIBIO –

4,50 €

Melocotón amarillo 25 cl

Zumo de frutas local SIBIO –

5€

Manzana y frambuesa 25 cl

Menta, limón, granadina,

2 €

sirope de horchata o sirope de melocotón

2 cl + agua

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,

4 €

Orangina, Té helado 25 cl

Limonada Laurina 33 cl

4 €

Agua Evian 1 litro

5€

Agua con gas San Pellegrino 1L

5€

Bebidas calientes

Espresso o Espresso

2 €

descafeinado

Espresso doble

3,50 €

Ristretto

2 €

Café largo

2 €

Espresso de avellana

2 €

Café con leche

2,50 €

Capuchino

3,50 €

Café vienés

3,50 €

Té o infusión

3 €