



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.

**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 :*

Suprême de poulet, risotto au parmesan

Poisson du jour, risotto au parmesan



Dessert

Coulant chocolat, Glace vanille

Menu Première Lueur – 29€ –



Entrées – une entrée à choisir entre :

Fraîcheur de tomates anciennes, nuage de burrata citronné, pesto, roquette et croûtons

Calamars croustillants, ajo verde, crémeux de haricots blancs, vierge de concombre



Plats – un plat au choix entre :

Suprême de poulet fermier aux girolles, risotto crémeux au parmesan

Filet de daurade sébaste gratiné à l'aïoli, mousseline de céleri-rave, fenouil braisé et jus de crustacés



Desserts – un dessert au choix entre :

Panna cotta, pêche pochée, glace verveine, coulis fruit rouge et crumble

Ganache montée au chocolat, glace à la fève tonka, mousse de lait, noix de pécan, crumble et caramel beurre salé

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 :

Foie gras poêlé, œuf parfait, crémeux de pomme de terre à la tartufata, essence des Corbières

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



Plats – un plat à choisir entre :

Araignée de veau marinée au piment d'Espelette, aubergine gratinée à la tome de brebis, pommes grenailles rôties, jus réduit

Tarte fine de filets de rouget, légumes du soleil et ricotta crémeuse



Desserts – un dessert à choisir entre :

Chocolat au lait, cacahuètes grillées, fruits exotiques & praliné noisette

Cheesecake citron-gingembre, sorbet mûre, fruits rouges et zeste de 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

- Fraîcheur de tomates anciennes**, nuage de burrata citronné, pesto, roquette et croûtons **12€**
- Calamars croustillants**, ajo verde, crémeux de haricots blancs, vierge de concombre **12€**
- Foie gras poêlé**, œuf parfait, crémeux de pomme de terre à la tartufata, essence des Corbières **18€**
- Ravioles de noix de Saint-Jacques**, Morilles en crème légère **17€**



Plats

- Suprême de poulet** fermier aux girolles, risotto crémeux au parmesan **17€**
- Filet de daurade sébaste gratiné à l'aïoli**, mousseline de céleri-rave, fenouil braisé et jus de crustacés **18€**
- Araignée de veau marinée au piment d'Espelette**, aubergine gratinée à la tome de brebis, pommes grenailles rôties, jus réduit **21€**
- Tarte fine de filets de rouget**, légumes du soleil et ricotta crémeuse **21€**
- Entrecôte de bœuf Simmental**, polenta crouillante aux cèpes, pommes grenailles confites, sauce aux Cèpes **26€**



Desserts

- Panna cotta**, pêche pochée, glace verveine, coulis fruit rouge et crumble **8€**
- Ganache montée au chocolat**, glace à la fève tonka, mousse de lait, noix de pécan, crumble et caramel beurre salé **8€**
- Chocolat au lait**, cacahuètes grillées, fruits exotiques & praliné noisette **10€**
- Cheesecake citron-gingembre**, sorbet mûre, fruits rouges et zeste de 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 *Vin de France* **22€**

Maison Antech – Crément Eugénie *Limoux* **29€**



Vins Rosés – Bouteille 75cl

Famille Fabre – Grande Courtade Rosé *IGP pays d’Oc* **17€**

Domaine Pierre Cros – Rosé Tradition *Vin de France* **18€**

Château Lastours – Rosé Bergerie *AOP Corbières* **20€**

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



Vins Blancs – Bouteille 75cl

Château Luc – Viognier *IGP pays d’Oc* **15€**

Château Luc – Les Jumelles *AOP Corbières* **18€**

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

Domaine Sarrat de Goundy – Blanc Le Marin *AOP La Clape* **22€**

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

Domaine Jean Baptiste Senat – Blanc Ordinaire *IGP pays d’Oc* **27€**

Château Lastours – Grand Vin *AOP Corbières* **30€**

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



Vin Orange – Bouteille 75cl

Vins de Fontfroide – Via Hominis *IGP Pays d’Oc* **18€**



Vins Rouges – Bouteille 75cl

Château de Luc – Syrah Viognier *IGP Corbières* **16€**

Château de Luc – Jumelles Rouge *AOP Corbières* **18€**

Domaine Exéa – Rouge Château Sérame *AOP Corbières* **22€**

Domaine Exéa – Rouge Chant de Lune *AOP Minervois* **22€**

Hauterive le Haut – Faïti *AOP Corbières Boutenac* **22€**

Château Festiano – Cuvée Maxime *AOP Minervois* **24€**

Famille Fabre – Château Fabre de Gasparet *AOP Corbières Boutenac* **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 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

Cocktail Exotique Sans Alcool Fruit de la passion, pêche et fruits, pétillant et frais 25 cl	9€
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

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€