

LUMIÈRE

REPOSTERÍA FRANCESA & BISTRÓ

TODOS LOS PLATILLOS INCLUYEN

Café americano (2 tazas)
+ Jugo natural (Naranja) o Fruta mixta
Puedes cambiar tu jugo por verde o zanahoria + \$45.00

HORARIO DE 8:00 AM A 2:00 PM

**El refill de café es exclusivo para disfrutar en nuestras instalaciones y no es transferible a otras personas.*

**Los ingredientes adicionales se cobrarán individualmente de acuerdo con nuestra carta de opciones extra."*



De nuestro horno

Avocado Toast \$154

Dos rebanadas de pan de hogaza tostado con aceite de oliva especiado, topping de puré de aguacate, jitomate cherry y arúgula. (Huevo extra estrellado o pachado \$18)

Pan Francés \$154

Pan brioche horneado en casa con frutos rojos y sorbete de vainilla, acompañado de miel de maple.
(Extra de salsa de chocolate semiamargo \$50)

Focaccia \$170

Gratinada con champiñones, pimiento, albahaca fresca y jitomate cherry, acompañada de papas o ensalada de frutos rojos.

Croissant Relleno \$170

Relleno de jamón, queso mozzarella y manchego, acompañado de ensalada de frutos rojos.

Croissant Benedictino \$187

Con huevo pochado, jamón, tocino y salsa holandesa, acompañado de ensalada conespárragos y jitomates cherry

Roll Madame \$187

Croissant roll con ajonjolí negro y blanco, relleno de jamón, espinaca, arúgula baby, cebolla al vino tinto y queso brie, acompañado de ensalada con pepino, jitomates cherry o papas en hojuela.

Croque Monsieur \$182

Elaborados con pan de caja hecho en casa, jamón, queso manchego y especias, acompañado de ensalada de frutos rojos, o papas a la francesa/hojuela.

Croque Madame \$182

Elaborado con pan de caja artesanal, relleno de jamón, queso manchego y un toque de especias, **cubierto con un huevo**, acompañado de ensalada de frutos rojos.

Bagels:

- Clásico: Tortilla de huevo, tocino, rebanadas de jitomate y arúgula. \$185
- Healty: Espinaca, queso de cabra, jitomate cherry y jamón de pavo. \$185
- Avocado: Germen de alfalfa, pollo deshebrado y puré de aguacate. \$185
- Benedictino: Tortilla de huevo, tocino y salsa holandesa. \$195

Acompañados de ensalada con lechuga, jitomates cherry y piña.



Baguette de Bistec \$193

Preparado con jalapeño, cebolla caramelizada, frijoles y una mezcla de quesos manchego, mozzarella y oaxaca, acompañado de papas a la francesa.

Club Sándwich \$190

Jamón, pollo deshebrado, tocino, jitomate, aguacate, queso manchego y lechuga. Acompañado de papas a la francesa.

Molletes \$145

Hechos de pan chapata con frijoles refritos y gratinados a los tres quesos, acompañados de pico de gallo.

Extras: Tocino \$35, longaniza \$35, jamón \$30

Hamburguesa \$195

Pan brioche, carne de res, mermelada de cebolla morada y vino tinto, queso, tocino.



Fresh

Ensalada \$160

Arúgula, espinaca, fresa, piña, aguacate, arándano deshidratado, queso brie y elección de huevo o pollo. Acompañada de una rebanada de hogaza de masa madre.

Plato de Frutas Mixtas \$145

Acompañado de yogurt griego, granola endulzada con dátíl y miel.

Açaí Bowl \$185

Pulpa de açaí, leche de almendra, quinoa inflada, frutos rojos, plátano y semillas de girasol.

De la Milpa

Chilaquiles Gratinados \$160

Sartén de chilaquiles verdes o rojos con opción de huevo o pollo. Agrega bistec por \$40 o cecina por \$60.

Cecina Ranchera \$170

Acompañada de frijoles, dos enchiladas bañadas en salsa verde o roja y una porción de chilaquiles.

Enmoladas \$155

Tres piezas de enmoladas rellenas de queso o pollo, acompañadas de frijoles, con queso y crema por encima.

Enchiladas \$145

Tres piezas de enchiladas en salsa verde o roja, rellenas de queso o pollo, acompañadas de frijoles, con queso y crema por encima.

Enfrijoladas \$145

Tres piezas de enfrijoladas servidas con longaniza, salsa macha, cebolla encurtida y aguacate.



**MEJORA TU
EXPERIENCIA**

Convierte tu café
americano en un
delicioso capuchino,
moka o chocolate

+\$35
No aplica refill..

De la granja

Huevos al gusto \$145

A la mexicana, jamón, tocino, longaniza, al albañil, divorciados, rancheros. Acompañados de una porción de chilaquiles y frijoles.

Omelette Silvestre \$165

Relleno de verduras salteadas: brócoli, pimiento, champiñones, queso mozzarella, acompañado de espárragos, jitomates cherry y frijoles.

Omelette de Claras \$165

Relleno de verduras salteadas: brócoli, pimiento, champiñones, queso mozzarella, acompañado de espárragos, frijoles y jitomates cherry salteados.

Claras del Huerto \$165

Revueltas con jitomate cherry y verduras, acompañadas de ensalada fresca.

Huevos Benedictinos \$198

Dos huevos pochados con jamón y tocino, bañados en salsa holandesa y montados sobre bisquet de la casa, acompañados de ensalada.

Huevos Cocotte \$150

Huevos pochados en salsa de verde y con queso mozzarella.

Toppings a elegir: Tocino, jamón, longaniza o queso panela.



Los platillos sin paquete tendrán un descuento de \$25 sobre el precio del menú.

Paquete Infantil \$125

Incluye jugo de naranja o limonada natural o plato de fruta

Pan Francés

1 pieza con frutos rojos y sorbete de vainilla, acompañado de miel de maple.

Huevos con Jamón

2 piezas de huevo con jamón y una pequeña porción de frijoles refritos.

Sándwich Sencillo

Jamón, queso, lechuga y jitomate, acompañado de papas a la francesa.

Cecina

Pequeña porción de cecina con papas y frijoles.

Croissant Relleno

Jamón y queso, acompañado de papas.



Inicio brillante

Ensalada Lumière \$175

Lechugas mixtas, queso de cabra, nuez caramelizada, manzana y aderezo balsámico.

Ensalada César \$190

Con pollo a la plancha, croûtons y queso parmesano.

Camarones Roca \$185

Camarones crujientes en salsa ligeramente picante de mango y maracuyá, servidos sobre mezcla de hojas verdes.

Sopa de cebolla \$130

Tradicional sopa francesa elaborada con fondo de verduras, cebolla caramelizada, pan y queso gratinado.

Crema de coliflor con tocino \$125

Coliflor rostizada con un toque de ajo, terminada con trocitos de tocino.

Crema de pimientos asados \$125

Pimientos rojos asados con un toque de crema y especias.

Consomé de pollo con arroz \$50

Ligero y reconfortante. Ideal para una tarde tranquila.



Sabores que se quedan

Mac & Cheese gourmet \$165

Pasta corta con mezcla de quesos, gratinada al horno.

Pollo al funghi \$195

Filete de pollo en salsa cremosa de champiñones, con guarnición.

Ratatouille Lumière \$165

Clásico francés de verduras al horno con aceite de oliva y finas hierbas.

Rigatoni al jitomate \$185

Pasta corta con salsa de tomate natural, albahaca y parmesano.

Lasaña de carne \$195

Lasaña horneada con carne sazónada, salsa bechamel y queso gratinado.

Fettuccini a la boloñesa \$190

Pasta fresca con salsa de carne de res y jitomate.



Al centro 8 rebanadas.

Pizza Margarita \$175

Jitomate, mozzarella fresca y albahaca.

Pizza Pepperoni \$190

Pizza Vegetariana \$185

Con pimientos, champiñones, cebolla morada y aceitunas negras.



Entre panes y momentos

Baguette arrachera \$185

Arrachera con cebolla caramelizada y jalapeño, servida con frijoles y una mezcla de quesos mozzarella, manchego y oaxaca, acompañada de papas a la francesa

Baguette milanesa \$180

Milanesa de pollo con frijoles y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa.

Baguette cecina \$185

Cecina con aderezo de la casa, servida con papas.

Hamburguesa Lumière \$175

Pan brioche, carne de res, cebolla al vino tinto, queso y tocino, acompañado de papas a la francesa.

Croque Monsieur \$157

Elaborados con pan de caja hecho en casa, jamón, queso manchego y especias, acompañado de ensalada de frutos rojos o papas a la francesa/hojuela.

Croque Madame \$157

Elaborado con pan de caja artesanal, relleno de jamón, queso manchego y un toque de especias, **cubierto con un huevo**, acompañado de ensalada de frutos rojos.

Club Sándwich \$175

Jamón, pollo, tocino, queso, lechuga y tomate. Papas como guarnición.

Bagels:

- Clásico: Tortilla de huevo, tocino, rebanadas de jitomate y arúgula. \$185
- Healty: Espinaca, queso de cabra, jitomate cherry y jamón de pavo. \$185
- Avocado: Germen de alfalfa, pollo deshebrado y puré de aguacate. \$185
- Benedictino: Tortilla de huevo, tocino y salsa holandesa. \$195

(Acompañados de ensalada)

Sabores con raíz

Enchiladas suizas \$155

Tres piezas en salsa cremosa verde, rellenas de pollo o queso, gratinadas con queso fundido y acompañadas de frijoles.

Enmoladas \$150

En salsa de mole, rellenas de pollo o queso, acompañadas de frijoles.

Cecina con enchiladas \$195

Cecina asada acompañada de dos enchiladas verdes o rojas, con una porción de chilaquiles.

Arrachera con quesadillas \$240

Arrachera a la parrilla acompañada de quesadillas, frijoles refritos y guacamole.

Milanesa con papas \$185

Milanesa de pollo empanizada, servida con ensalada y papas a la francesa.



Enfrijoladas \$125

Con longaniza, cebolla encurtida y salsa macha.



Panadería

Croissant natural	\$35
Croissant de almendra	\$45
Croissant de avellana	\$45
Croissant Roll chocolate	\$60
Croissant Roll de frambuesa	\$60
Croissant de pistache	\$70
Chocolatín	\$40
Bisquet natural	\$16
Crujiente de piña con coco	\$45
Crujiente de manzana, nuez y canela	\$45
Rol de nuez , horneado con crema de almendra y canela	\$40
Financier de vainilla y frambuesa	\$45
Pregunta por nuestro pan de temporada.	

Pastelería

Tiramisú	\$80
Sacher	\$95
Mil Hojas	\$80
Panqué de matcha	\$100
Fraisier	\$90
Tarta de frutos rojos	\$65
Finger de avellana	\$85

Pregunta por nuestros pasteles de temporada.



Bebidas

Café americano	\$35
Capuchino	\$45
Capuchino Caramel	\$55
Mocha	\$55
Chocolate caliente	\$45
Espresso	\$30
Espresso cortado	\$35
Tisana Frutos de la pasión	\$70
Matcha Latte — frío o caliente	\$70
Chai Latte — frío o caliente	\$65
Té — frío o caliente	\$25
Agua del día — 1 L	\$55

Refrescos

Topo Chico / Coca-Cola/ Manzanita / Sprite



Frappes

Cremoso de café (dalgona)	\$75
Fresas con crema / Salsa de caramelo / Matcha / Mocha / Nuez y mazapán	\$70

Malteadas

Chocolatísima \$85
Chocolate semiamargo con leche entera o vegetal, vainilla natural

Frutos Rojos & Vainilla \$90
Hecha con fresas naturales, frambuesa y compota casera, acompañada de helado de vainilla.

Mazapán & Nuez \$95

Affogato Shake (Café & Vainilla) \$90
Helado de vainilla bañado en espresso con un toque de crema de café. Ideal como postre frío

Malteada de caramelo \$85

Matcha Shake \$98
Polvo de matcha, leche y helado de vainilla.

Smoothies de yogurt

Berry Belleza \$85
Fresas, zarzamoras y frambuesas con yogurt natural.

Piña Colada Fit \$88
Piña fresca, coco natural, yogurt griego y un chorrito de leche de coco.

Banana Bliss \$80
Plátano maduro, canela, yogurt natural y un toque de vainilla.

Mango Místico \$85
Mango, yogurt natural y un chorrito de leche.



Mocktelería

Tentación (Agua mineral y frutos rojos) \$65

Green Refresh (Agua mineral, limón, pepino y menta) \$65

Passion Drink (Agua mineral, lima-limón, maracuyá y cítricos) \$75

Mango cool (Agua mineral, mango, jugo de manzana) \$75

Piña colada de fresa (piña, crema de coco, leche condensada y fresas) \$75

Revisa el listado de extras en el siguiente código QR o en mostrador.



LUMIÈRE

REPOSTERÍA FRANCESA & BISTRÓ

INSTAGRAM



Lumiere Reposteria Francesa
lumierereposteriafrancesa.com