

LUMIÈRE



Desayunos
8:00 a.m. - 2:00 p.m.

TODOS LOS PLATILLOS INCLUYEN

Café americano (2 tazas) + Jugo natural (Naranja) o Fruta mixta

Cambio de jugo de naranja a jugo verde: +\$35

HORARIO DE 8:00 AM A 2:00 PM

Si prefieres tu platillo sin paquete, se descontarán \$25 del precio indicado en el menú.

**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	\$220
Dos rebanadas de pan de hogaza tostado con aceite de oliva especiado, topping de puré de aguacate, jitomate cherry y arúgula. Incluye 2 huevos extra estrellados o pochados.	
Pan Francés	\$220
Pan brioche horneado en casa con frutos rojos y sorbete de vainilla, acompañado de miel de maple.	
Croissant Relleno	\$240
Relleno de jamón, queso mozzarella y manchego, acompañado de ensalada de frutos rojos.	
Croissant Benedictino	\$260
Con huevo pochado, jamón, tocino y salsa holandesa, acompañado de ensalada con espárragos y jitomates cherry.	
Croque Monsieur	\$260
Elaborado con pan de caja hecho en casa, jamón, queso manchego y especias, acompañado de ensalada de frutos rojos o papas a la francesa.	
Croque Madame	\$260
Elaborado con pan de caja artesanal, relleno de jamón, queso manchego y especias, cubierto con un huevo, acompañado de ensalada de frutos rojos o papas a la francesa.	
Club Sándwich	\$270
Jamón, pollo deshebrado, tocino, jitomate, aguacate, queso manchego y lechuga. Acompañado de papas a la francesa.	
Molletes	\$210
Hechos con pan chapata, frijoles refritos y gratinados a los tres quesos, acompañados de pico de gallo. Toppings a elegir: tocino, longaniza, jamón o tradicional.	
Hamburguesa Lumière	\$270
Pan brioche, carne de res, cebolla al vino tinto, queso y tocino, acompañado de papas a la francesa.	
Fresh	
Ensalada	\$230
Arúgula, espinaca, fresa, piña, aguacate, arándano deshidratado, queso brie y pollo a la plancha. Acompañada de una rebanada de hogaza de masa madre.	
Plato de Frutas Mixtas	\$210
Acompañado de yogurt griego y granola endulzada con miel.	



TODOS LOS PLATILLOS INCLUYEN

Café americano (2 tazas) + Jugo natural (Naranja) o Fruta mixta
Cambio de jugo de naranja a jugo verde: + \$35

HORARIO DE 8:00 AM A 2:00 PM

Si prefieres tu platillo sin paquete, se descontarán \$25 del precio indicado en el menú.

**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 la Milpa

Chilaquiles Gratinados \$230

Sartén de chilaquiles verdes o rojos con opción de huevo o pollo. Agrega bistec por \$60 o cecina por \$80.

Cecina Ranchera \$240

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

Enmoladas \$220

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

Enchiladas \$210

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

Enfrijoladas \$210

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

De la Granja

Huevos al gusto \$210

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

Omelette Silvestre \$230

Relleno de verduras salteadas: brócoli, pimiento, champiñones y queso mozzarella, acompañado de frijoles y ensalada de lechuga, piña y pepino.

Omelette de Claras \$230

Relleno de verduras salteadas: brócoli, pimiento, champiñones y queso mozzarella, acompañado de frijoles y ensalada de lechuga, piña y pepino.

Huevos Benedictinos \$280

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

Huevos Cocotte \$215

Huevos pochados en salsa verde y con queso mozzarella. Toppings a elegir: tocino, jamón, longaniza o queso panela.

Infantil

Incluye una opción a elegir: jugo de naranja, limonada natural o plato de fruta. \$180

Pan Francés 1 pieza con frutos rojos y sorbete de vainilla, acompañada 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 a la francesa.

MEJORA TU
EXPERIENCIA

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

+\$35
No aplica refill.

Inicio brillante

Ensalada Lumière \$235

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

Ensalada César \$255

Con pollo a la plancha, croûtons y queso parmesano.

Camarones Roca \$235

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

Sopa de cebolla \$150

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

Crema de coliflor con tocino \$170

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

Crema de pimientos asados \$170

Pimientos rojos asados con un toque de crema y especias.

Consomé de pollo con arroz \$75

Ligero y reconfortante. Ideal para una tarde tranquila.



Al centro 8 rebanadas.

Pizza Margherita \$235

Jitomate, mozzarella fresca y albahaca.

Pizza Pepperoni \$255

Pizza Vegetariana \$235

Con pimientos, champiñones, cebolla morada y aceitunas negras.

Pizza Frutti di Mare \$310

Salsa de tomate y queso, mariscos salteados al ajo (camarón y mejillón), terminada con perejil, aceite de oliva y un toque de limón.

Pizza de Prosciutto y queso feta \$310

Salsa de tomate y queso, prosciutto y queso feta, terminada con albahaca, pesto ligero y pistache crujiente.



Sabores que se quedan

Mac & Cheese gourmet \$220

Pasta corta con mezcla de quesos, gratinada al horno.

Pollo al funghi \$250

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

Ratatouille Lumière \$220

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

Rigatoni al jitomate \$235

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.

Pasta al pesto de albahaca \$255

Pasta al dente con pesto artesanal de albahaca, ajo, parmesano y aceite de oliva, terminada con pimienta negra.

De la parrilla

Rib Eye \$390
Rib Eye a la parrilla con puré de papa cremoso, sal de mar y pimienta.

New York \$390
Corte New York a la parrilla con verduras al vapor y espárragos con tocino,

Tampiqueña \$280
Filete de res a la plancha con quesadillas, frijoles, arroz y guacamole.

Arrachera \$320
Arrachera a la parrilla acompañada de quesadillas, frijoles refritos y guacamole.

Cecina \$260
Cecina asada acompañada de dos enchiladas verdes o rojas, con una porción de chilaquiles.



Entre panes y momentos

Baguette arrachera \$240
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 milanese \$220
Milanesa de pollo con frijoles y queso mozzarella, acompañada de papas a la francesa.

Baguette cecina \$240
Cecina con aderezo de la casa, servida con papas.

Croque Monsieur \$235
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 \$235
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 \$245
Jamón, pollo, tocino, queso, lechuga y tomate. Papas como guarnición.

Hamburguesa Lumière \$245
Pan brioche, carne de res, cebolla al vino tinto, queso y tocino, acompañado de papas a la francesa.

Hamburguesa de Arrachera \$285
Arrachera a la plancha en pan brioche con queso, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate y tocino, con aderezo de la casa y papas a la francesa.

Hamburguesa de Pollo \$220
Pollo empanizado crujiente en pan brioche con queso, lechuga, jitomate y tocino, acompañado de papas a la francesa



Sabores con raíz

Enchiladas suizas \$210
Tres piezas en salsa cremosa verde, rellenas de pollo o queso, gratinadas con queso fundido y acompañadas de frijoles.

Enmoladas \$200
En salsa de mole, rellenas de pollo o queso, acompañadas de frijoles.

Enfrijoladas \$170
Con longaniza, cebolla encurtida y salsa macha.

Milanesa con papas \$250
Milanesa de pollo empanizada, servida con ensalada y papas a la francesa.



Cafetería

Café americano	\$45
Espresso	\$35
Espresso cortado	\$45
Capuchino	\$75
Capuchino Caramel	\$90
Mocha	\$65
Chocolate caliente	\$55
Matcha Latte (Frío o caliente)	\$85
Caramel Macchiato (Frío o caliente)	\$85
Chai Latte (Frío o caliente)	\$75
Té (Frío o caliente)	\$25
Tisana Frutos de la Pasión	\$70

Frappes

Cremoso de café (Dalgona)	\$90
Frappes (Fresas con crema, salsa de caramelo, matcha, mocha, nuez o mazapán)	\$80

Mocktails

Tentación	\$65
Agua mineral y frutos rojos.	
Green Refresh	\$65
Agua mineral, limón, pepino y menta.	
Passion Drink	\$75
Agua mineral, lima-limón, maracuyá y cítricos.	
Mango Cool	\$75
Agua mineral, mango y jugo de manzana.	
Piñada	\$75
Piña, crema de coco y leche condensada.	

Malteadas

Chocolatísima	\$65
Chocolate semiamargo con leche y vainilla natural.	
Frutos Rojos & Vainilla	\$90
Hecha con fresas naturales, frambuesa y compota casera, acompañada de helado de vainilla.	
Mazapán & Nuez	\$95
Malteada de caramelo	\$85
Matcha Shake	\$98
Polvo de matcha, leche y helado de vainilla.	

Smoothies de yogurt

Berry Belleza	\$98
Fresas, zarzamoras y frambuesas con yogurt natural.	
Piña Colada Fit	\$98
Piña fresca, coco natural, yogurt griego y un chorrito de leche de coco.	
Mango Místico	\$98
Mango, yogurt natural y un chorrito de leche.	

Frías

Refresco (Coca-Cola / Manzanita / Sprite)	\$30
Agua Mineral Topo Chico	\$30
Rusa	\$55

Jugos

Naranja	\$45
Verde	\$55

Extras

Leche vegetal	\$15
---------------	------



Panadería

Croissant natural	\$35
Croissant de almendra	\$45
Croissant de avellana	\$45
Croissant Roll chocolate	\$65
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	\$45
Financier de vainilla y frambuesa	\$45

Pregunta por nuestro pan de temporada.

Pastelería

Tiramisú	\$150
Sacher	\$150
Mil Hojas	\$100
Panqué de matcha	\$100
Tarta de frutos rojos	\$65
Finger de avellana	\$150





No hay nada más especial
que este momento

INSTAGRAM



427 244 2927



lumierereposteriafrancesa.com



 Lumiere Reposteria Francesa



Plaza Metrópolis
Ayuntamiento 9F, Centro, San Juan del Río, Qro.