WELKOM BIJ
RESTAURANT LUMIÈRE

Geniet van een unieke culinaire ervaring met een uitgebreide selectie gerechten, ontstaan uit een fusie van de Franse en Aziatische keuken.
Bij Lumière brengen wij klassieke Franse elegantie samen met rijke smaken en verfijnde technieken uit het Oosten. Geniet onbeperkt van zorgvuldig geselecteerde gerechten, bereid met hoogwaardige ingrediënten. Variërend van verse sushi en verfijnde amuse tot warme specialiteiten en onze exclusieve ***Lumière Signature Dishes***.

Voor een optimale culinaire beleving en een prettig verloop van uw avond, hanteren we enkele eenvoudige richtlijnen:

Bestel één gerecht per persoon in een gang, met eventueel een bijgerecht

•

U bepaald zelf het aantal gangen

•

Een van onze collega's komt langs om uw bestelling op te nemen
als uw menukaart recht op tafel staat. Als de kaart op tafel ligt
dan is dat een indicatie dat u nog niet verder wilt bestellen.

Wij streven ernaar alle gerechten gelijktijdig te serveren.
Bij drukte of grotere gezelschappen kan een gerecht iets later komen,
zodat wij de kwaliteit en zorg van elk gerecht kunnen behouden.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passend bijgerecht op het bord. Heeft u dieet- of allergiewensen, vraag één van onze medewerkers om hulp. Consumptie is verplicht.
Eigen consumptie is niet toegestaan

Prijzen:
ma t/m do: €38,50. Vr t/m zo: €40,50
kinderen van 1 tot en met 12: €3 per levensjaar

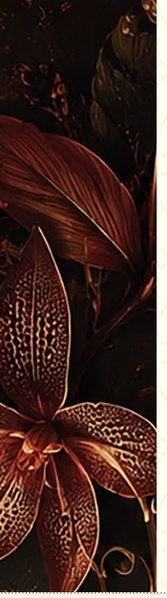
Openingstijden:
zo & ma: 16.00 - 22.00, wo t/m za 16.00 - 22.30 en dinsdag gesloten.

LAAT U VERASSEN EN VERWENNEN TIJDENS EEN CULINAIRE REIS VOL SMAAK, PASSIE EN BIJZONDERE COMBINATIES. EET SMAKELIJK !

Lumière
RESTAURANT

menu

FUSION
RESTAURANT



KOUDE GERECHTEN

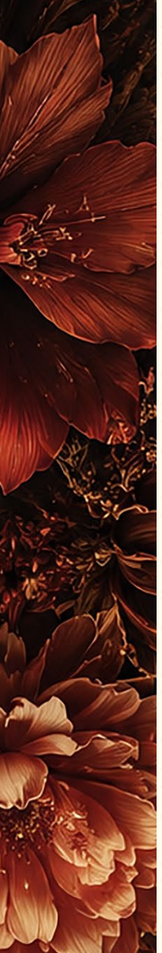
1. AVOCADO ROSÉ
   Avocado met bietenhummus en romige stracciatella getopt met pistachenoten
2. BURRATASALADE
   Romige burratasalade met balsamico dressing
3. OESTER MET MIGNONETTE
   Oesters met zure saus en sjalot
4. BEEFTARTAAR
   Handgesneden rundtartaar met klassieke garnituur
5. VISTARTAAR
   Gemarineerde zalm
6. VITELLO TONNATO
   Zacht gegaarde kalfsmuis met kappertjes en tonijnmayonaise
7. GARNALENCOCKTAIL
   Cocktailgarnalen met een huisgemaakte cocktailsaus
8. SERRANOHAM
   Spaanse ham met meloen
9. EENDENBORST
   Dun gesneden eendenborst met een granny smith compote
10. EENDENLEVER TERRINE
    Romige eendenlever paté met Franse brioche brood
11. GEROOKTE ZALM
    Toast met zalm geserveerd op mesclun

SOEPEN

12. TOMATENSOEP
13. KREEFTENSOEP
14. MISOSOEP
15. TRUFFELSOEP

GLUTEN · NOTEN · LACTOSE · WEEKDIEREN · SOJA · SESAM · EI

VIS · SELDERIJ · PINDA · MOSTERD · SULFIET · LUPINE



WARME GERECHTEN

16. PASTA CARBONARA
    Verse spaghetti met een saus van spek en ei
17. RAVIOLI
    Vegetarische ravioli in een romige truffelsaus
18. SPARERIBS
    Langzaam gegaarde malse spareribs in huisgemaakte teppanyaki saus
19. YAKITORI KIP
    Gegrilde kippendijen in huisgemaakte teppanyaki saus
20. RODE THAISE CURRY MET KIP
    Malse kip in een pittig romige rode curry met kokosmelk, seizoen groente en rijst
21. RODE THAISE CURRY MET GARNALEN
    Garnalen in een pittig romige rode curry met kokosmelk, seizoen groente en rijst
22. OOSTERSE STOOFVLEES
    stoofvlees met verfijnde smaken uit Azië
23. TEMPURA GROENTEMIX
    Diverse groentemix met een krokant jasje
24. GARNALEN IN KROKANT JASJE
    Krokant gepaneerde garnalen
25. TORI KARAAGE
    Japanse, krokant gefrituurde kip
26. KOREAANSE GEFRITUURDE KIP
    Koreaans gefrituurde kip geglaceerd met een pittige saus
27. ZALMFILET
    Verse zalmfilet gegrild op de teppanyaki plaat, geserveerd met pesto
28. VEGETARISCHE GYOZA'S
    Krokant gebakken Japanse Kippasteitjes
29. VIS IN KROKANT JASJE
    Gefrituurde vis met salade en een yoghurt dressing
30. ZEEBAARS
    Gebakken zeebaars met bleurre blanc
31. OSSENHAASPUNTJES
    Zachte stukjes ossenhaas met een rijke teriakisaus en sesam
32. OESTERS UIT OVEN
    Gegratineerde oesters uit oven met beurre blanc
33. VARKENSHAAS
    Varkenshaasmedaillons met champignonsaus
34. KIP LOEMPIA
    Rijk gevulde loempia met kip en diverse groenten
35. BEEF ROLLS
    Flinterdunne beef rolls gevuld met duxelles en asperges, geglaceerd met huisgemaakte teppanyaki saus.

SUSHI

36. CHEF'S SPECIAL (2P)
    Sushiplateau met diverse sushi, gekozen door de chef
37. HOSOMAKI MIX
    Hosomaki met komkommer, krab en zalm
38. RAINBOW ROLL
    Maki met zalm, avocado en mango
39. VOLCANO ROLL
    Maki met tonijn en geflambeerde kaas
40. CALIFORNIA ROLL
    Maki met krab en avocado
41. GREEN HARMONY ROLL
    Vegetarische maki met avocado, komkommer en zeewier
42. DRAGON ROLL
    Maki met gefrituurde garnaal en avocado
43. ABURI ROLL
    Maki met geflambeerde zalm
44. SPICY ZALM MAKI
    Pittige zalmmousse
45. TORI MAKI
    Gefrituurde kip
46. CHEESE MAKI
    Maki gevuld met roomkaas en ei

BIJGERECHTEN

56. FRISSE SALADE
57. FRITES
58. ZOETE AARDAPPELFRIET
59. WITTE RIJST
60. KIDSMIX
    Mini loempia's, kipnuggets en frikandel met friet

DESSERTS

61. CRÈME BRÛLÉE
62. MOUSSE AU CHOCOLAT
63. TIRAMISU
64. MACARONS
65. RODE VRUCHTEN PATISSERIE
66. PREMIUM GELATO
    Keuze uit:
    vanille, hazelnoot, pistache en aardbei

Maximaal één dessert per persoon
Per dessert is 1 bol ijs naar keuze inbegrepen.

LUMIÈRE SIGNATURE DISHES

Gerechten in deze selectie hebben een toeslag per bestelling

47. ENTRECOTE CARPACCIO (+ €1)
    Vers handgesneden entrecote met Parmezaanse kaas en truffelsaus
48. SLIPTONG (+ €1)
    Goudbruin gebakken sliptong van de teppanyaki plaat
49. GAMBA'S (+ €1,50)
    Ongepelde gamba's in een rijke knoflookbotersaus
50. ENTRECOTE (+ €2)
    Entrecote van de grill, geserveerd in een pepersaus
51. ZALM SASHIMI (+ €1,50)
    Verse zalm, delicaat gesneden op Japanse wijze
52. TOURNEDOS (+ €2)
    Premium cut van de ossenhaas met een verfijnde wijnsaus
53. COQUILLES SAINT-JACQUES (+ €2)
    Goudbruin gebakken coquilles met romige hollandaise saus
54. LAMSKOTELET (+ €3)
    Twee stukken gegrilde lamskoteletten met verfijnde rodewijnjus
55. VERJAARDAGSIJS (+€5)
    Feestelijk ijsdessert met vuurwerk