



MENÚ



Flor a flor, gota a gota, cada pieza de nuestros candelabros fue cuidadosamente pensada, pasada por un fuego preciso, delicado y cada una de ellas fue firmada por su artesano, para traer luz, igual que la comida que estás a punto de probar. Un brindis por esos lugares que ayudan a traer un poco más de luz.



Flower by flower, drop by drop, each piece of our chandeliers was carefully thought out, passed through a precise, delicate fire and each of them was signed by its artisan, to bring light, just like the food you are about to taste. A toast to those places that help bring a little more light.

DEJÉUNER | DESAYUNOS | BREAKFAST

LUMIÈRE

| \$12

Huevos al gusto, frutas o yogur, pan, queso y elección de tocino o jamón.
Eggs, fruits or yoghurt, bread, cheese and election of bacon or ham.

FEUILLETÉE PANAMÉENNE

| \$8

Sándwich de hojaldra panameña con jamón, queso y vegetales.
Panamanian pastry sandwich with ham, cheese and vegetables.

PAIN PERDU

| \$10

Tostadas francesas bañadas en sirope, fresas, arándanos y chantillí.
French toast with syrup, berries and chantilly.

TOAST À L'AVOCAT

| \$12

Pan artesanal con aguacate, huevo verduras y tocino o salmón.
Artisanal bread with avocado, egg, vegetables and bacon or salmon.

GRANOLA

| \$9

Granola fruta del día, nueces y yogur.
Granola accompanied by the fruit of the day, nuts and yogurt.

OMELETTE AUX HERBES

| \$8

Clásico omelette francés con finas hierbas y ensalada.
Classic French omelet with fine herbs and salad.

CROQUE-MONSIEUR

| \$10

Sándwich gratinado, salsa bechamel, jamón y queso suizo.
Gratin sandwich, bechamel sauce, ham and swiss cheese.

CROQUE MADAME

| \$11

Sándwich gratinado, salsa bechamel, jamón, queso suizo y huevo encima.
Gratin sandwich, bechamel sauce, ham, swiss cheese and egg on top.

ŒUFS BÉNÉDICTE

| \$12

Huevos poché sobre muffin con salsa holandesa y tocino.
Poached eggs on muffins with hollandaise sauce and bacon.

Las opciones resaltadas están disponibles durante todo el día.

The highlighted options are available throughout the day.



ENTRÉES | ENTRANTES | STARTERS

TARTARE DE SAUMON

Cubos de salmón crudo con mostaza dijon, cebolla y eneldo.
Cubes of raw salmon with dijon mustard, onion and dill.

| \$15

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Paté de pollo, cerdo y pato macerados con coñac y brandy.
Chicken, pork and duck pate marinated with cognac and brandy.

| \$15

SAUMON FUMÉ

Finas lonjas de salmón ahumado.
Fine slices of smoked salmon.

| \$22

SOUPE À L' OIGNON

Sopa de cebolla gratinada.
Gratin onion soup.

| \$10

CALMARS FRITS

Calamares crocantes rebozados en persillade con salsa de la casa.
Crispy calamari with persillade sauce in pan seared batter.

| \$13

SALADES | ENSALADAS | SALADS

SALADE DE BACON ET ŒUF POCHÉ

Vegetales, bacon y croutons sellados en grasa de pato y huevo pochado.
Vegetables, bacon and croutons in duck fat with poached egg.

| \$13

SALADE CÉSAR

Clásica ensalada de la casa con aderezo César a base de anchoas.
Classic house salad with anchovy based Caesar dressing.

Sin pollo / Without chicken
Con pollo / Chicken

| \$8

| \$13

SALADE DE FROMAGE BLEU

Mix de lechugas, queso azul, manzana y nueces.
Lettuce mix, blue cheese, apple and walnuts.

| \$14

SALADE NICOISE

Vegetales, aceitunas negras, atún, anchoas y huevo duro.
Vegetable mix, black olives tuna, anchovies and boiled egg.

| \$16

PRINCIPAUX | PRINCIPAL | MAIN

PAILLARD DE POULET | \$16

Fino corte de filete de pechuga de pollo al limón con ensalada de la casa.

Fine cut of chicken breast fillet with lemon with dried tomatoes and house salad.

BÉARNAIS DE SAUMON | \$29

Salmón al sartén servido con salsa béarnaise y puré fino de la casa.

Pan-seared salmon served with béarnaise sauce and fine house purée.

FILET DE VIVANET ROUGE | \$28

Filete de pargo rojo al limón, mantequilla y crema con puré fino de la casa.

Red snapper fillet with lemon, butter and cream accompanied by fine purée.

MOULES MARINIÈRES FRITES | \$18

Mejillones a la marinera con papa fritas.

Mussels marinara sauce with french fries.

STEAK AU POIVRE | \$30

7 oz. de filete de res en salsa demi-glace y pimienta con papas fritas y ensalada.

7 oz. of choice beef fillet with demi glace sauce, pepper with french fries and salad.

STEAK BÉARNAISE | \$34

Ribeye americano servido con papas fritas, salsa béarnaise y ensalada.

American ribeye served with french fries, béarnaise sauce and salad.

LUMIÈRE BURGER | \$20

Hamburguesa choice de 7 oz. con bacon crujiente, queso edam y cebollas chutney acompañada con papas fritas.

7 oz. Burger stuffed with crispy bacon, edam cheese and chutney onions accompanied with French fries.

PORC AUX CHAMPIGNONS | \$25

12 oz. de Chuleta de cerdo americana en salsa de champiñones y brandy.

12 oz. of American pork chop in mushroom sauce flamed in brandy.



Recuerde que puede pedir algunos platos del desayuno todo el día.

Remember that you can order some breakfast dishes all day.



CONTOURS | CONTORNOS | CONTOURS

Costo / Cost: \$4.5

POMME DE TERRE RÔTIÉS

Papas al romero.

Rosemary roasted potatoes.

PURÉE POMMES DE TERRE

Clásico puré de papas.

Classic mashed potatoes.

CAROTTES VICHY

Zanahorias cocidas al fondo.

Slow cooked carrots.

POMMES FRITES

Deliciosas papas fritas.

Delicious french fries.

SALADE VERTS

Ensalada verde de la casa.

Green house salad.

LÉGUMES VERTS

Vegetales verdes de temporada.

Seasonal green vegetables.

DESSERT | POSTRE

Costo / Cost: \$8

CRÈME BRÛLÉE

Crema cubierta con costra de caramelo.
Cream covered with caramel crust.

MOUSSE

Crema esponjosa de cacao semi amargo al 76%.
76% semi-bitter cocoa fluffy cream.

PROFITEROLES

Panecillos rellenos de helado bañados en chocolate y almendras.

Rolls filled with ice cream dipped in chocolate and almonds.

VIN | VINO | WINE

DE LA CASA

B & G Rose D'Anjou (Rosado de la casa)

La Vieille Ferme Blanc ou Tinto (Blanco o tinto de la casa)

Riccadonna Prosecco (espumante por copa)

RED

Banfi Chianti Classico

Calvet Saint Emilion

Latour Pinot Noir

WHITE

Louis Latour Ardeche Chardonnay

Latour Chablis

ROSE

Gérard Bertrand Cotes des Roses

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon Brut Rose

COPA

\$8

\$8

\$8

BOT

\$30

\$30

\$30

\$50

\$70

\$90

\$50

\$90

\$50

\$120

\$140

COCKTAILS | CÓCTELES

COCKTAILS TRADITIONNELS

Margarita, Aperol, Mojito, Daiquiri, Piña colada, más.

\$ 10

COCKTAILS SIGNATURE:

\$ 13

CHAMPAGNE COBBLER

Sparkling wine, lemon and orange twist for garnish, berries.

LUMIÈRE

Bartender inspiration with seasonal ingredients.

AUTRES BOISSONS | OTRAS BEBIDAS | MORE DRINKS

CHAUD CALIENTE HOT

Cappuccino, Late \$4

Iced Coffee \$4

Americano, espresso,

macchiato, té \$3

FROID FRÍO COLD

Agua con gas pequeña \$4

Agua con gas grande \$7

Agua regular pequeña \$4

Jugo Natural \$6

AUTRES OTROS OTHER

Cerveza Nacional \$5

Cerveza Importada \$6

Cerveza Artesanal \$8

Sangría Jarra \$20