



LUMEN

PARIS • LOUVRE

Menu
restauration

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE

Open Monday to Sunday

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS D'EXCEPTION

À PARTAGER

Notre sélection de tapas - Our selection of sharing plates

CÔTÉ MER

Poutargue grecque <i>Greek bottarga</i>	12 €
Anchois - Maison Ortiz <i>Anchovies</i>	9 €
Filet de thon à l'huile - Maison Ortiz <i>Tuna Fillet in Olive Oil</i>	11 €
Petites sardines - Maison La Brújula <i>Sardines</i>	9 €
Saumon fumé - Maison Kaviari <i>Smoked salmon</i>	19 €
Caviar Oscietre 30g - Maison Kaviari <i>Oscietra Caviar (30g)</i>	90 €
Assiette de la Mer (2 p) : sardines, anchois, poutargue grecque, filet de thon à l'huile <i>Seafood platter (2 p) : Greek bottarga, anchovies, tuna fillet in olive oil, sardines</i>	25 €

CÔTÉ TERRE

Assiette de fromages <i>Assorted cheese plate</i>	16 €
---	------

Bresaola	9 €
-----------------	-----

NOS CHARCUTERIES
DE LA MAISON HERNANDEZ JIMENEZ :
HERNANDEZ JIMENEZ CHARCUTERIE SELECTION:

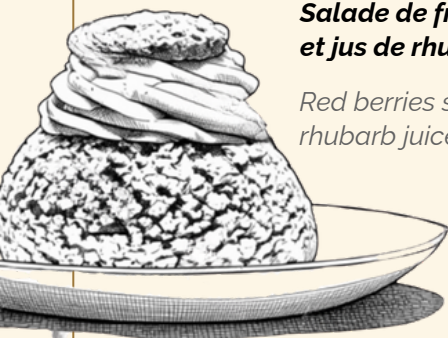
Saucisson, lomo, chorizo Bellota <i>Dry sausage, lomo & Bellota chorizo</i>	13 €
---	------

Jambon Serrano <i>Serrano Ham</i>	11 €
---	------

Jambon Bellota 48 mois <i>48-Month Aged Jamón Ibérico de Bellota</i>	18 €
--	------

Assiette de la Terre (2 p) : Bresaola, lomo, saucisson, chorizo Bellota, jambon serrano <i>Meat platter (2 p) : Bresaola, dry sausage, lomo, Bellota chorizo, Serrano Hamive oil, sardines</i>	25 €
--	------

NOS DESSERTS



Salade de fruits rouges et jus de rhubarbe 15 €

Red berries salad with rhubarb juice

NOS PÂTISSERIES DE LA MAISON TAKUMI :
OUR PASTRIES FROM MAISON TAKUMI

Cheesecake Original 14 €

Flan au parfum du jour 15 €
Flan of the day

Cheese-tart au parfum du jour 15 €
Cheese-tart of the day

Chou au parfum du jour 15 €
Creme-puff of the day

En complément de tapas à partager, nos desserts sont proposés au tarif de 10 euros.
When ordered with sharing plates, our desserts are available for 10 euros.

Une carte élaborée avec le **Chef Claude Colliot**, célébrant l'excellence de produits minutieusement sélectionnés.
*A menu created with **Chef Claude Colliot**, showcasing an exceptional selection of carefully sourced ingredients.*

Prix nets en Euros, taxes et services inclus. Net prices in Euros, taxes and service included.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	12.5 cl	75 cl
Rouge Red		
<i>Mouton Cadet Baron PdR 2022 AOP Bordeaux</i>	8 €	30 €
<i>Ogier l'Orientale 2023 AOP Crozes-Hermitage</i>	14 €	50 €
<i>Pierreclos Albert Bichot 2023 AOP Macon Bourgogne</i>	10 €	35 €
<i>Château Marquis d'Alesme 2017 3eme Cru Classé Margaux Bordeaux</i>		75 €
Blanc White		
<i>Petit Chablis Christophe Patrice 2024 AOP Petit Chablis Bourgogne</i>	12 €	45 €
<i>Domaine Sophie Martin 2024 AOP Saint Veran Bourgogne</i>	14 €	48 €
<i>Domaine Les Hautes Cances BIO 2024 AOP Côte du Rhône Cairanne</i>	10 €	38 €
<i>Domaine Long-Depaquit 2023 AOP Chablis Bourgogne</i>		55 €
Rosé		
<i>Cap des Esperelles 2024 IGP Var</i>	8 €	30 €
<i>Château de Brégançon 2023 Cru Classé AOP Côtes de Provence</i>		48 €
<i>Château de Sannes BIO 2023 AOP Côte du Rhône - Luberon</i>	10 €	35 €
<i>M-Minuty 2024 AOP Côtes de Provence</i>	14 €	50 €

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Le Lumen Glow - 14cl

Lillet Blanc, Suze, Chartreuse verte, Absinthe, sirop de baies roses maison, citron

Lillet Blanc, Suze, green Chartreuse, Absinthe, homemade pink peppercorn syrup, lemon 16 €

L'émeraude - 14cl

Chartreuse verte, liqueur de Bergamote, Champagne, cordial de menthe - verveine

Green Chartreuse, bergamot liqueur, Champagne, mint - verbena cordial 16 €

Le Mandarine Fashioned - 11cl

Whisky, Liqueur de mandarine, Lillet blanc, Picon, sirop de vanille

Whisky, Mandarin liqueur, Lillet Blanc, Picon, vanilla syrup 16 €

Le Solstice - 11cl

Mezcal, pamplemousse, sirop de sucre, Tabasco

Mezcal, grapefruit, simple Syrup, Tabasco 16 €

Champagne

	12.5 cl	75 cl
<i>Champagne Taittinger - Brut Réserve</i>	18 €	90 €
<i>Champagne Taittinger - Prestige Rosé</i>		120 €
<i>Champagne Nicolas Feuillatte Rosé</i>	16 €	
<i>Champagne Taittinger - Brut Millésimé</i>		145 €

Bières *Beers*

	25 cl	50 cl
<i>Pression, Heineken</i>	6 €	10 €
<i>Pression, Affligem</i>	6 €	10 €
En bouteille		33 cl
<i>La Parisienne lager (local et bio) - blonde</i>		8 €
<i>La Parisienne (local et bio) - blanche</i>		8 €
<i>Paname Rebelle IPA (sans gluten)</i>		8 €
<i>Heineken</i>		8 €
<i>Corona</i>		8 €
En bouteille et sans alcool		33 cl
<i>La Parisienne (local et bio) - blonde</i>		7 €
<i>Heineken</i>		7 €
<i>Corona</i>		7 €

Boissons chaudes *Hot drinks*

<i>Espresso</i>	4 €
<i>Double espresso</i>	6 €
<i>Capuccino</i>	6 €
<i>Café latte</i>	7 €
<i>Chocolat chaud</i>	6 €
<i>Thé Dammann Frères</i>	6 €
<i>Infusion Dammann Frères</i>	

Eaux minérales *Mineral waters*

	50 cl	75 cl
<i>Vittel</i>	6 €	9 €
<i>Badoit</i>	6 €	9 €

Boissons sans alcool *Soft drinks*

<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, 33cl</i>	6 €
<i>Jus de Fruits (Orange, Pomme, Abricot, Tomate), 25cl</i>	6 €
<i>FuzeTea, Schweppes Indian Tonic, Limonade artisanale bio, 25cl</i>	7 €
<i>La French Ginger Beer, 25cl</i>	7 €
<i>Sirop à l'eau filtrée</i>	4 €
<i>Cidre de pomme brut ou rosé, 33cl</i>	7 €

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter nos cocktails maison et autres boissons.

Our team is at your disposal to present our signature cocktails and other beverages.

Prix nets en Euros, taxes et services inclus. Net prices in Euros, taxes and service included.