

LOMBEM

Lombem **Adjectif** : signifie Bon en argot du boucher

Des producteurs sympas, du bon, de saison, du frais, du haché menu, du cuisiné maison aux p'tits oignons et au feu de bois !

ENTRÉES — À PARTAGER

Houmous de betteraves braisées, pickles 7

Crackers maison

Pain à l'ail maison 7

Brioché et cuit sur le grill, Fa-bu-leux !

Oeuf et mayo fumée 4

Un grand classique pour patienter

Petit camembert rôti 12

Les bronzés sans le ski

Rillettes de bœuf Angus, pickles maison 9.5

Direct producteur, Andréa et Samuel, Soissons

Planche de charcuteries petite | grande 14 | 18

Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn

SPÉCIALITÉS BRAISÉES

VIANDE & VOLAILLE

Boeuf bourguignon, garniture au choix 20

Mijoté et braisé avec amour

Burger Lombem Simple / Double 18 | 24

Haché de boeuf français, cheddar, lard fumé, pickles et sauce BBQ

Burger de Boudin 17.5

Boudin noir de Lacaune, pommes fondantes, sauce cheddar, pickles

Burger au poulet grillé 18

Volaille grillée, sauce cheddar, salade, pickles et sauce béarnaise

Saucisse grillée, sauce BBQ, garniture au choix 16

Belle saucisse au couteau française

SALADES, VEGGIE & POISSON

Salade Vercingétorix 17

Salade, volaille française, maïs, légumes grillés, croûtons, pickles, noix

Salade Veggie de saison 15

Salade, maïs, légumes grillés, poire, pickles

Burger Veggie 16

Steak de céleri fumé, cheddar, sucrose, pickles et chimichurri

Pavé de saumon grillé, béarnaise 20

Le steak de la mer - Garniture au choix

NOS PIÈCES DE BŒUF AU GRILL

Servies avec une sauce et un accompagnement au choix

La pièce du Louchébe (180g) 18.5

Hampe de boeuf

Le Cru (170g) 17

Tartare au couteau, assaisonné au chimichurri, coupé main dans le flanchet

Le Tendre (180g) 23

Pavé de Rumsteak, un grand classique!

Le Lorsomic Faux-Filet - prix au poids

La Persillée Selon arrivage - prix au poids

Entrecôte - env 300g - 85€/kg - 1 garniture et 1 sauce incluses

Côte de bœuf - env 1kg - 65€/kg - 2 garnitures et 2 sauces incluses

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Frites fermières maison, Légumes grillés, Purée, Salade

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Chimichurri, Béarnaise, BBQ, Bleu, Poivre

Frites Cheddar 6€ - Frites Lard et Cheddar 7€ - Accompagnement/ Sauce en supplément 4€/1€



FORMULE MIDI SEMAINE - 16€

Du Lundi au Vendredi sauf Jours fériés

PLAT* + CAFÉ BIO

*PLATS : Tartare de boeuf 'au couteau', frites, salade

ou Plat du moment, à l'ardoise

NOS VIANDES SONT
GRILLÉES À LA BRAISE!



MENU DES MINOTS 12€

STEAK HACHÉ & FRITES / MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE

VINS

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
ROUGES			
(IGP Bouches du Rhône) Merlot <i>Un Merlot bien gouleyant (servi en verre et carafes de 25 et 75)</i>	4.5	7	20
(AOC Bordeaux) Château Tour le Pin <i>Classique mais sympathique</i>	6.5	10.5	29
(AOP Bourgueil) Cuvée Trinch, Épaulé Jeté, Catherine et Pierre Breton <i>BIO Le plus léger de notre sélection</i>			32
(AOC Côtes du Rhône) Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Y. Gras <i>Les vieilles vignes font de meilleurs vins</i>			33
(AOC Brouilly) Château des Tours <i>Gamay ou jamais</i>	7.5	12	34
(IGP Comté Tolosan) Syrah, Rouge Cerise, Croix Gratiot <i>BIO Juste ce qu'il faut de fruité & de poivré</i>	8.5	14	38
(AOC Crozes Hermitage) David Reynaud <i>BIO Une référence de l'appellation Crozes, incontournable</i>			48
(AOC Hautes-Côtes de Beaune) Les Champlains, Domaine Decelle & Fils <i>BIO Un bourgogne de haute volée</i>			62
(AOC Margaux) Blason d'Issan <i>Fin, souple et charmeur, comme son grand frère</i>			83
(AOC Pomerol) Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Rondeur et gourmandise, digne d'un 1er</i>			86
(AOC Pommard) Pascal Prunier Bonheur <i>Un grand Bourgogne, un nom évocateur, qui tient ses promesses</i>			95
BLANCS			
(IGP Pays d'Oc) Chardonnay <i>Un classique pour se mettre en appétit (servi en verre et carafes de 25 et 75)</i>	4.5	7	20
(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec) Le Blanc, Alain Brumont <i>Le Sud Ouest en bouteille</i>	6.5	10.5	29
(AOP Crozes Hermitage) Famille Belle, Cuvée du Peizon <i>BIO Domaine familial sur les côteaux de Larnage</i>			45
ROSÉ			
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque <i>BIO Gourmand, en toute saison</i>	7.5	12	34
MOELLEUX			
(Blc Moelleux - IGP C. de Gascogne) Domaine Maouries, Les Fruits <i>Douceur aux notes de fruits confits</i>	6	10	27

DESSERTS

Tatin aux pommes fondantes <i>Renversante</i>	8
Brioche grillée, caramel fleur de sel <i>Dessert à la braise</i>	8
La jarre de mousse au chocolat de Mamie T. <i>Ne pas tomber dedans!</i>	7.5
Le Cousin du Colonel <i>Sorbet pêche, liqueur de pêche artisanale Rinquiquin</i>	9
Coupe 3 Boules <i>Vanille, Fraise, Lait Frais, Pêche, Chocolat au lait</i>	8.5
Coupe Choco Cara <i>Glace chocolat lait, sauce caramel, chantilly, crumble</i>	9



COCKTAILS

Servis le soir uniquement

* contient du blanc d'oeuf

Cowgirl 12	<i>Vodka infusée au poivre, martini rouge, campari</i>
Rodéo sour 15	<i>Whisky Bellevoys, yuzu, sucre de canne, citron *</i>
Bounty hunter 14	<i>Amaretto, bourbon, sirop d'agave *</i>
El Piquante 12	<i>Rhum, miel au piment, passion, citron *</i>
Lucky Luke 14	<i>Liqueur de verveine, citronnelle, citron vert, tonic</i>
Wyatt 13	<i>Gin infusé au thym, Saint-Germain, citron, concombre</i>
Bushwacker 14	<i>Prosecco, Saint-Germain, sirop de romarin maison, citron vert</i>
(VIRGIN) Spritz 9	<i>Sirop d'orange, tonic, orange fraîche</i>
(VIRGIN) Cody 9	<i>Sirop de concombre, tonic, menthe</i>
(VIRGIN) Cactus 9	<i>Sirop de basilic, jus d'aloë vera, purée de framboise</i>

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ] 4.9	
Lemonaid BIO [33cℓ] 5	
Fever tree [20cℓ] 5	<i>Tonic / Ginger Beer</i>
Jus de Fruits Alain Milliat [20cℓ] 5 / 6	<i>Abricot ou Pomme / Orange</i>
Eau filtrée Kraft Water [75cℓ] (Pétillante) 3	
Eaux Minérales Naturelles Plate, Pétillante [75cℓ] 7	
Thés BIO 4.5	
Infusions BIO 4.5	
Café BIO Espresso, Allongé, Noisette 2.7	
Café BIO Double, Cappuccino 5	<i>un petit laféques!</i>

BIÈRES & ALCOOLS 100% COCORICO

Bières Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL) 7	<i>Blonde / IPA</i>
Pastis Henri Bardouin [3cℓ] (PROVENCE) 4,5	
Rinquinquin [4cℓ] (PROVENCE) 4	
Cognac VS Montifaud [4cℓ] (CHARENTE) 7	
Gin Osmoz [4cℓ] (CHARENTE) 8	
Gin Lord of Barbès [4cℓ] (PARIS) 14	
Vodka Fair [4cℓ] (FRANCE) 7	
Vodka Guillotine Héritage Ambrée [4cℓ] (FRANCE) 14	
Whisky Bellevoys [4cℓ] (CHARENTE) 7	
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cℓ] (VOSGES) 16	
Rhum Clément XO [4cℓ] (MARTINIQUE) 14	

Accompagnez votre alcool
d'une bouteille de soft pour 3,5€ de plus

Découvrez notre Bar Speakeasy . Privatisations possibles.
Salle cosy et privatisable à l'étage.
Prix nets en Euros - Les chèques ne sont pas acceptés



LOMBEM

Lombem **Adjective** : Means good in butcher's slang
The best products, housemade & cooked on the grill



TO START — TO SHARE

Beetroot houmous, pickles 7 <i>Homemade crackers</i>
Garlic 'brioche' bread 7 <i>Cooked on the grill</i>
Egg and smoked mayonnaise 4 <i>Classic french starter</i>

Roasted camembert cheese 12 <i>Forget your summer body</i>
Angus beef rillettes, pickles 9.5 <i>Direct from the farm, near Paris</i>
Planche de charcuteries petite grande 14 18 <i>Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn</i>

GRILLED SPECIALS

FOR MEAT LOVERS

Boeuf bourguignon, side of your choice 20 <i>Simmered with love</i>
Lombem Burger <i>Simple / Double</i> 18 24 <i>French beef, cheddar, smoked lard, pickles & BBQ sauce</i>
Pork Burger 17.5 <i>Blood sausage, melty apples, cheddar, pickles</i>
Grilled chicken Burger 18 <i>Grilled chicken, cheddar sauce, salad, pickles and béarnaise</i>
Grilled sausage, BBQ sauce, side of your choice 16 <i>Extra large & extra tasty</i>

FOR SALAD, VEGGIE & FISH LOVERS

Vercingetorix salad 17 <i>Salad, grilled chicken, corn on the cob, vegetables, pickles, nuts</i>
Veggie salad 15 <i>Salad, grilled corn & vegetables, pear, pickles</i>
Veggie burger 16 <i>Smoked celeriac 'steak', cheddar, salad, pickles and chimichurri</i>
Grilled salmon, béarnaise sauce 20 <i>A steak from the sea - side of your choice</i>

THE MEAT CUTS

Served with the sauce and the side of your choice

Skirt steak (180g) 18.5
Long flat and flavory

Hand cut tartare (170g) 17
*Meat from France, from Limousine beef
chimichurri seasoning*

CHOOSE YOUR SIDE

*Homemade fries, Potato puree,
Grilled vegetables, Green salad*

Rump steak (180g) 23
Tender but tasty

Sirloin steak *Beefy and savory flavour - Price by weight*

Beef Rib *Depending on the market - Price by weight*
Ribeye steak - 300g - 85€/kg - 1 side and 1 sauce included
Prime Rib - 1kg - 65€/kg - 2 sides and 2 sauces included

CHOOSE YOUR SAUCE

*Chimichurri, Béarnaise,
BBQ, Blue cheese, Pepper*

Cheddar fries 6€ - Bacon and Cheddar fries 7€ - Extra side/ Extra sauce 4€ / 1€



LUNCH MENU - 16€

From Monday to Friday, excluding Bank holidays

MAIN COURSE + EXPRESSO 16€

MAIN COURSES : Handcut beef tartar, fries, salad
or Dish of the day

OUR MEATS ARE GRILLED
ON OUR GIANT BBQ



KIDS MENU 12€

BEEF STEAK & FRIES / CHOCOLATE MOUSSE OR SCOOP OF ICE CREAM
GRENADINE OR MINT SYRUP

WINE LIST

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
RED			
<i>(IGP Bouches du Rhône)</i> Merlot <i>Perfect as a starter</i>	4.5	7	20
<i>(AOC Bordeaux)</i> Château Tour le Pin <i>Classical and chic</i>	6.5	10.5	29
<i>(AOP Bourgueil)</i> Cuvée Trinch, Épaulé Jeté, Catherine et Pierre Breton ORGANIC <i>The lightest of our selection</i>			32
<i>(AOC Côtes du Rhône)</i> Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Y. Gras <i>Old vines make the best wines</i>			33
<i>(AOC Brouilly)</i> Château des Tours <i>Gamay forever</i>	7.5	12	34
<i>(IGP Comté Tolosan)</i> Syrah, Rouge Cerise, Croix Gratiot ORGANIC <i>Fruity & spicy</i>	8.5	14	38
<i>(AOC Crozes Hermitage)</i> David Reynaud BIO <i>A key player from Crozes AOC</i>			48
<i>(AOC Hautes-Côtes de Beaune)</i> Les Champlains, Domaine Decelle & Fils ORGANIC <i>Light elegant burgundy</i>			62
<i>(AOC Margaux)</i> Blason d'Issan <i>Fine, soft and charming, like his big brother</i>			83
<i>(AOC Pomerol)</i> Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Roundness and voluptuousness</i>			86
<i>(AOC Pommard)</i> Pascal Prunier Bonheur <i>Pure hapiness from Burgundy</i>			95
WHITE			
<i>(IGP Pays d'Oc)</i> Chardonnay <i>Classicism in a glass</i>	4.5	7	20
<i>(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec)</i> Le Blanc, Alain Brumont <i>A dry wine from the south west of France</i>	6.5	10.5	29
<i>(AOP Crozes Hermitage)</i> Famille Belle, Cuvée du Peizon ORGANIC <i>From a small winery near Larnage</i>			45
ROSÉ			
<i>(AOP Côtes de Provence)</i> Château La Tour L'évêque ORGANIC <i>Pleasant, whatever the season</i>	7.5	12	34
SWEET			
<i>(Blc Moelleux - IGP C. de Gascogne)</i> Domaine Maouries, Les Fruits <i>Sweet with candied fruit notes</i>	6	10	27

DESSERTS

Classic apple tatin <i>Upside down</i>	8
Grilled brioche, salty caramel <i>Cooked on the grill</i>	8
Chocolate mousse from the jar <i>Mamie T recipe, it's huge!</i>	7.5
The Colonel cousin <i>Peach sorbet, french artisanal peach liqueur Rinquiquin</i>	9
3 Scoops Ice Cream <i>Vanilla, Strawberry, Fresh Milk, Peach, Milk chocolate</i>	8.5
Choco sunday <i>Milk chocolate ice cream, caramel, whipped cream, crumble</i>	9



COCKTAILS

Evening only

* contain egg white

Cowgirl <i>Pepper infused vodka, red martini, campari</i>	12
Rodéo sour <i>Bellevoye whisky, yuzu, cane sugar, lemon *</i>	15
Bounty hunter <i>Amaretto, bourbon, agave syrup *</i>	14
El Piquante <i>Rhum, chili honey, passion fruit, lemon *</i>	12
Lucky Luke <i>Verbena liqueur, lemongrass, lime, tonic</i>	14
Wyatt <i>Thyme-infused gin, Saint-Germain, lemon, cucumber</i>	13
Bushwacker <i>Prosecco, Saint-Germain, homemade rosemary syrup, lime</i>	14
(VIRGIN) Spritz <i>Orange syrup, tonic, fresh orange</i>	9
(VIRGIN) Cody <i>Cucumber syrup, tonic, mint</i>	9
(VIRGIN) Cactus <i>Basil syrup, aloe vera juice, raspberry</i>	9

BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ]	4.9
Lemonaid ORGANIC [33cℓ]	5
Fever tree [20cℓ]	5
<i>Tonic / Ginger Beer</i>	
Fruit juices Alain Milliat [20cℓ]	5 / 6
<i>Apricot or Apple / Orange</i>	
Filtered Water [75cℓ] (Sparkling)	3
Mineral Water [75cℓ]	7
Tea ORGANIC	4.5
Infusions ORGANIC	4.5
ORGANIC Coffee <i>Expresso, American, W. milk</i>	2.7
ORGANIC Coffee <i>Double, Cappuccino</i> <i>un petit lafiques!</i>	5

DRINKS & BEERS

Beers Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL)	7
<i>Blond / I.P.A</i>	
Pastis Henri Bardouin [3cℓ] (PROVENCE)	4.5
Rinquinquin [4cℓ] (PROVENCE)	4
Cognac VS Montifaud [4cℓ] (CHARENTE)	7
Gin Osmoz [4cℓ] (CHARENTE)	8
Vodka Fair [4cℓ] (FRANCE)	7
Vodka Guillotine Héritage Ambrée [4cℓ] (FRANCE)	14
Whisky Bellevoye [4cℓ] (CHARENTE)	7
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cℓ] (VOSGES)	16
Rhum Clément XO [4cℓ] (MARTINIQUE)	14

+3,5€ with a bottled soft drink

Discover our speakeasy downstairs
and our cosy room upstairs
Net prices in Euros

