

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 chou fleur grillé, pickles	7
<i>Crackers maison aux graines de courge</i>	
Pain à l'ail maison	7
<i>Cuit sur le grill, Fa-bu-leux !</i>	
Potimarron rôti, sauce au bleu d'Auvergne, noix	10
<i>Un bon plat veggie de grand mère et de coin du feu</i>	

Cocotte de fromage fondu, croûtons de brioche	10
<i>Provoletta & chimichurri, les bronzés sans le ski</i>	
Rillettes de bœuf Angus, pickles maison	9.5
<i>Direct producteur, Andréa et Samuel, Soissons</i>	
Planche de charcuteries petite grande	14 18
<i>Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn</i>	

SPÉCIALITÉS GRILLÉES

VIANDE & VOLAILLE

Salade Vercingétorix	17
<i>Salade, volaille française, maïs, légumes grillés, croûtons, pickles, noix</i>	
Burger Lombem <i>Simple / Double</i>	18 24
<i>Haché de boeuf français, cheddar, lard fumé, pickles et sauce BBQ</i>	
Burger de Boudin	17.5
<i>Boudin noir de Lacaune, pommes fondantes, sauce cheddar, pickles</i>	
Saucisse grillée, sauce BBQ, garniture au choix	16
<i>Porc fermier, Maison Montalet, Tarn</i>	

VEGGIE & POISSON

Salade Veggie de saison	15
<i>Salade, maïs, légumes grillés, poire, pickles de moutarde</i>	
Burger Veggie	16
<i>Steak de céleri fumé, cheddar, sucrose, pickles et chimichurri</i>	
Poisson snacké du moment	-
<i>Selon arrivage</i>	

NOS VIANDES SONT TAILLÉES SUR PLACE ET GRILLÉES À LA BRAISE !



NOS PIÈCES DE BŒUF AU GRILL

Servies avec une sauce et un accompagnement au choix

La pièce du Louchéhem (180g) 18.5 || *Hampe - Race Angus* | |

Le Cru (170g) 17 || *Tartare au couteau, assaisonné au chimichurri, coupé main dans le flanchet - Limousine* | |

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Frites fermières maison, Légumes grillés, Gratin dauphinois, Salade

Accompagnement supplémentaire 4€ - Sauce supplémentaire 1€

Le Tendre (180g) 23 || *Pavé de Rumsteak, un grand classique! - Race Salers Angus* | |

Le Lorsomic *Faux-Filet - Race Simmenthal - prix au poids*

La Persillée *Selon arrivage - prix au poids*
Entrecôte - env 300g - pour 1 pers. - 85€/kg garniture et sauce incluses
Côte de bœuf - env 1kg - pour 2 pers. - 65€/kg garniture et sauce incluses

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Chimichurri, Moutarde de maïs, Béarnaise, BBQ, Bleu, Poivre



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

MENU DES MINOTS 12€

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

BOISSON : VERRE DE SIROP

DESSERTS

Tatin aux pommes, mousse de lait 8 || *Renversante* | |

Brioche grillée, fromage blanc, caramel fleur de sel ... 8 || *Dessert à la braise* | |

La jarre de mousse au chocolat de Mamie T. 6.5 || *Ne pas tomber dedans !* | |

Le Cousin du Colonel 9 || *Sorbet pêche, liqueur de pêche artisanale Rinquinquin* | |

Coupe 3 Boules 8.5 || *Vanille, Fraise, Lait Frais, Pêche* | |

Prix nets en Euros

VINS

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
ROUGES			
(IGP Périgord) Cuvée Antoine <i>Un Merlot bien gouleyant</i>	5	8	23
(AOC Bordeaux) Château Tour le Pin <i>Classique mais sympathique</i>			26
(AOC Côtes du Rhône) Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Yves Gras <i>Les vieilles vignes font les meilleurs vins</i>			30
(AOC Brouilly) Château des Tours <i>Gamay ou jamais</i>	7.5	12	34
(IGP Comté Tolosan) Syrah, Domaine de Ribonnet, BIO <i>Juste ce qu'il faut de fruité, et de poivré</i>	8.5	14	38
(AOC Anjou) Somnambule, Le Fief Noir, BIO <i>Vous l'apprécierez, même les yeux fermés</i>	9.5	15	42
(AOC Crozes Hermitage) David Reynaud, BIO <i>Une référence de l'appellation Crozes, incontournable</i>			46
(AOC Bourgogne) Pinot Noir, Olivier Guyot <i>Léger, tout en finesse</i>			54
(AOC Pomerol) Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Rondeur et gourmandise, digne d'un 1er</i>			75
(AOC Margaux) Blason d'Issan <i>Fin, souple et charmeur, comme son grand frère</i>			88
(AOC Pommard) Pascal Prunier Bonheur <i>Un grand Bourgogne, un nom évocateur, qui tient ses promesses</i>			95

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
BLANCS			
(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec) Le Blanc, Alain Brumont <i>Le Sud Ouest en bouteille</i>	4.5	7	20
(Vin de France du Rhône) Liberty'Nages, Château de Nages, BIO <i>Croquant et expressif, minéral et vivant</i>	6.5	10.5	29
(AOC Chablis) Domaine George <i>Chardonnay typique, domaine familial sur les côteaux de Courgis</i>			42

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
ROSÉ			
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque <i>BIO Gourmand, en toute saison</i>	7.5	12	34

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
MOELLEUX			
(Blanc Moelleux - IGP des Cévennes) Tendre Viognier <i>Episode cévenol légèrement sucré aux notes de fruits confits</i> ...	5.5	9	25

COCKTAILS

Western Spaghetti <i>Apérol, Jolie Cherry, Rhubarbe, Prosecco, Eau pétillante</i>	10
Gaücho <i>Rhum Ambré Clément, Charitea Maté, Rinquinquin, Zestes de citron</i>	15
Mule de Moscou <i>Vodka, Ginger beer Fever tree, Angostura, Citron vert frais pressé</i>	14

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ]	4.5
Lemonaid <i>BIO, Charitea green / maté</i> <i>BIO</i> [33cℓ]	4.5
Fever tree [20cℓ]	4.5
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer</i>	
Jus de fruits <i>BIO</i> [25cℓ]	4.5
<i>Orange / Abricot / Pomme / Tomate</i>	
Eau filtrée Kraft Water [75cℓ] (Pétillante)	3
Eaux Minérales Naturelles Plate, Pétillante [75cℓ]	7
Thés <i>BIO</i>	4.5
Infusions <i>BIO</i>	4.5
Café <i>BIO</i> Expresso, Allongé, Noisette	2.6
Café <i>BIO</i> Double, Cappuccino	4.9

un petit saffron!

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 Bellevoüe [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

Roasted cauliflower houmous	7
<i>Homemade crackers and pickles</i>	
Garlic 'brioche' bread	7
<i>Cooked on the grill</i>	
Roasted pumpkin, blue cheese sauce, nuts	10
<i>A perfect veggie dish at the fireside</i>	

Melted cheese cocotte	10
<i>Provoletta & Chimichurri</i>	
Angus beef rillettes, pickles	9.5
<i>Direct from the farm, near Paris</i>	
Delicatessen board small large	14 18
<i>Porks from south west of France, direct from the producer</i>	

GRILLED SPECIALS

FOR MEAT LOVERS

Vercingetorix salad	17
<i>Salad, grilled french chicken, corn on the cob, vegetables, pickles, nuts</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 sausage, BBQ sauce, side of your choice	16
<i>Pork from south west of France</i>	

FOR VEGGIE & FISH LOVERS

Grilled veggie salad	15
<i>Salad, grilled corn & vegetables, pear, mustard pickles</i>	
Veggie burger	16
<i>Smoked celeriac 'steak', cheddar, salad, pickles and chimichurri</i>	
Grilled fish	-
<i>Depending on the market</i>	

ALL MEAT IS CUT IN HOUSE AND
GRILLED ON OUR GIANT BBQ!



THE MEAT CUTS

Served with the sauce and the side of your choice

Skirt steak (180g)..... 18.5
Angus Beef

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

Rump Steak (180g) 23
Meat from France, Salers & Angus

Sirloin Steak *Simmenthal beef - price by weight*

Beef Rib *Selection of meat breeds - price by weight*
Rib Steak - 300 à 500g - for 1- 85€/kg with side and sauce included
or Prime Rib - 900g à 1,2kg - for 2- 65€/kg with side and sauce included

CHOOSE YOUR SIDE

*Homemade fries, Gratin dauphinois,
Grilled vegetables, Green salad*

CHOOSE YOUR SAUCE

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

Extra side 4€ - Extra Sauce 1€



LUNCH MENU

From Monday to Friday, excluding Bank holidays

MAIN COURSE + EXPRESSO 16€

MAIN COURSES : Handcut beef tartar, fries, salad

or **Dish of the day**

KIDS MENU 12€

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

DESSERTS

Apple tatin, milk foam
 8 || *Upside down* | |

Grilled brioche, cottage cheese, dulce de leche.....
 8 || *Cooked on the grill* | |

Chocolate mousse in a jar
 6.5 || *Mamie T recipe, It's huge!* | |

The Colonel cousin
 9 || *Peach sorbet, french artisanal peach liquor : Rinquiquin* | |

3 scoops Ice Cream
 8.5 || *Vanilla, Strawberry, Fresh Milk, Peach* | |

Net prices in Euros

WINE LIST

RED	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(IGP Périgord)</i> Cuvée Antoine <i>Merlot, what else</i>	5	8	23
<i>(AOC Bordeaux)</i> Château Tour le Pin <i>Classical and chic</i>			26
<i>(AOC Côtes du Rhône)</i> Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Yves Gras <i>Old vines make the best wines</i>			30
<i>(AOC Brouilly)</i> Château des Tours <i>Gamay forever</i>	7.5	12	34
<i>(IGP Comté Tolosan)</i> Syrah, Domaine de Ribonnet, ORGANIC <i>Just fruity and a little bit spicy</i>	8.5	14	38
<i>(AOC Anjou)</i> Somnambule, Le Fief Noir, ORGANIC <i>Daydream in a bottle</i>	9.5	15	42
<i>(AOC Crozes Hermitage)</i> David Reynaud, ORGANIC <i>A key player from Crozes AOC</i>			46
<i>(AOC Bourgogne)</i> Pinot Noir, Olivier Guyot <i>Light with great delicacy</i>			54
<i>(AOC Pomerol)</i> Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Roundness and Voluptuousness</i>			75
<i>(AOC Margaux)</i> Blason d'Issan <i>Fine, soft and charming, like his big brother</i>			88
<i>(AOC Pommard)</i> Pascal Prunier Bonheur <i>Pure happiness from Burgundy</i>			95

WHITE	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(AOC Pacherenc)</i> Le Blanc, Alain Brumont <i>A dry white from the South West of France</i>	4.5	7	20
<i>(Vin de France du Rhône)</i> Liberty'Nages, Château de Nages, ORGANIC <i>Great minerality</i>	6.5	10.5	29
<i>(AOC Chablis)</i> Domaine George <i>Typical Chardonnay from a small winery in Courgis</i>			42

ROSÉ	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(AOP Côtes de Provence)</i> Château La Tour L'évêque <i>ORGANIC Pleasant, whatever the season</i>	7.5	12	34

BUBBLES & SWEET	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(Blanc Moelleux - IGP des Cévennes)</i> Tendre Viognier <i>Slightly sweet, with candied fruit notes</i>	5.5	9	25

COCKTAILS

Western Spaghetti <i>Apérol, Jolie Cherry, Rhubarb, Prosecco, Sparkling water</i>	10
Gaucha <i>Dark Rum, Charitea Maté, Rinquiquin, Lemon</i>	15
Mule de Moscou <i>Vodka, Ginger beer Fever tree, Angostura, Lime</i>	14

BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ]	4.5
Lemonaid, Charitea green / maté ORGANIC [33cℓ].....	4.5
Fever tree [20cℓ]	4.5
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer</i>	
Organic fruit juices [25cℓ]	4.5
<i>Orange / Apricot / Apple / Tomato</i>	
Filtered Water [75cℓ] (Sparkling)	3
Mineral Water [75cℓ]	7
Tea ORGANIC	4.5
Herbal Tea ORGANIC	4.5
ORGANIC Coffee <i>Expresso, American, W. milk</i>	2.6
ORGANIC Coffee <i>Double, Cappuccino</i> <i>un petit lafiègues!</i>	4.9

DRINKS — BEERS

Deck & Donohue beers [33cℓ] (PARIS) ..	7
<i>Blond / I.P.A</i>	
Pastis Henri Bardouin [3cℓ] (PROVENCE)	4,5
Rinquiquin [4cℓ] (PROVENCE)	4
Fleur de Cognac 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 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

