

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, huile de noisette ... 7€
Crackers aux graines de lin

Pain à l'ail maison 6€
Cuit sur le grill, Fa-bu-leux !

Cocotte de fromage fondu, croûtons de brioche ... 9.5€
Provoletta & chimichurri, les bronzés sans le ski

Rillettes de bœuf Angus, pickles maison 8.5€
Direct producteur, Andréa et Samuel, Soissons

Planche de charcuteries petite | grande 12€ | 18€
Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn

SPÉCIALITÉS GRILLÉES

DU BOUCHER

Salade Vercingétorix 16€
Salades méli-mélo, volaille française grillée, croûtons & épi de maïs

Burger Lombem 17€/ 23€
Simple / Double
Haché français, mimolette, lard fumé, pickles et sauce BBQ maison

Échine de Cochon, sauce BBQ, garniture au choix ... 17€
Porc fermier frais, Maison Montalet, Tarn

DU MARCHÉ

Salade Avocat grillé 15€
Salades méli-mélo, avocat grillé, grenade, radis et tomates cerises

Burger Veggie 16€
Portobello comme un steak, tomate, salade, oignons croustillants

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



NOS PIÈCES DE BŒUF DE RACE

Servies avec une sauce et un accompagnement au choix

La Brochette du Louchébem (180g) 19€
Bavette d'Aloyau, montée en brochette - Bourgogne

Le Cru (170g) 17€
Tartare au couteau, assaisonné au chimichurri, coupé main dans le flanchet - Bourgogne

Le Tendre (180g) 23€
Pavé de Rumsteak, un grand classique! - Bourgogne ou Limousin

La Persillée
Race à viande - selon arrivage - prix au poids à l'ardoise
Entrecôte - 300 à 500g - pour 1 personne
ou Côte de bœuf - 900g à 1,2kg - pour 2 personnes

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Frites fermières maison, Purée de patates douces, Gratin dauphinois aux champignons, Mesclun

Accompagnement supplémentaire 4€ - Sauce supplémentaire 1€

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Chimichurri, Beurre Maître d'hôtel, Béarnaise, BBQ



FORMULE MIDI SEMAINE

Du Lundi au Vendredi sauf Jours fériés

PLAT - CAFÉ 15€

ENTRÉE* ou DESSERT* - PLAT - CAFÉ 19€

ENTRÉE* - PLAT - DESSERT* - CAFÉ 23€

PLATS: Tartare de boeuf 'au couteau', frites, salade
ou Plat du jour*

***Demandez ENTRÉE, PLAT et DESSERT du jour à notre équipe**

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€
Ne pas tomber dedans !

Le Cousin du Colonel 9€
Sorbet pêche, liqueur de pêche artisanale Rinquiquin

MENU DES MINOTS 12€

LE CLASSIQUE STEAK HACHÉ & FRITES
MOUSSE AU CHOCOLAT ou SORBET FRAISE + BOISSON

VINS

ROUGES	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Pays d'Oc) Glouglou, Cyril Henriques, RAISONNÉ <i>Glouglou etpicétou</i>	5€	8€	23€
(AOC Bordeaux) Château Tour le Pin <i>Classique mais sympathique</i>			25€
(AOC Côtes du Rhône) Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Yves Gras <i>Les vieilles vignes font les meilleurs vins</i>			29€
(AOC Brouilly) Château des Tours <i>Gamay ou jamais</i>	7€	11€	32€
(AOC Languedoc) Villa Symposia, L'Équilibre , BIO <i>Syrah, Carignan et Grenache, en parfait équilibre</i>			35€
(IGP Comté Tolosan) Syrah, Domaine de Ribonnet , BIO <i>Juste ce qu'il faut de fruité, et de poivré</i>	8€	13€	36€
(AOC Anjou) Somnambule, Le Fief Noir , BIO <i>Vous l'apprécierez, même les yeux fermés</i>	9€	15€	39€
(AOC Crozes Hermitage) David Reynaud , BIO <i>Une référence de l'appellation Crozes, incontournable</i>			45€
(AOC Bourgogne) Pinot Noir, Olivier Guyot <i>Léger, tout en finesse</i>			52€
(AOC Morgon) Marcel Lapierre <i>Non filtré, non soufré, un must</i>			55€
(AOC Côtes-du-Roussillon-Villages) Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées <i>Tannins mûrs et épicés, compagnons de la Persillée</i>			65€
(AOC Pomerol) Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Rondeur et gourmandise, digne d'un 1er</i>			75€
(AOC Pommard) Pascal Prunier Bonheur <i>Un grand Bourgogne, un nom évocateur, qui tient ses promesses</i>			90€
(AOC Margaux) Blason d'Issan <i>Fin, souple et charmeur, comme son grand frère</i>			90€
(AOC Saint-Émilion Grand Cru) Château Dame de 11h BIO <i>Pépite en Bio et en Bordeaux, une grande Dame</i>			95€

BLANCS	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Pays d'Oc) Glouglou, Cyril Henriques, RAISONNÉ <i>Vif et frais</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€	10€	27€
(AOC Chablis) Domaine George <i>Chardonnay typique, domaine familial sur les côteaux de Courgis</i>			39€

ROSÉ	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque BIO <i>Gourmand, en toute saison</i>	7,5€	12€	34€

BULLES et MOELLEUX	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(AOP Poiré Domfront) Pacory, Ferme des Grimaux, Plant de Blanc 100% <i>Pour sortir des poiriers battus</i>			19€
(Champagne) Henri Giraud Esprit Nature Brut <i>Une des plus anciennes maisons de Champagne</i>			75€
(Blanc Moelleux - IGP des Cévennes) Tendre Viognier <i>Episode cévenol légèrement sucré aux notes de fruits confits</i>	5,5€	9€	25€

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cl]	4,5€
Lemonaid BIO, Charitea green / maté BIO [33cl]	4,5€
Fever tree [20cl]	4,5€
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer</i>	
Jus de fruits [25cl]	4,5€
<i>Orange / Abricot / Pomme / Tomate</i>	
Eau filtrée Kraft Water [75cl] (Pétillante)	3€
Eaux Minérales Naturelles Evian, Badoit [75cl]	7€
Thés Oh My Tea BIO	4,5€
<i>Vert sencha ou Maroc'n'Roll / Noir Earl Great ou Chai Perché</i>	
Infusions Oh My Tea BIO	4,5€
<i>After La Bouffe de Grand Mère / Before un RV avec mon boss</i>	
Café BIO Expresso, Allongé, Noisette, Déca	2,6€
Café BIO Double, Cappuccino	4,5€
<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€
Rinquinquin [4cl] (PROVENCE)	4€
Fleur de Cognac Montifaud [4cl] (CHARENTE)	6€
Gin Osmoz [4cl] (CHARENTE)	6€
Gin Lord of Barbès [4cl] (PARIS)	14€
Vodka Fair [4cl] (FRANCE)	6€
Vodka Guillotine Héritage Ambrée [4cl] (FRANCE)	14€
Whisky Bellevoye [4cl] (CHARENTE)	7€
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cl] (VOSGES)	16€
Cognac VSOP Montifaud [4cl] (CHARENTE)	9€
Rhum Clément XO [4cl] (MARTINIQUE)	14€

Accompagnez votre alcool
d'une bouteille de soft pour 3€ 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 **Adjective** : Means good in butcher's slang
The best products, housemade & cooked on the grill



TO START — TO SHARE

- Roasted beetroot houmous, hazelnut oil** 7€
Lin seeds crackers
- Garlic 'brioche' bread** 6€
Cooked on the grill
- Melted cheese cocotte** 9.5€
Provoletta & Chimichurri

- Angus beef rillettes, pickles** 8.5€
Direct from the farm, near Paris
- Delicatessen board small | large** 12€ | 18€
Porks from south west of France, direct from the producer

GRILLED SPECIALS

BEEFY

- Vercingetorix salad** 16€
Mixed salads, grilled french poultry & corn on the cob
- Lombem burger** 17€/ 23€
Simple / Double
French beef, mimolette, house smoked lard, pickles & BBQ sauce
- Pork loin, BBQ sauce, side of your choice** 17€
Pork from south west of France

VEGGIE

- Grilled avocado salad** 15€
Mixed salads, grilled avocado, pomegranate, radish & cherry tomatoes
- Veggie burger** 16€
Portobello mushroom, tomato, salad, crispy onion

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

Flank steak (180g) 19€
Meat from France, Charolais or Limousine

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

CHOOSE YOUR SIDE

*Homemade fries, Gratin dauphinois with mushrooms,
Sweet potato puree, Sucrine salad with creamy dressing*

Rump Steak (180g) 23€
Meat from France, Charolais or Limousine

Beef Rib
Selection of meat breeds - price on chalkboard
Rib Steak - 300 à 500g - for 1
or Prime Rib - 900g à 1,2kg - for 2

CHOOSE YOUR SAUCE

*Chimichurri, Garlic butter,
Béarnaise, BBQ*

Extra side 4€ - Extra Sauce 1€



LUNCH MENU

From Monday to Friday, excluding Bank holidays

MAIN COURSE - EXPRESSO 15€

STARTER* OR DESSERT* - MAIN - EXPRESSO 19€

STARTER* - MAIN - DESSERT* - EXPRESSO 23€

MAIN : Handcut beef tartare, fries, salad
or Dish of the day*

***STARTER and DESSERT of the day, on chalkboard**

KIDS MENU 12€

BEEF STEAK & FRIES
CHOCOLATE MOUSSE OR STRAWBERRY SORBET+ DRINK

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€
Mamie T recipe, It's huge!

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

WINE LIST

RED	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(IGP Pays d'Oc)</i> Glouglou, Cyril Henriques <i>Glouglou, what else</i>	5€	8€	23€
<i>(AOC Bordeaux)</i> Château Tour le Pin <i>Classical and chic</i>			25€
<i>(AOC Côtes du Rhône)</i> Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Yves Gras <i>Old vines make the best wines</i>			29€
<i>(AOC Brouilly)</i> Château des Tours <i>Gamay forever</i>	7€	11€	32€
<i>(AOC Languedoc)</i> Villa Symposia, L'Équilibre , ORGANIC <i>Shiraz, Carignan & Grenache, well balanced</i>			35€
<i>(IGP Comté Tolosan)</i> Syrah, Domaine de Ribonnet , ORGANIC <i>Just fruity and a little bit spicy</i>	8€	13€	36€
<i>(AOC Anjou)</i> Somnambule, Le Fief Noir , ORGANIC <i>Daydream in a bottle</i>	9€	15€	39€
<i>(AOC Crozes Hermitage)</i> David Reynaud , ORGANIC <i>A key player from Crozes AOC</i>			45€
<i>(AOC Bourgogne)</i> Pinot Noir, Olivier Guyot <i>Light with great delicacy</i>			52€
<i>(AOC Morgon)</i> Marcel Lapierre <i>Non filtered, sulphur-free, a must-drink</i>			55€
<i>(AOC Côtes-du-Roussillon-Villages)</i> Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées <i>Mature and spicy tannins, perfect with Prime Rib</i>			65€
<i>(AOC Pomerol)</i> Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Roundness and Voluptuousness</i>			75€
<i>(AOC Pommard)</i> Pascal Prunier Bonheur <i>Pure happiness from Burgundy</i>			90€
<i>(AOC Margaux)</i> Blason d'Issan <i>Fine, soft and charming, like his big brother</i>			90€
<i>(AOC Saint-Émilion Grand Cru)</i> Château Dame de 11h , ORGANIC <i>A great organic lady</i>			95€

WHITE	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(IGP Pays d'Oc)</i> Glouglou, Cyril Henriques <i>Sharp and fresh</i>	4,5€	7€	20€
<i>(Vin de France du Rhône)</i> Liberty'Nages, Château de Nages , ORGANIC <i>Great minerality</i>	6€	10€	27€
<i>(AOC Chablis)</i> Domaine George <i>Typical Chardonnay from a small winery in Courgis</i>			39€

ROSÉ	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(AOP Côtes de Provence)</i> Château La Tour L'évêque ORGANIC <i>Pleasant, whatever the season</i>	7,5€	12€	34€

BUBBLES & SWEET	[15CL]	[25CL]	[75CL]
<i>(AOP Poiré Domfront)</i> Pacory, Ferme des Grimaux, Plant de Blanc 100% <i>Pears in a bottle</i>			19€
<i>(Champagne)</i> Henri Giraud Esprit Nature Brut <i>One of the oldest Domains of Champagne</i>			75€
<i>(Blanc Moelleux - IGP des Cévennes)</i> Tendre Viognier <i>Slightly sweet, with candied fruit notes</i>	5,5€	9€	25€

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>	
Fruit Juices [25cℓ]	4,5€
<i>Orange / Apricot / Apple / Tomato</i>	
Filtered Water [75cℓ] (Sparkling)	3€
Mineral Water Evian, Badoit [75cℓ]	7€
Oh My Tea ORGANIC	4,5€
<i>Green Sencha or Mint / Black Earl Grey or Chai</i>	
Herbal Tea ORGANIC	4,5€
<i>Digestive / Energy</i>	
ORGANIC Coffee <i>Expresso, American, W. milk, Decaf</i>	2,6€
ORGANIC Coffee <i>Double, Cappuccino</i>	4,5€
<i>un petit lafiques!</i>	

DRINKS — BEERS

Deck & Donohue beers [33cℓ] (PARIS)	7€
<i>Blond / I.P.A</i>	
Pastis Henri Bardouin [3cℓ] (PROVENCE)	4€
Rinquiquin [4cℓ] (PROVENCE)	4€
Fleur de Cognac Montifaud [4cℓ] (CHARENTE)	6€
Gin Osmoz [4cℓ] (CHARENTE)	6€
Gin Lord of Barbès [4cℓ] (PARIS)	14€
Vodka Fair [4cℓ] (FRANCE)	6€
Vodka Guillotine Héritage Ambrée [4cℓ] (FRANCE)	14€
Whisky Bellevoye [4cℓ] (CHARENTE)	7€
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cℓ] (VOSGES)	16€
Cognac VSOP Montifaud [4cℓ] (CHARENTE)	9€
Rhum Clément XO [4cℓ] (MARTINIQUE)	14€

+3€ with a bottled soft drink



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