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 !

Petit camembert rôti au miel 12
Les bronzés sans le ski

Potimarron rôti et sauce au bleu 10
Un bon plat veggie de grand mère et de coin du feu

Oeuf et mayo fumée 4
Un grand classique pour patienter

Rillettes de bœuf bretonnes, pickles maison ..10.9
Direct producteur, Maison Autret, Plouvorn

Planche de charcuteries petite | grande ..... 15 | 19
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* .....19 | 24
Boeuf français, cheddar, lard fumé, pickles, sauce BBQ maison, frites

Burger de Boudin 17.5
Boudin noir de Lacaune, pomme fondante, cheddar, pickles, frites

Burger au poulet grillé.....18
Volaille grillée, cheddar, salade, pickles, sauce béarnaise, frites

Saucisse grillée, sauce BBQ, garniture au choix 16.5
Belle saucisse au couteau française

SALADES, VEGGIE & POISSON

Salade Vercingétorix 18.5
Salade, poulet grillé, maïs, légumes rôtis, croûtons, pickles

Salade Veggie Burrata 17.5
Sucrine, burrata, poire et potimarron grillés, croûtons

Burger Veggie 17.5
Steak de céleri fumé, cheddar, sucrine, pickles, chimichurri, frites

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 Louchébem (180g) 19
Hampe de boeuf, du caractère et de la «mâche»

Le Lorsomic (300g) 24.5
Faux-Filet, tendre et généreux

Le Cru (170g) 17.5
Tartare coupé à la main dans la poire de boeuf, assaisonné au chimichurri

Le Tendre (180g) 23
Pavé de Rumsteak, un grand classique

La Trecouen (300g) 26.5
Entrecôte, la Princesse de la braise

La Persillée *Selon arrivage - prix au poids*
Côte de bœuf, la Reine de la braise, env. 1kg, 65€/kg servie avec 2 garnitures + 2 sauces

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Frites fermières maison, Légumes de saison, Purée, Salade

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Chimichurri, Béarnaise, BBQ, Bleu, Poivre

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

RACE VIANDE GARANTIE

FORMULE MIDI - 16€

Tous les jours - au déjeuner

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 et frites / Mousse chocolat ou **boule de glace**
Verre de sirop à l'eau : menthe ou **grenadine**

VINS

ROUGES

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Bouches du Rhône) **Merlot** *Un Merlot bien gouleyant (servi en verre et carafes de 25 et 75)*	4.5	7	20
(IGP Côtes de Thongue) **Domaine de Montmarin** BIO *Rouge léger et frais, parfait pour démarrer*	6.5	10.5	29
(AOP Bourgueil) **Cuvée Trinch, Catherine et Pierre Breton** BIO *Le plus léger de notre sélection*			30
(AOC Bordeaux) **Château Tour le Pin** *Classique mais sympathique*	7	11	32
(AOC Côtes du Rhône) **Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Y. Gras** *Les vieilles vignes font de meilleurs vins*			33
(AOC Brouilly) **Château des Tours** *Gamay ou jamais*	7.5	12	34
(IGP Comté Tolosan) **Syrah, Rouge Cerise, Croix Gratiot** BIO *Juste ce qu'il faut de fruité & de poivré*	8.5	14	38
(AOC Crozes Hermitage) **David Reynaud** BIO *Une référérence de l'appellation Crozes, incontournable*			48
(AOC Hautes-Côtes de Beaune) **Les Champlains, Domaine Decelle & Fils** BIO *Un bourgogne de haute volée*			62
(AOC Margaux) **Blason d'Issan** *Fin, souple et charmeur, comme son grand frère*			83
(AOC Pomerol) **Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget** *Rondeur et gourmandise, digne d'un 1er*			86
(AOC Pommard) **Pascal Prunier Bonheur** *Un grand Bourgogne, un nom évocateur, qui tient ses promesses*			95

BLANCS

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Pays d'Oc) **Chardonnay** *Un classique pour se mettre en appétit (servi en verre et carafes de 25 et 75)*	4.5	7	20
(IGP Côtes de Thongue) **Domaine de Montmarin** BIO *Blanc floral et fruité inspiré par la grande bleue*	6.5	10.5	29
(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec) **Le Blanc, Alain Brumont** *Le Sud Ouest en bouteille*			32
(AOP Crozes Hermitage) **Famille Belle, Cuvée du Peizon** BIO *Domaine familial sur les côteaux de Larnage*			45

ROSÉ

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Côtes de Thongue) **Domaine de Montmarin** BIO *Syrah et Grenache, au bon goût de méditerranée*	6.5	10.5	29
(AOP Côtes de Provence) **Château La Tour L'évêque** BIO *Gourmand, en toute saison*	7.5	12	34

MOELLEUX

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(Blc Moelleux - IGP C. de Gascogne) **Domaine Maouries, Les Fruits** *Douceur aux notes de fruits confits*	6	10	27

DESSERTS

Tatin aux pommes fondantes *Renversante* 8

Pommes et poires braisées compotées, romarin, glace vanille *Fruité et réconfortant* 8

Cookie chaud à la braise, glace lait frais, caramel beurre salé *Celui-là, vous ne le partagerez pas* 9.5

La jarre de mousse au chocolat de Mamie T. *Ne pas tomber dedans !* 7.5

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

Coupe 3 Boules *Vanille, Fraise, Lait Frais, Pêche, Chocolat au lait* 8.5

Prix nets en €uros - Les chèques ne sont pas acceptés

COCKTAILS

Western Spaghetti 12
Apérol, purée de framboise, liqueur jolie cherry, prosecco

Wild Fire 15
Rhum ambré, mangue, ananas bio, citron vert bio, piment

Mule de Moscou 13
Vodka, ginger beer bio la French, citron

Green Mustang 14
Gin bio français, fleur de sureau, citron bio, concombre, menthe

Bushwacker 14
Prosecco, fleur de sureau, sirop de romarin maison, citron vert

Bandit Queen 14
Vodka bio française, crème de mûre, crème de cassis, citron bio, verveine

Taureau Méchant 15
Cognac VS Montifaud, Cointreau, citron, romarin, pêche

(VIRGIN) **Spritz** 10
Sober spirit Spritz 0,0%, tonic, orange

(VIRGIN) **'Vir'ginTo** 10
Sober spirit G 0,0%, sirop de pamplemousse rose, tonic

(VIRGIN) **Cactus** 9
Sirop de basilic, jus d'aloe vera, purée de framboise

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Thé glacé maison *Framboise / Pêche* 5
Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ] 4.9
Lemonaid BIO [33cℓ] 5
Fever tree [20cℓ] *Tonic / Ginger Beer* 5
Jus Alain Milliat [20cℓ] *Abricot ou Pomme / Orange* ..... 5 / 6
Eau filtrée Kraft Water [75cℓ] **Pétillante** 3
Eaux Minérales Naturelles Plate, Pétillante [75cℓ] 7
Thés BIO 4.5
Infusions BIO 4.5
Café BIO **Expresso, Allongé, Noisette** 2.7
Café BIO **Double** 5

un petit lafèques !

BIÈRES & ALCOOLS 100% COCORICO

Bières Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL) 7
Blonde / IPA / Sans Alcool
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 Bellevoye [4cℓ] (CHARENTE) 7
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cℓ] (VOSGES) 16
Rhum HSE Grande Réserve XO [4cℓ] (MARTINIQUE) 14.5

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 €uros - 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
Homemade crackers

Garlic 'brioche' bread 7
Cooked on the grill

Melted camembert cheese with honey 12
Forget your summer body

Roasted pumpkin, blue cheese sauce 10
A perfect veggie dish at the fireside

Egg and smoked mayonnaise 4
Classic french starter

Beef rillettes from Britany, pickles 10.9
Direct from the producer, Maison Autret, Plouvorn

Delicatessen board small | large ..... 15 | 19
Porks from south west of France, direct from the producer

GRILLED SPECIALS

FOR MEAT LOVERS

Boeuf bourguignon, side of your choice 20
Simmered with love

Lombem Burger *Simple / Double* .....19 | 24
French beef, cheddar, smoked bacon, pickles, BBQ sauce, fries

Pork Burger 17.5
Blood sausage, melty apples, cheddar, pickles, fries

Grilled chicken Burger.....18
Grilled chicken, cheddar sauce, salad, pickles, bearnaise, fries

Grilled sausage, BBQ sauce, side of your choice ...16.5
Extra large & extra tasty

FOR SALAD, VEGGIE & FISH LOVERS

Vercingetorix salad 18.5
Salad, grilled chicken, corn on the cob, vegetables, pickles

Veggie burrata salad 17.5
Salad, burrata, grilled pumpkin & pear, croutons

Veggie burger 17.5
Smoked celeriac 'steak', cheddar, salad, pickles, chimichurri, fries

Grilled salmon, béarnaise sauce 20
A steak from the sea - side of your choice

THE MEAT CUTS

Served with the sauce and the side of your choice

Skirt steak (180g) 19
Bold and flavorful

Sirloin steak (300g)..... 24.5
Tender and generous

Hand-cut tartare (170g) 17.5
Raw beef meat from pear cut, hand-cut, served with chimichurri seasoning

Rump steak (180g) 23
A timeless classic

Ribeye steak (300g) 26.5
The Princess of the grill

Prime Rib *Price by weight - approx. 1kg - 65€/kg*
The Queen of the grill
2 sides + 2 sauces included

CHOOSE YOUR SIDE

Homemade fries, Potato puree, roasted vegetables, Green salad

CHOOSE YOUR SAUCE

Chimichurri, Béarnaise, BBQ, Blue cheese, Pepper

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

RACE VIANDE GARANTIE

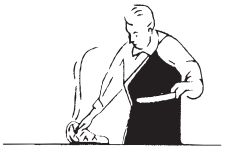
LUNCH MENU - 16€

Everyday - for lunch

MAIN COURSE + EXPRESSO

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

RED

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Bouches du Rhône) **Merlot** *Perfect as a starter*	4.5	7	20
(IGP Côtes de Thongue) **Domaine de Montmarin** ORGANIC *Light and fresh red from Occitania*	6.5	10.5	29
(AOP Bourgueil) **Cuvée Trinch, Catherine et Pierre Breton** ORGANIC *The lightest of our selection*			30
(AOC Bordeaux) **Château Tour le Pin** *Classical and chic*	7	11	32
(AOC Côtes du Rhône) **Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Y. Gras** *Old vines make the best wines*			33
(AOC Brouilly) **Château des Tours** *Gamay forever*	7.5	12	34
(IGP Comté Tolosan) **Syrah, Rouge Cerise, Croix Gratiot** ORGANIC *Fruity & spicy*	8.5	14	38
(AOC Crozes Hermitage) **David Reynaud** BIO *A key player from Crozes AOC*			48
(AOC Hautes-Côtes de Beaune) **Les Champlains, Domaine Decelle & Fils** ORGANIC *Light elegant burgundy*			62
(AOC Margaux) **Blason d'Issan** *Fine, soft and charming, like his big brother*			83
(AOC Pomerol) **Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget** *Roundness and voluptuousness*			86
(AOC Pommard) **Pascal Prunier Bonheur** *Pure hapiness from Burgundy*			95

WHITE

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Pays d'Oc) **Chardonnay** *Classicism in a glass*	4.5	7	20
(IGP C. de Thongue) **Domaine de Montmarin** ORGANIC *A touch of Mediterranean charm*	6.5	10.5	29
(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec) **Le Blanc, Alain Brumont** *A dry wine from the south west of France*			32
(AOP Crozes Hermitage) **Famille Belle, Cuvée du Peizon** ORGANIC *From a small winery near Larnage*			45

ROSÉ

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP C. de Thongue) **D. de Montmarin** ORGANIC *Syrah and Grenache, flavors of the Mediterranean*	6.5	10.5	29
(AOP Côtes de Provence) **Château La Tour L'évêque** ORGANIC *Pleasant, whatever the season*	7.5	12	34

SWEET

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(White sweet - IGP C. de Gascogne) **Domaine Maouries, Les Fruits** *Sweet with candied fruit notes*	6	10	27

DESSERTS

Classic apple tatin *Upside down* 8

Braised apple and pear compote with rosemary, vanilla ice cream *Fruity and comfy* 8

Warm fire-baked cookie, fresh milk ice cream, salted caramel sauce *Definitely not for sharing* 9.5

Chocolate mousse from the jar *Mamie T recipe, it's huge !* 7.5

The Colonel cousin *Peach sorbet, french artisanal peach liqueur Rinquiquin* 9

3 Scoops Ice Cream *Vanilla, Strawberry, Fresh Milk, Peach, Milk chocolate* 8.5

Net prices in €uros

COCKTAILS

Western Spaghetti 12
Apérol, raspberry, cherry liqueur, prosecco

Wild Fire 15
Amber rum, mango, organic pineapple, organic lime, chili

Mule de Moscou 13
Vodka, organic ginger beer La French, lemon juice

Green Mustang 14
Organic French gin, elderflower liqueur, organic lemon, cucumber, mint

Bushwacker 14
Prosecco, elderflower liqueur, homemade rosemary syrup, lime

Bandit Queen 14
Organic French vodka, blackberry and blackcurrant liqueurs, organic lemon, verbena

Taureau Méchant (Angry Bull) 15
VS Cognac Montifaud, Cointreau, lemon, rosemary, peach

(VIRGIN) **Spritz** 10
Sober Spirit Spritz 0.0%, tonic, orange

(VIRGIN) '**Vir'ginTo** 10
Sober Spirit G 0.0%, pink grapefruit syrup, tonic

(VIRGIN) **Cactus** 9
Basil syrup, aloe vera juice, raspberry

BEVERAGES

Homemade iced tea *Raspberry or Peach* 5

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ] 4.9

Lemonaid ORGANIC [33cℓ] 5

Fever tree [20cℓ] *Tonic / Ginger Beer* 5

Juices Alain Milliat [20cℓ] *Apricot or Apple / Orange* .....5 / 6

Filtered Water [75cℓ] **(Sparkling)** 3

Mineral Water [75cℓ] 7

Tea ORGANIC 4.5

Infusions ORGANIC 4.5

ORGANIC **Coffee** *Expresso, American, W. milk* 2.7

ORGANIC **Coffee** *Double* 5

DRINKS & BEERS

Beers Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL) 7
Blond / I.P.A / Non-alcoholic

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 HSE Grande Réserve XO [4cℓ] (MARTINIQUE) 14.5

+3,5€ with a bottled soft drink

Discover our speakeasy downstairs
and our cosy room upstairs
Net prices in €uros