

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 9.5 <i>Provoletta & chimichurri, les bronzés sans le ski</i>
Rillettes de bœuf Angus, pickles maison 9 <i>Direct producteur, Andréa et Samuel, Soissons</i>
Planche de charcuteries petite grande 12 18 <i>Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn</i>

SPECIALITÉS 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 bœuf 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>
Brochette de magret apicius, garniture au choix 26 <i>Magret de canard français (250g)</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>
Poulpe grillé 27 <i>Endives à la braise, noix, pesto et graines de moutarde</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 Louchébem (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 - 300 à 500g - pour 1 personne
ou Côte de bœuf - 900g à 1,2kg - pour 2 personnes

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 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 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
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 coteaux de Courgis</i>			42
ROSÉ			
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque <i>BIO Gourmand, en toute saison</i>	7.5	12	34
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
Gaucha <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, Déca	2.6
Café <i>BIO</i> Double, Cappuccino	4.9

un petit saféques!

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 Bellevoye [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