

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

SPECIALITÉS GRILLÉES

DU BOUCHER

- Salade Vercingétorix** 16
Salades méli-mélo, volaille française grillée, croûtons & épi de maïs
- Burger Lombem** *Simple / Double* 17 | 23
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 ou Limousin

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 16€

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

ou Salade d'avocat grillé ou Plat du jour

+ENTRÉE du moment +4€

+DESSERT du moment +4€

MENU DES MINOTS 12€

LE CLASSIQUE STEAK HACHÉ & FRITES

MOUSSE AU CHOCOLAT ou BOULE DE GLACE + BOISSON

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 Rinquiquin

Prix nets en Euros

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>			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
(AOC Languedoc) Villa Symposia, L'Équilibre, BIO <i>Syrah, Carignan et Grenache, en parfait équilibre</i>			38
(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 Morgon) Jean Foillard <i>Un des monstres sacrés de la bande à Marcel (Lapierre), du Beaujolais au naturel</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 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	[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>	6.5	10.5	29
(AOC Chablis) Domaine George <i>Chardonnay typique, domaine familial sur les côteaux de Courgis</i>			42

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

BULLES et MOELLEUX	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(Champagne) Henri Giraud Esprit Nature Brut <i>Une des plus anciennes maisons de Champagne</i>			79
(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 <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 [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 <i>BIO</i>	4.5
<i>Vert sencha ou Maroc'n'Roll / Noir Earl Great ou Chai Perché</i>	
Infusions Oh My Tea <i>BIO</i>	4.5
<i>After La Bouffe de Grand Mère / Before un RV avec mon boss</i>	
Café <i>BIO</i> Expresso, Allongé, Noisette, Déca	2.6
Café <i>BIO</i> Double, Cappuccino	4.9

un petit laféques!

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 Montfauud [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 Montfauud [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