



# LOMBEM



GRILL & BAR



*Un restaurant de viandes  
grillées au feu de bois, des  
produits de qualité ...  
Le tout fait maison !*

**22 Passage des Panoramas**  
**75002 Paris**  
01 45 08 54 45

  [lombem.paris](https://www.lombem.paris)  
**www.lombem.paris**

06 61 47 57 41 [contact@lombem.paris](mailto:contact@lombem.paris)

# BIENVENUE CHEZ NOUS

---

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE...



Issus d'une famille de bouchers et de restaurateurs depuis trois générations, il nous tenait à cœur de redonner à ce produit et à ce métier ses lettres de noblesse.

## UN NOM BIEN PRÉCIS...

Le louchébem désigne l'argot des bouchers parisiens et lyonnais .

*M'EST BON  
N'EST LOMBEM!*

LOMBEM est un *adjectif* qui signifie BON en argot du Boucher!

3 LIEUX POUR  
TOUTES LES OCCASIONS

## 3 ÉTAGES, 3 AMBIANCES...



### SPEAKEASY

Une déco brute : les caves voûtées du vieux Paris vous promettent une ambiance très festive avec le rodéo mécanique.

Jusqu'à 45 pers.  
Cocktail



### RESTAURANT

Un décor chaleureux et convivial avec vue sur notre grill et sur l'historique Passage des Panoramas.

Jusqu'à 40 pers.  
Repas assis



### SALLE PANORAMAS

Plongez-vous dans les canapés et contemplez les panoramas muraux: atmosphère cosy et détente garantie !

Jusqu'à 30 pers.  
Repas assis / Cocktail



# MENUS CLASSIQUES, CHACUN POUR SOI...

## Lillgrem

Chaud devant,  
Tout est cuit sur le grill !

### ENTRÉES

Houmous de saison,  
crackers maison  
ou Rillettes de bœuf Angus  
*Direct Producteur France*

### PLATS\*

Pavé de Rumsteak,  
purée, sauce poivre  
ou Saumon et légumes  
grillés, béarnaise

### DESSERT

Tatin de saison, *crème épaisse*  
ou Mousse au chocolat  
*de Mamie T*

VINS (1 verre 15cL / pers.)  
Rouge - AOC Bordeaux  
Château Tour le Pin  
Blanc - AOC Pacherenc  
Le Blanc Alain Brumont

Suggestion de lieu



au RESTAURANT

EAUX Filtrées  
Plate & Pétillante à discrétion

BOISSONS CHAUDES (1/ pers.)  
Expresso, Noisette, Allongé

**49€ TTC par pers.**

IDÉAL POUR  
*Se retrouver entre collègues*

\*Alternatives sans viande possibles pour le plat



## Lillgrem Express

Pressés,  
Mais gourmands!

### ENTRÉES

Houmous de saison,  
crackers maison  
ou Pain à l'ail

### PLATS

Pièce du boucher  
*frites, sauce BBQ*  
ou Salade comme une Caesar,  
volaille et légumes grillés

CAFÉ et douceur  
Mini dessert du moment

VINS (1 verre 15cL / pers.)  
Rouge - IGP Bouches du Rhône  
Merlot  
Blanc - IGP Pays d'OC  
Chardonnay

2 Formules au choix

LE MIDI  
uniquement

Entrée / Plat / Dessert  
Vins, Eaux filtrées & boissons chaudes

**37€ TTC par pers.**

ou  
Le même menu hors vins

**32€ TTC par pers.**

EAUX Filtrées  
Plate & Pétillante à discrétion

IDÉAL POUR  
*Un déjeuner festif*



# PARTAGER UN MOMENT A TABLE...

## A L'artagepem

 Pas de jaloux,  
Tout se partage !

ENTRÉES à partager  
Pain à l'ail,  
Assortiment de charcuteries,  
Rillettes de bœuf Angus,  
Houmous de saison

PIÈCE DE VIANDE (1 pour 4)  
Côte de bœuf Angus \*  
*Assortiment de garnitures  
et de sauces maison*

DESSERTS à partager  
La jarre de mousse au chocolat  
ou Brioche grillée ou...

VINS (1 bouteille pour 3)  
Rouge – AOC C. Rhône, Vieilles vignes, Santa Duc  
Blanc – AOC Pacherenc, Le Blanc, Alain Brumont

**57€ TTC par pers.**

IDÉAL POUR  
*Fêter un anniversaire entre amis !*

Suggestion de lieu



**SALLE PANORAMAS**

EAUX Filtrées  
Plate & Pétillante  
à discrétion



## L'exceptionème

 Des viandes  
et vins  
d'exceptions

APÉRITIF  
Champagne Brut (1 coupe/ pers.)  
Amuse-bouches à partager

ENTRÉE  
Coppa du Tarn,  
Burrata et légumes grillés

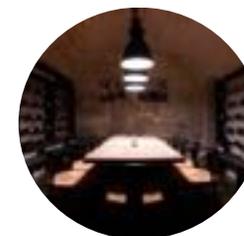
PIÈCE DE VIANDE  
Faux-Filet maturé  
Assortiment de garnitures  
et de sauces maison  
\*Alternatives sans viande possibles pour le plat

DESSERT  
Tatin de saison, crème épaisse  
ou  
Fruits compotés au romarin,  
glace lait frais

**88€ TTC par pers.**

IDÉAL POUR  
*Célébrer un événement exceptionnel, faire plaisir ou se faire plaisir !*

Suggestion de lieu



**TABLE D'HÔTES**

VINS (1 bouteille pour 3)  
Crozes blc AOC Famille Belle  
Syrah bio  
EAUX Filtrées  
Plate & Pétillante à discrétion



# RODÉO & CIE...

## Lowboyquème

En selle,  
ambiance cowboy garantie!

GRIGNOTAGES (format apéritif)  
Planches de charcuteries du Tarn  
Pains à l'ail  
Houmous de saison

Frites fermières et sauces maison

La jarre de mousse au chocolat de  
Mamie T.

VINS (1 bouteille pour 3)\*

Rouge - IGP Bouches du Rhône  
Merlot  
Blanc - IGP Pays d'OC  
Chardonnay

ou BIERES ARTISANALES\*  
(1 bouteille/personne)

Deck & Donohue [33cl]

32€ TTC par pers.

IDÉAL POUR

*Un anniversaire, un pot de départ, un afterwork, un team-building...*

Suggestion de lieu



**au BAR SPEAKEASY**  
(avec rodéo mécanique)

EAUX Filtrées  
Plates & Pétillantes à discrétion

\*Alternatives 'softs' possibles



## Linquétrem

Levons nos verres,  
On savoure !

3 CONSOMMATIONS / pers.\*

Au choix, parmi

Bière Artisanale Deck & Donohue  
(33cl) - Blonde / IPA

ou  
AOC Bordeaux rouge (verre)  
ou  
AOC Pacherenc, Le Blanc Brumont  
(verre)  
ou  
Mixed Drink

(whisky coca, gin tonic etc..)

\*Alternatives 'softs' possibles

24€ TTC par pers.

IDÉAL POUR

*Un apéro ou un après diner festif !*



**au BAR SPEAKEASY**  
(avec rodéo mécanique)



POUR RÉSERVER

Dites nous tout !

Votre nom : .....

Votre téléphone : .....

Votre mail : .....

Date de l'évènement : .....

Nombre de personnes : .....

Heure d'arrivée : .....

Petite(s) attention(s) ? : .....

### Choix du moment

Lillgrem Express (37€TTC\*)

Linquétrem (24€TTC\*)

Lillgrem Express 2 (32€TTC\*)

Lowboyquème (32€TTC\*)

Lillgrem (49€TTC\*)

Lartagepem (57€TTC\*)

Lexceptionème (88€TTC\*)

\*Prix par personne

### Préférence de lieu\*

Au rez-de chaussée (40 personnes maximum)

Au sous-sol (bar et rodéo)  
(format « cocktail » uniquement)

Salle panoramas  
(30 personnes maximum)

Au sous-sol (table d'hôtes)  
(repas assis 10-12 maximum)

\*Selon disponibilité

Autres demandes (un petit plus?) :

.....

Dernière ligne droite, renvoyez-nous sans tarder :

- ✓ Ce formulaire de réservation signé et rempli
- ✓ Un acompte de 50% de l'offre choisie
- ✓ Les CGV signées

- Tout supplément devra être réglé sur place le jour de la prestation.
- En cas d'annulation, si celle-ci intervient dans un délais inférieur à 48h avant la date prévue de votre réservation, nous facturons l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.
- Le nombre définitif de personnes devra être confirmé au plus tard 48h à l'avance. Celui-ci sera retenu comme base de facturation.

.....  
Date et signature, précédées de la mention « lu et approuvé »



Un autographe  
SVP !

LOMBEM