

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 !

Oeuf et mayo fumée 4
Un grand classique pour patienter

Petit camembert rôti au miel 12
Les bronzés sans le ski

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

SPECIALITÉS 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 Lacauze, 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
Salade, poulet grillé, maïs, légumes braisés, croûtons, pickles, noix

Salade Veggie Burrata 17
Sucrine, burrata, pastèque et melon grillés, olives kalamata

Burger Veggie 17
Steak de céleri fumé, cheddar, sucrose, 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

Le Cru (170g) 17.5
Tartare au couteau, assaisonné au chimichurri, coupé main dans le flanchet

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Frites fermières maison, Légumes grillés, Purée, Salade

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

Le Lorsomic Faux Filet - env 300g - 75€/kg

La Persillée Selon arrivage - prix au poids
Entrecôte - env 300g - 85€/kg - 1 garniture + 1 sauce
Côte de bœuf - env 1kg - 65€/kg - 2 garnitures + 2 sauces

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Chimichurri, Béarnaise, BBQ, Bleu, Poivre

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



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 : menthe ou grenadine

VINS

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
ROUGES			
(IGP Bouches du Rhône) Merlot <i>Un Merlot bien gouleyant (servi en verre et carafes de 25 et 75)</i>	4.5	7	20
(IGP Côtes de Thongue) Domaine de Montmarin BIO <i>Rouge léger et frais, parfait pour démarrer</i>	6.5	10.5	29
(AOP Bourgueil) Cuvée Trinch, Catherine et Pierre Breton BIO <i>Le plus léger de notre sélection</i>			30
(AOC Bordeaux) Château Tour le Pin <i>Classique mais sympathique</i>	7	11	32
(AOC Côtes du Rhône) Santa Duc, Les Vieilles Vignes, Y. Gras <i>Les vieilles vignes font de meilleurs vins</i>			33
(AOC Brouilly) Château des Tours <i>Gamay ou jamais</i>	7.5	12	34
(IGP Comté Tolosan) Syrah, Rouge Cerise, Croix Gratiot BIO <i>Juste ce qu'il faut de fruité & de poivré</i>	8.5	14	38
(AOC Crozes Hermitage) David Reynaud BIO <i>Une référence de l'appellation Crozes, incontournable</i>			48
(AOC Hautes-Côtes de Beaune) Les Champlains, Domaine Decelle & Fils BIO <i>Un bourgogne de haute volée</i>			62
(AOC Margaux) Blason d'Issan <i>Fin, souple et charmeur, comme son grand frère</i>			83
(AOC Pomerol) Le Carillon de Rouget, 2nd vin du Château Rouget <i>Rondeur et gourmandise, digne d'un 1er</i>			86
(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) Chardonnay <i>Un classique pour se mettre en appétit (servi en verre et carafes de 25 et 75)</i>	4.5	7	20
(IGP Côtes de Thongue) Domaine de Montmarin BIO <i>Blanc floral et fruité inspiré par la grande bleue</i> ...	6.5	10.5	29
(AOC Pacherenc de Vic Bilh sec) Le Blanc, Alain Brumont <i>Le Sud Ouest en bouteille</i>			32
(AOP Crozes Hermitage) Famille Belle, Cuvée du Peizon BIO <i>Domaine familial sur les côteaux de Larnage</i>			45
ROSÉ	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Côtes de Thongue) Domaine de Montmarin BIO <i>Syrah et Grenache, au bon goût de méditerranée</i> ...	6.5	10.5	29
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque BIO <i>Gourmand, en toute saison</i>	7.5	12	34
MOELLEUX	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(Blc Moelleux - IGP C. de Gascogne) Domaine Maouries, Les Fruits <i>Douceur aux notes de fruits confits</i>	6	10	27

DESSERTS

Tatin aux pommes fondantes <i>Renversante</i>	8
Abricots et nectarines braisés, romarin, glace vanille <i>Ensoleillé et acidulé</i>	8
Cookie chaud à la braise, glace lait frais, caramel beurre salé <i>Celui-là, vous ne le partagerez pas</i>	9.5
La jarre de mousse au chocolat de Mamie T. <i>Ne pas tomber dedans !</i>	7.5
Le Cousin du Colonel <i>Sorbet pêche, liqueur de pêche artisanale Rinquiquin</i>	9
Coupe 3 Boules <i>Vanille, Fraise, Lait Frais, Pêche, Chocolat au lait</i>	8.5



COCKTAILS

Western Spaghetti 12	
<i>Apérol, purée de framboise, liqueur jolite cherry, prosecco</i>	
Wild Fire 15	
<i>Rhum ambré, mangue, ananas bio, citron vert bio, piment</i>	
Mule de Moscou 13	
<i>Vodka, ginger beer bio la French, citron</i>	
Green Mustang 14	
<i>Gin bio français, fleur de sureau, citron bio, concombre, menthe</i>	
Bushwacker 14	
<i>Prosecco, fleur de sureau, sirop de romarin maison, citron vert</i>	
Bandit Queen 14	
<i>Vodka bio française, crème de mûre, crème de cassis, citron bio, verveine</i>	
Taureau Méchant 15	
<i>Cognac VS Montifaud, Cointreau, citron, romarin, pêche</i>	
(VIRGIN) Spritz 10	
<i>Sober spirit Spritz 0,0%, tonic, orange</i>	
(VIRGIN) 'Vir'ginTo 10	
<i>Sober spirit G 0,0%, sirop de pamplemousse rose, tonic</i>	
(VIRGIN) Cactus 9	
<i>Sirop de basilic, jus d'aloë vera, purée de framboise</i>	

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Thé glacé maison <i>Framboise / Pêche</i> 5
Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ] 4.9
Lemonaid BIO [33cℓ] 5
Fever tree [20cℓ] <i>Tonic / Ginger Beer</i> 5
Jus Alain Milliat [20cℓ] <i>Abricot ou Pomme / Orange</i> 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 Espresso, Allongé, Noisette 2.7
Café BIO Double 5

un petit caféiques!

BIÈRES & ALCOOLS 100% COCORICO

Bières Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL)	7
<i>Blonde / IPA / Sans Alcool</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 Bellevoe [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 Euros - 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
<i>Homemade crackers</i>	
Garlic 'brioche' bread	7
<i>Cooked on the grill</i>	
Egg and smoked mayonnaise	4
<i>Classic french starter</i>	

Roasted camembert cheese with honey	12
<i>Forget your summer body</i>	
Beef rillettes from Brittany, pickles	10.9
<i>Direct from the producer, Maison Autret, Plouvorn</i>	
Delicatessen board small large	15 19
<i>Porks from south west of France, direct from the producer</i>	

GRILLED SPECIALS

FOR MEAT LOVERS

Boeuf bourguignon, side of your choice	20
<i>Simmered with love</i>	
Lombem Burger Simple / Double	19 24
<i>French beef, cheddar, smoked bacon, pickles, BBQ sauce, fries</i>	
Pork Burger	17.5
<i>Blood sausage, melty apples, cheddar, pickles, fries</i>	
Grilled chicken Burger	18
<i>Grilled chicken, cheddar sauce, salad, pickles, béarnaise, fries</i>	
Grilled sausage, BBQ sauce, side of your choice	16.5
<i>Extra large & extra tasty</i>	

FOR SALAD, VEGGIE & FISH LOVERS

Vercingetorix salad	18
<i>Salad, grilled chicken, corn on the cob, vegetables, pickles, nuts</i>	
Veggie burrata salad	17
<i>Salad, burrata, grilled watermelon & melon, kalamata olives</i>	
Veggie burger	17
<i>Smoked celeriac 'steak', cheddar, salad, pickles, chimichurri, fries</i>	
Grilled salmon, béarnaise sauce	20
<i>A steak from the sea - side of your choice</i>	

THE MEAT CUTS

Served with the sauce and the side of your choice

Skirt steak (180g)

Long flat and flavory

19

Hand cut tartare (170g)

*Meat from France, from Limousine beef
chimichurri seasoning*

17.5

CHOOSE YOUR SIDE

*Homemade fries, Potato puree,
Grilled vegetables, Green salad*

Rump steak (180g)

Tender but tasty

23

Sirloin steak Beefy and savory flavour - 300g - 75€/kg

Beef Rib Depending on the market - Price by weight
*Ribeye steak - 300g - 85€/kg - 1 side + 1 sauce included
Prime Rib - 1kg - 65€/kg - 2 sides + 2 sauces included*

CHOOSE YOUR SAUCE

*Chimichurri, Béarnaise,
BBQ, Blue cheese, Pepper*

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



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

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

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

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

DESSERTS

Classic apple tatin <i>Upside down</i>	8
Braised apricots and nectarines with rosemary, vanilla ice cream <i>Sun-kissed and zesty</i>	8
Warm fire-baked cookie, fresh milk ice cream, salted caramel sauce <i>Definitely not for sharing</i>	9.5
Chocolate mousse from the jar <i>Mamie T recipe, it's huge!</i>	7.5
The Colonel cousin <i>Peach sorbet, french artisanal peach liqueur Rinquiquin</i>	9
3 Scoops Ice Cream <i>Vanilla, Strawberry, Fresh Milk, Peach, Milk chocolate</i>	8.5



COCKTAILS

Western Spaghetti <i>Apérol, raspberry, cherry liqueur, prosecco</i>	12
Wild Fire <i>Amber rum, mango, organic pineapple, organic lime, chili</i>	15
Mule de Moscou <i>Vodka, organic ginger beer La French, lemon juice</i>	13
Green Mustang <i>Organic French gin, elderflower liqueur, organic lemon, cucumber, mint</i>	14
Bushwacker <i>Prosecco, elderflower liqueur, homemade rosemary syrup, lime</i>	14
Bandit Queen <i>Organic French vodka, blackberry and blackcurrant liqueurs, organic lemon, verben</i>	14
Taureau Méchant (Angry Bull) <i>VS Cognac Montifaud, Cointreau, lemon, rosemary, peach</i>	15
(VIRGIN) Spritz <i>Sober Spirit Spritz 0.0%, tonic, orange</i>	10
(VIRGIN) 'Vir'ginTo <i>Sober Spirit G 0.0%, pink grapefruit syrup, tonic</i>	10
(VIRGIN) Cactus <i>Basil syrup, aloe vera juice, raspberry</i>	9

BEVERAGES

Homemade iced tea <i>Raspberry or Peach</i>	5
Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cℓ]	4.9
Lemonaid ORGANIC [33cℓ]	5
Fever tree [20cℓ] <i>Tonic / Ginger Beer</i>	5
Juices Alain Milliat [20cℓ] <i>Apricot or Apple / Orange</i>	5 / 6
Filtered Water [75cℓ] (Sparkling)	3
Mineral Water [75cℓ]	7
Tea ORGANIC	4.5
Infusions ORGANIC	4.5
ORGANIC Coffee <i>Expresso, American, W. milk</i>	2.7
ORGANIC Coffee Double	5

DRINKS & BEERS

Beers Deck & Donohue [33cℓ] (MONTREUIL)	7
<i>Blond / I.P.A / Non-alcoholic</i>	
Pastis Henri Bardouin [3cℓ] (PROVENCE)	4.5
Rinquiquin [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 Euros

