



LOMBEM



GRILL & BAR



22 Passage des Panoramas
75002 Paris
01 45 08 54 45

*Un restaurant de viandes
grillées au feu de bois, des
produits de qualité ...*

Le tout fait maison !

**TARIFS VALABLES
JUSQU'À FIN MAI 2022**

  [lombem.paris](https://www.lombem.paris)
www.lombem.paris
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
C'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 40 pers.
Cocktail



RESTAURANT

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

Jusqu'à 46 pers.
Repas assis



SALLE PANORAMAS

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

Jusqu'à 36 pers.
Repas assis / Cocktail



MENUS CLASSIQUES, CHACUN POUR SOI...

Lillgrem

Chaud devant,
Tout est cuit sur le grill !

ENTRÉES

Houmous de betteraves rôties,
crackers aux graines de lin
ou Rillettes de bœuf Angus
Direct Producteur France

PLATS

Pavé de Rumsteak,
gratin, sauce béarnaise
ou Gambas grillées,
bisque maison et purée de
patates douces

DESSERT

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

VINS (1 verre 15cL / pers.)
Rouge - AOC Brouilly,
Château des Tours
Blanc - VDF Rhône
Domaine Portier

Suggestion de lieu



au RESTAURANT

EAUX Filtrées
Plate & Pétillante à *discretion*

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

49€ TTC par pers.

IDÉAL POUR
Se retrouver entre collègues



Lillgrem Express

Pressés,
Mais gourmands!

ENTRÉES

Houmous de betteraves rôties,
crackers aux graines de lin
ou Pain à l'ail

PLATS

Bavette d'ailou,
frites, sauce au bleu
ou Salade comme une Caesar,
volaille et maïs grillés

CAFÉ et douceur
Mini dessert du moment

VINS (1 bouteille pour 4)
Rouge - IGP Pays d'OC,
Glouglou
Blanc - IGP Pays d'OC,
Glouglou

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 *discretion*

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 betteraves rôties...

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

DESSERTS à partager
La jarre de mousse au chocolat,
Grande brioche grillée...

VINS (1 bouteille pour 3)
Rouge – AOC Languedoc, Villa Symposia, BIO
Blanc – Libertynages

57€ TTC par pers.

IDÉAL POUR
Fêter un anniversaire entre amis !

Suggestion de lieu



SALLE PANORAMAS

EAUX Filtrées
Plate & Pétillante
à discrétion

CAFÉ (1/pers.)



L'exceptionème

 Des viandes
d'exceptions,
mais pas que...

APÉRITIF
Champagne, Henri Giraud Esprit
Brut Nature (1 coupe/ pers.)
Amuse-bouches à partager

ENTRÉE
Brut de boeuf,
Burrata et légumes grillés

PIÈCE DE VIANDE
Faux-Filet de Charolais mûré
*Gratin Dauphinois à la truffe
Béarnaise 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

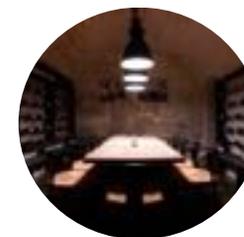


TABLE D'HÔTES

VINS (1 bouteille pour 3)
Chablis AOC Vieilles Vignes
Pomerol AOC Carillon de Rouget
EAUX Filtrées
Plate & Pétillante à discrétion
CAFÉ (1/pers.)



RODÉO & CIE...

Lowboyquème

En selle,
ambiance cowboy garantie!

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

Frites fermières et sauces maison

La jarre de mousse au chocolat de
Mamie T.

VINS (1 bouteille pour 3)
Blanc
IGP des Cévennes
Rouge
AOC Bordeaux, Château Tour le Pin

Suggestion de lieu



au BAR SPEAKEASY
(avec rodéo mécanique)

BIERES ARTISANALES
(1 bouteille/personne)
Deck & Donohue [33cl]

EAUX Filtrées
Plates & Pétillantes à discrétion

30€ TTC par pers.

IDÉAL POUR

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



Linquétrem

Levons nos verres,
On savoure !

3 CONSOMMATIONS / pers.

Au choix,

Bière Artisanale Deck & Donohue
(33cl) - Blonde/ Ambrée /IPA /Saison
ou
AOC Crozes Hermitage, Yann
Chave, BIO (1 bouteille pour 4)
ou
AOC ChablisOliveira (1
bouteille pour 4)
ou
Mixed Drinks



au BAR SPEAKEASY
(avec rodéo mécanique)

21€ TTC par pers.

IDÉAL POUR

Un apéro ou un après diner festif !

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 (21€TTC*)

Lillgrem Express 2 (32€TTC*)

Lowboyquème (30€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?) :

.....

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/05/2022

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