CENTRE PARIS 75002

LOMBEM

GRILL & BAR

QUARTIER VIVIENNE

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

Le tout fait maison !

TARIFS VALABLES

JUSQU'À FIN JANVIER 2023

22 Passage des Panoramas
75002 Paris
01 45 08 54 45

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 .

Ça c'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 Dorade grillée,
légumes 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
Liberty'Nages BIO

Suggestion de lieu

au RESTAURANT

EAUX Filtrées
Plate & Pétillante *à discrétion*

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
Brochette d'onglet,
frites, sauce BBQ
ou Salade comme une Caesar,
volaille et maïs grillés

CAFÉ et douceur
Mini dessert du moment

VINS (1 verre 15cL / pers.)
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 discrétion*

IDÉAL POUR
Un déjeuner festif

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/01/2023 - Nos plats et vins évoluent en fonction des saisons et sont susceptibles de changer - Nos formules sont évolutives sur demande

PARTAGER UN MOMENT A TABLE...

A Lartagepem

Pas de jaloux,
Tout se partage !

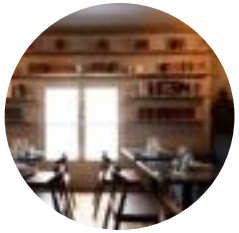
ENTRÉES à partager
Pain à l'ail,
Assortiment de charcuteries,
Rillettes de bœuf Angus,
Houmous de betteraves rôties...

PIÈCE DE VIANDE (1 pour 4)
Côte de bœuf Angus *
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 – VDR Rhône Liberty'Nages BIO

Suggestion de lieu



SALLE PANORAMAS

EAUX Filtrées
Plate & Pétillante
à discrétion

CAFÉ *(1/ pers.)*

57€ TTC par pers.

IDÉAL POUR
Fêter un anniversaire entre amis !

*Alternatives sans viande possibles pour le plat

Lexceptionème

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

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

ENTRÉE
Coppa du Tarn,
Burrata et légumes grillés

PIÈCE DE VIANDE
Faux-Filet maturé
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

Suggestion de lieu

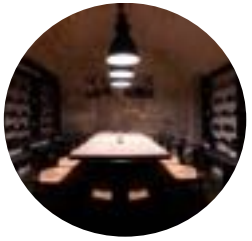


TABLE d'HÔTES

VINS (1 bouteille pour 3)
Chablis AOC Vieilles Vignes
Pomerol AOC Carillon de Rouget

EAUX Filtrées
Plate & Pétillante *à discrétion*

CAFÉ *(1/ pers.)*

88€ TTC par pers.

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

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/01/2023 - Nos plats et vins évoluent en fonction des saisons et sont susceptibles de changer - Nos formules sont évolutives sur demande

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.

Suggestion de lieu

au BAR SPEAKEASY
(avec rodéo mécanique)

VINS (1 bouteille pour 3)
Blanc
IGP Pays d'Oc, Glouglou
Rouge
IGP Pays d'Oc, Glouglou

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

EAUX Filtrées
Plates & Pétillantes à discrétion

32€ 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, parmi

Bière Artisanale Deck & Donohue (33cl) - Blonde / IPA
ou
AOC Brouilly rouge (verre)
ou
VDF Rhône Libertynages BIO blanc (verre)
ou
Mixed Drink
(whisky coca, gin tonic etc..)

au BAR SPEAKEASY
(avec rodéo mécanique)

22€ TTC par pers.

IDÉAL POUR
Un apéro ou un après diner festif !

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/01/2023 - Nos plats et vins évoluent en fonction des saisons et sont susceptibles de changer - Nos formules sont évolutives sur demande

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*)
- ◯ Lillgrem Express 2 (32€TTC*)
- ◯ Lillgrem (49€TTC*)
- ◯ Linquétrem (22€TTC*)
- ◯ Lowboyquème (32€TTC*)
- ◯ Lartagepem (57€TTC*)
- ◯ Lexceptionème (88€TTC*)

*Prix par personne

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/01/2023

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