

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 fenouil braisé, citron confit 7
Crackers aux graines de lin

Pain à l'ail maison 7
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 9
Direct producteur, Andréa et Samuel, Soissons

Planche de charcuteries petite | grande 12 | 18
Porcs fermiers du bel Adrien, Maison Montalet, Tarn

SPÉCIALITÉS GRILLÉES

DU BOUCHER

Salade Vercingétorix 17
Salade, volaille française, melon & épi de maïs grillés, croûtons

Burger Lombem Simple / Double 17 | 23
Haché de boeuf français, mimolette, lard fumé, pickles et sauce BBQ

Burger de Cochon Simple / Double 17 | 23
Haché de cochon fermier, mimolette, tomate, oignons et sauce BBQ

Échine de Cochon, sauce BBQ, garniture au choix 17
Porc fermier, Maison Montalet, Tarn ou Maison Abotia, Pays Basque

DU MARCHÉ

Salade d'été 15
Salade, avocat, maïs & pastèque grillés, stracciatella

Burger Veggie 16
Tomate & aubergine grillées, burrata, tapenade, pesto

Filet d'espadon grillé 18
Compotée de légumes d'été, chimichurri

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 (160g) 18.5
*Onglet monté en brochette - Race Angus
ou Cœur de basse-côte - Race Limousine*

Le Cru (170g) 17
*Tartare au couteau, assaisonné au chimichurri,
coupé main dans le flanchet - Limousine*

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

*Frites fermières maison, Compotée de légumes,
Gratin dauphinois, Salade*

Accompagnement supplémentaire 4€ - Sauce supplémentaire 1€

Le Tendre (180g) 23
Pavé de Rumsteak, un grand classique ! - Race Salers Angus

Le Lorsomic Faux-Filet - Race Simmenthal - prix au poids

La Persillée Selon arrivage - prix au poids
*Entrecôte - 300 à 500g - pour 1 personne
ou Côte de bœuf - 900g à 1,2kg - pour 2 personnes*

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

*Chimichurri, Beurre Maître d'hôtel,
Béarnaise, BBQ*



FORMULE MIDI SEMAINE - 16€

Du Lundi au Vendredi sauf Jours fériés

PLAT* + CAFÉ(BIO)

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

ou Plat du moment, à l'ardoise

MENU DES MINOTS 12€

STEAK HACHÉ & FRITES / MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE

BOISSON : VERRE DE SIROP

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

Coupe 3 Boules 8.5
Vanille, Fraise, Lait Frais, Pêche

Prix nets en Euros

VINS

ROUGES

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(IGP Périgord) Cuvée Antoine <i>Un Merlot bien gouleyant</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
(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 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]
(AOC Bordeaux) L'impertinent, Vignobles Perez , HVE <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 coteaux de Courgis</i>			42

ROSÉ

	[15CL]	[25CL]	[75CL]
(AOP Côtes de Provence) Château La Tour L'évêque BIO <i>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

COCKTAILS

Western Spaghetti <i>Apérol, Jolie Cherry, Rhubarbe, Prosecco, Eau pétillante</i>	10
Gaucha <i>Rhum Ambré Clément, Charitea Maté, Rinquiquin, Zestes de citron</i>	15
Mule de Moscou <i>Vodka, Ginger beer Fever tree, Angostura, Citron vert frais pressé</i>	14

SOFTS — EAUX — CAFÉS

Coca Cola, Coca Cola Zéro [33cl]	4.5
Lemonaïd BIO, Charitea green / maté BIO [33cl]	4.5
Fever tree [20cl]	4.5
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer</i>	
Jus de fruits BIO [25cl]	4.5
<i>Orange / Abricot / Pomme / Tomate</i>	
Eau filtrée Kraft Water [75cl] (Pétillante)	3
Eaux Minérales Naturelles Plate, Pétillante [75cl]	7
Thés BIO	4.5
Infusions BIO	4.5
Café BIO Expresso, Allongé, Noisette, Déca	2.6
Café BIO Double, Cappuccino	4.9

un petit café

BIÈRES & ALCOLS 100% COCORICO

Bières Deck & Donohue [33cl] (MONTREUIL)	7
<i>Blonde / IPA</i>	
Pastis Henri Bardouin [3cl] (PROVENCE)	4,5
Rinquiquin [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 Bellevoye [4cl] (CHARENTE)	7
Whisky Fin de Partie, B. Kuentz [4cl] (VOSGES)	16
Rhum Clément XO [4cl] (MARTINIQUE)	14

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