

A PARTAGER

Mini croquettes crevettes maison (7pc)	9.90
Jambon «Délice de la Sûre» affiné 21 mois	11.00
Crevettes royales mayonnaise (9pc)	12.00
Crevettes grises n.e. (portion)	11.00
Bulots mayonnaise, citron (portion)	8.50
Bigorneaux (portion)	8.50

APERITIFS

LE CHAMPAGNE DUVAL-LEORY

Coupe Premier Cru Brut	10.90
Le kir Royal	11.00
Premier Cru Brut 75 cl	68.90
Blanc de Chardonnay 1999 75 cl	89.90

LE CRÉMANT GALES

Coupe Gales Héritage	8.50
Coupe Gales Héritage rosé	8.50
Gales Héritage 75 cl	37.50
Gales Héritage rosé cuvée Première	37.50

LES COCKTAILS

Cocktail maison	7.10
Cocktail maison sans alcool	5.90
Guignolet Kirsch maison	5.10
L'apéro Spritz	9.00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Maison: orange, ananas, citron, framboises	5.90
Le Funny Campari Orange ou Tonic	5.00
Le Funny Pisang Orange	5.00
Le Funny Mojito	6.60

LES CLASSIQUES

Kir vin blanc	5.20
Whiskys: J&B, Johnnie Walker Red Label	5.20
Vodka	5.20
Gin Gordon 'Classic'	5.20
Bacardi Carta Blanca	5.20
Ricard	5.20
Suze / Maitrank	5.20
Picon / Pisang / Pineau	4.50
Campari	4.50
Martini Bianco & Martini Rosso	4.50
Porto rouge, Porto blanc	4.50

GIN & TONIC... By Wagon LEO

BUSS 509 Grapefruit / Pamplemousse rose	13.90
Fever Tree Mediterranean Tonic, Groseilles, Pamplemousse, cubes de Guimauve	

MONKEY 47	14.10
Fever Tree Indian Tonic Zestes d'orange	

HENDRICKX	12.90
Fever Tree Indian Tonic, Concombres, framboises	

BOMBAY SAPPHIRE	12.90
Fever Tree Mediterranean Tonic, poivre, Lime, Gingembre	

LES BIÈRES PRESSION

Stella Artois 33cl	3.90
Stella Artois 50cl	4.90
Blanche de Hoegaarden 25cl	3.10
Blanche de Hoegaarden 50cl	5.50

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Lefte blonde	4.70
Lefte brune	4.70
Duvel	4.70
Orval	4.90
Jupiler NA	3.00
Airborne Beer Blonde ou Brune	4.90

LES ACCOMPAGNEMENTS

Soda, Eau, Tonic, Jus de fruit, vin	1.90
Sirop "Grenadine et Menthe"	0.50

ÉCAILLER

HUÎTRES CREUSES	6 pcs	9 pcs
Creuse de Zélande N3	12.90	18.90
Fine de Prat Ar Coum N3	17.00	24.90

HUÎTRES EXCLUSIVE		
Spéciales Gillardeau P4	22.50	29.50

HUÎTRES PLATES		
Belon Bretagne N2	22.50	29.50

ASSIETTE DU MAREYEUR	19.00
3 creuses / 2 exclusives et/ou plates	
3 crevettes royales /6 bulots mayonnaise /citron	

LES 12 HUITRES...		
8 creuses /4 exclusives et/ou plates	27.00	

LES 24 HUITRES...		
16 creuses /8 exclusives et/ou plate	48.00	

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Homard (+/-500gr) 'Bellevue'		
sauce cocktail mayonnaise	1/2 24.00	1/1 37.00

Tourteau de Bretagne (+/-500gr)		
	1/2 12.00	1/1 18.00

Crevettes bouquet (portion 9pcs)	12.00
----------------------------------	-------

Bulots (portion)	8.50
------------------	------

Bigorneaux (portion)	8.50
----------------------	------

Crevettes grises (portion)	12.00
----------------------------	-------

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PLATEAU CRUSTACES	49.00
1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 crevettes Royales,	
2 gambas, crevettes grises n.e	

PLATEAU ROYAL	42.00
6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales, 1 gambas, coquillages, moules, bulots, bigorneaux	

LE PLATEAU LEO	54.00
1/2 tourteau, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales, 1 gambas, coquillages, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e	

PLATEAU PRESTIGE	69.00
1/2 homard, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales, 1 gambas, coquillages, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e	

ENTRÉES

Soupe de poissons maison	12.90
croûtons, rouille	

Saumon « Bømlo » de Norvège	15.50
mariné à la bière Chouffe, Légèrement fumé, blinis, sauce au miel et moutarde Bister	

Tomate aux crevettes grises de Zeebrugge	
1pièce 18.50 / 2pièces 24.00	

Carpaccio de Bœuf	14.70
salade de roquette et crème de mayonnaise relevée	

Fondus au fromage de Maredsous	
citron, persil frit 1 pce 8,50 / 2 pces 14.00	

Croquettes Maison aux Crevettes grises	
de la Mer du Nord, citron, persil frit	
1 pce 9,90 / 2 pces 15.90	

Duo de croquettes	15.00
crevettes grises & fromage Maredsous	

Saint Marcellin rôti	
jambon de la Sûre affiné 21 mois,	
sirop de Liège à la bière d'Orval	14.90

Homard (+/-500gr) 'Bellevue'	
sauce cocktail mayonnaise	1/2 24.00 / 1/1 37.00

SUGGESTIONS

Entrées

Saumon "Bømlo" de Norvège
mariné à la bière Chouffe & fumé, blinis, sauce miel et moutarde Bister 15.50

Asperges blanches de Malines 'Primeur'
œuf poché & crevettes grises de Zébrures
brandade de pommes de terre
sauce mousseline 17.50

Coquilles St-jacques à la plancha,
risotto aux champignons chimingi
tomates confites, bisque légère au gingembre et coriandre fraîche
en entrée 18.10 / en plat 26.50

Nage de homard
Décortiqué pour votre plaisir !
Légumes de saison, crème fleurette à l'estragon
Le 1/2 24.90 / L'entier 37.00

Pasta

Poêlée de linguines De Cecco aux scampis

champignons et fondue de tomates Putanesca à la ciboulette 19.00

Poissons

Dorade sauvage à la plancha
haricots verts aux olives Taggiasche, brandade de pommes de terre à l'huile vierge
écume de jus de moules
27.90

Viandes

Cochon de lait
Crème de patates douces, chou-fleur, broccolini, mini shiitake, oignons grelots
sauce Chinoise Hoisin émulsion au poivre noir
24.50

Filet pur de bœuf Rossini
escalope de foie gras poêlée,
Primeur d'asperges blanches de Malines,
jus corsé à la truffes noires 35.00

POISSONS

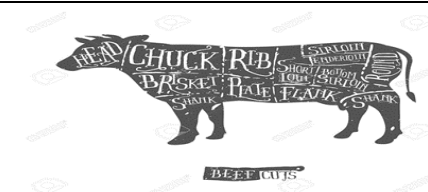
Aile de raie 23.90
beurre noisette aux câpres et citron vert

Cabillaud Royal simplement mousseline 27.90
Brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel
De l'avis de nos clients... Probablement le plus beau morceau qu'on vous ai servi !!!

Bouillabaisse Maison 28.00
Comme vous l'aimerez...sans arêtes !!!
Dorade, cabillaud, bar, saumon, gambas, St-jacques, moules, fenouil, croûtons, rouille, anchoïade

Soles Meunière (2x300gr selon arrivage) 39.00
beurre persillé et citron 'Comme à la Côte Belge'

VIANDES DE BOEUF



Rumsteak « BBB » 17.50
« Blanc-Bleu-Belge » (220gr)

Entrecôte « Rib Eye » 27.50
« Black Angus Irlandais » (300gr)

Filet pur de bœuf 28.00
« Simmental » (230gr)

LES SAUCES 4.00€

Béarnaise maison
Poivre vert flambée au Cognac
Bordelaise 'vin rouge & échalotes'

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salades mesclun 5.00€
Bouquetière de légumes frais de saison 6.00€
Haricots verts « Extras fins » 5.00€
Poêlée d'épinards jeunes pousses 5.00€

TARTARES DE BŒUF « B.B.B »

L'AMÉRICAIN 18.50
Haché minute préparé en salle par nos soins,
pommes frites

TARTARE DE BŒUF 18.50
Haché minute préparé par vos soins à votre goût,
pommes frites

GRANDS CLASSIQUES DE BRASSERIE

Spaghetti sauce Bolognese 12.00

Boulettes maison à la Liégeoise 14.50
« bière brune et sirop de Liège » pommes frites

Escalope « Zurichoise » 16.90
champignons, jambon crème au fromage de Gruyère

Vol au vent de poule 17.50
bouillonnée à l'ancienne, pommes frites

Jambonneau Brasserie rôti au four 18.90
tomate grillée, béarnaise maison, pommes frites

Choucroute « Royale » (octobre-mars) 19.90
Saucisse de Morteaux, Francfort, demi sèche,
échine de porc, lard confit, purée de pdt au saindoux

Choucroute « Jambonneau » (octobre-mars) 19.90

Marcassin façon Grand-veneur 20.90
Civet en cocotte, compotée d'airelles, pommes frites

Cassoulet « Comme à Carcassonne » 22.00
Cuisse de canard / joue de porc / lard / saucisses
*Le Restaurant LEO est Ambassadeur Belge Officiel de l'Académie
Universelle du Cassoulet de Carcassonne*

LES MOULES

Chez nous... la moule de qualité... depuis 70 ans
Qualité = Débit = Fraîcheur En casserole de 1.1 kg accompagné
de pommes frites maison

Moules nature « Marinière » 22.90

Moules vin blanc 24.90

Moules vin blanc crème 25.90

Moules Poulette beurre blanc monté au citron 26.90

Moules à l'ail et vin blanc crème 26.90

Moules « LEO » aux crevettes grises 28.50
sauce crème « Secret du Chef »

LE COIN DES PETITS CHEFS DE GARE

Toute notre carte à demi-portion et demi-prix*

Les 1/2 portions sont exclusivement servies

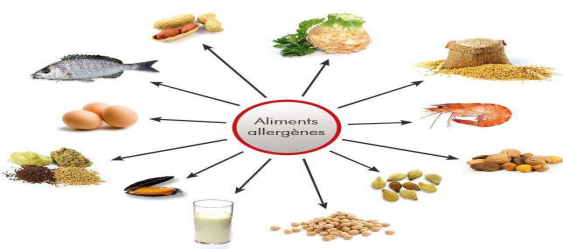
aux enfants de -12 ans

* Sauf écailler et suggestion

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des
allergènes...

En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir le personnel lors
de votre commande.

Nous ferons le nécessaire pour combler vos desideratas.



BUSINESS LUNCH

Du mardi au vendredi, le midi, le restaurant Leo
vous propose...

Un Business lunch à €20.90(*)

2 Entrées au choix / 2 Plats au choix /

Le café ou thé vous est offert

Un Business lunch à €26.90(*)

2 Entrées au choix / 2 Plats au choix / Dessert /

Le café ou thé vous est offert

(*) Selon la disponibilité - excepté vacances
et jours fériés

MENU BELGO-BELGE 25.00€

La Croquette au fromage de Maredsous,
citron et persil frit

Moules nature **600gr** (Marinière),
pommes frites à la graisse de bœuf

Café Liégeois façon Leo
glace moka / vanille / liqueur 'Chouffe-coffee

MENU LIGHT & MINCEUR 36.00€

Les 6 huitres de notre écailler

Dorade sauvage à la plancha
haricots verts aux olives Taggiasche,
brandade de pommes de terre à l'huile vierge
écume de jus de moules

Carpaccio d'ananas,
chutney fraise / ananas / gingembre,
glace au Spéculoos, tuile croquante

MENU BIB GOURMAND® 37.00€

Saumon 'Bømlo' de Norvège
mariné à la bière 'Chouffe' & fumé, blinis,
sauce miel et moutarde 'Bister'

OU

Croquettes aux crevettes grises
de la Mer du Nord, citron et persil frit

OU

Les 6 huitres de notre écailler
Les 9 huitres +3.00€

Rumsteak « BBB »
« Blanc-Bleu-Belge » (220gr)
Sauce au choix : *Béarnaise maison*
Poivre vert flambée au Cognac
Bordelaise 'vin rouge & échalotes'

OU

Aile de raie
beurre noisette aux câpres citron vert

OU

Cabillaud Royal simplement mousseline
brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel
+ 4.00€

Tarte au café, glace aux Spéculoos

OU

Les Trois mousses
au Chocolat Belge Callebaut
beurre de cacahuètes, spongecake,
gelée de citron

OU

Choux fourrés de glace vanille
chantilly, orangettes, chocolat extra bitter chaud

MENU LEO ORIENT-EXPRESS®44.00€

Coquilles St-jacques à la plancha,
risotto aux champignons chingini
tomates confites, bisque légère au gingembre et
coriandre fraîche

OU

La belle assiette du mareyeur
3 creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales,
6 bulots, mayonnaise et citron

OU

Asperges blanches de Malines 'Primeur'
œuf poché & crevettes grises de Zébrures brandade
de pommes de terre sauce mousseline +4.00€

OU

Nage de homard
Décortiqué pour votre plaisir !
Légumes de saison,
crème fleurette à l'estragon +6.00€

Cochon de lait
Crème de patates douces
chou-fleur, brocolini, mini shiitake
oignons grelots caramélisés,
sauce Chinoise Hoisin émulsion au poivre noir

OU

Dorade sauvage à la plancha
haricots verts aux olives Taggiasche,
brandade de pommes de terre à l'huile vierge
écume de jus de moules

OU

Filet pur de bœuf Rossini
escalope de foie gras poêlée,
Primeur d'asperges blanches de Malines,
jus corsé à la truffes noires +5.00€

OU

Soles Meunière' Comme à la Côte Belge'
(2x300gr selon arrivage)
beurre noisette et citron +7.00€

Barre choco / praliné
ganache chocolat Guanaja, noisettes grillées,
crèmeux caramel, glace vanille

OU

Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées,
Glace Vanille

OU

Moelleux au chocolat 80%,
bonbon de noix de Macadamia,
coulis fruits de la Passion, spongecake pistache,
glace Caramel

OU

Saint-Marcellin rôti au four,
sirop de Liège à la bière d'Orval, salade à l'huile de
noisettes +2.50€

DEPUIS 1946 ET 3 GÉNÉRATIONS



Notre philosophie, notre passion, vous offrir un voyage
gastronomique à travers une cuisine Belge, tantôt
classique, tantôt mise au goût du jour, allégée, épicée
de touches très nationales ou d'ailleurs, de bons
produits choisis avec soin auprès d'artisans qui ont
gardé le respect du terroir et des traditions.
Un arrivage journalier, pour une fraîcheur garantie.

Ces caractéristiques font de notre
brasserie-restaurant ...
UN AMBASSADEUR DE LA BISTRONOMIE
"MADE IN BELGIUM".

**Nous travaillons uniquement
des produits de première fraîcheur, veuillez nous
excuser si ceux-ci venaient à manquer.**

Nous acceptons exclusivement les cartes de crédit



**Tous changements dans nos Menus,
seront facturés aux Prix de la carte**