



## ENTRÉES

### TERRINE MAISON...

**MARCASSIN aux zestes d'oranges**  
et poivres verts €12.90...

ou

**CANARD COL-VERT ET FOIE GRAS**  
aux noisettes et pistaches €14.50...

*"confit d'échalotes, giclée de sirop de Liège à la bière d'Orval, belle brioche toastée"*

ou

**LES DEUX TERRINES** en duo €14.90

### SAUMON "BØMLO" DE NORVEGE

mariné à la bière "Chouffe",  
Légèrement fumé, blinis,  
sauce au miel et moutarde "Bister"  
€15.50

### CROQUETTES CREVETTES GRISES

de la Mer du Nord, citron et persil frit  
€15.90

### NOIX DE ST-JACQUES

risotto aux champignons des bois,  
velouté potirons, crumble de jambon  
râpé de Parmesan Reggiano  
En entrée 17.50€ / En plat 26.50€

### RAVIOLE OUVERTE DE FOIE GRAS

*"snaké à la plancha"*  
bouillon de volaille au beurre de  
truffes noires, champignons "ENOKI"  
€18.50

### LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 creuses, 2 exclusives  
3 crevettes royales, 6 bulots €18.00

### LES HUITRES DE NOTRE ÉCAILLER...

par 6 ou 9, le plateau de 12 ou 24  
(Consultez notre écailler dans la carte)

## POISSONS & CRUSTACÉS

### AILE DE RAIE

beurre noisette aux câpres citron vert  
€23.90

### CABILLAUD 'ROYAL'

simplement mousseline, brandade de  
pommes de terre et jeunes poireaux  
au beurre demi-sel €27.90

### SOLE MEUNIÈRE (500gr)

Beurre persillé et citron  
"Comme à la Côte Belge" €42.00

.....

### DORADE ROYALE servie en filets\*

400/500gr / 1cv OU 1.2kg / 2cv  
€28.50 le cv

### LOUP DE MER servi en filets\*

400/500gr / 1cv OU 1.2kg / 2cv  
€28.50 le cv

### TURBOT BLANC D'ALASKA \* €33.00

\*Grillé OU \*Vapeur

\*Mousseline, pomme purée  
onctueuse au beurre demi-sel,  
légumes de saison

OU

\*Sauce Vierge, tomates et  
balsamique, purée onctueuse,  
bouquet de légumes de saison

### HOMARD GRILLÉ

Décortiqué pour votre plus grand plaisir !!!  
Beurre blanc citron – verveine -  
Le demi €19.90 / L'entier €36€

## BOUILLABAISSE

*Comme vous l'aimerez... sans arêtes*

Dorade, cabillaud, bar, saumon,  
gamba, St-jacques, moules, fenouil,  
pommes de terre, croûtons, rouille,  
anchoïade  
€28.00

## CASSOULET

cuisse de canard / joue de porc  
lard / saucisses...  
€21.00

*Le Restaurant LEO est Ambassadeur Belge  
Officiel de l'Académie Universelle du  
Cassoulet de Carcassonne*

**'On ne fait du bon qu'avec du  
très bon' ...**

*C'est pourquoi notre cassoulet est réalisé  
avec soin  
dans les règles de l'art, suivant une recette  
traditionnelle et dont les ingrédients sont  
choisis*

*et sélectionné chez des artisans qui ont  
gardé le respect des traditions.*

## VOLAILLE

### MAGRET DE FAISAN "Rôti & Laqué"

champignons des bois, foie gras poêlé,  
chicons et pruneaux au miel,  
pignons de pin, chips de pommes de  
terre, jus corsé aux gruétes de cacao  
27.00€

## GIBIER

### MARCASSIN

**« Incontournable et même recette  
depuis 60 ans »,**

civet servi en cocotte... complotée  
d'oreilles fraîches, pommes frites  
maison €20.50

### BICHE

Le filet cuit à basse température  
poêlée de légumes racines et poires  
au vin moelleux, émulsion de céleri  
rave, chips de panais, confit d'oreilles,  
sauce poivrade, pommes croquettes  
€30.00

***Tous renseignements sur les allergènes  
des plats est à votre disposition auprès  
de notre personnel de service***

***Vous êtes tenus par un timing précis...***

***Ou***

***Vous n'êtes pas pressés...***

***N'hésitez pas à nous le faire savoir afin  
de vous servir dans les meilleures  
conditions***

## MENU BELGO-BELGE 29.00€

La Croquette au fromage de Maredsous,  
citron et persil frit

.....

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

.....

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

## MENU LIGHT & MINCEUR 39.00€

Les 6 huitres de notre écaillé

.....

Cabillaud 'royal'... Simplement mousseline,  
brandade de pommes de terre et jeunes poireaux au beurre  
demi-sel

.....

Carpaccio d'ananas, marmelade confite de fraises Belge,  
sorbet citron vert, tuile aux amandes

## MENU BIB GOURMAND® 37.00€

Terrine maison de marcassin aux zestes d'oranges  
et poivres verts, confit d'échalotes, giclée de sirop de Liège à  
la bière d'Orval, belle brioche toastée

OU

Saumon "bømlo" de Norvège mariné à la bière "chouffe",  
légèrement fumé, blinis, sauce au miel et moutarde "bister"

OU

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

.....

Jambonneau brasserie rôti au four, tomate grillée, béarnaise  
maison, pommes frites

OU

Aile de raie

beurre noisette aux câpres citron vert

OU

Marcassin

« Incontournable et même recette depuis 60 ans »,  
civet servi en cocotte... compotée d'airelles fraîches,  
pommes frites maison

.....

Moelleux coulant de caramel

noix croquantes, crumble amande, sauce fruit de la passion,  
glace au lait de coco

OU

Carpaccio d'ananas, marmelade confite de fraises Belge,  
sorbet citron vert, tuile aux amandes

OU

Brioche perdue, poire pochée au rhum brun,  
giclée de sauce caramel au beurre, glace vanille...

## MENU LEO ORIENT-EXPRESS® 46.00€

Noix de st-jacques

Risotto aux champignons des bois, velouté potirons,  
crumble de jambon râpé de Parmesan Reggiano

OU

Raviole ouverte de foie gras "snaké à la plancha"  
bouillon de volaille au beurre de truffes noires, champignons  
"ENOKI"

OU

La belle assiette du mareyeur

3 creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales, 6 bulots  
mayonnaise et citron

OU

Homard grillé (1/2)

*Décortiqué pour votre plus grand plaisir !!!*

beurre blanc citron – verveine **+2.50€**

.....

Magret de faisan "Rôti & Laqué" champignons des bois,  
foie gras poêlé, chicons et pruneaux au miel,  
pignons de pin, chips de pommes de terre,  
jus corsé aux gruées de cacao

OU

Filet de biche cuit à basse température  
poêlée de légumes racines et poires au vin moelleux,  
émulsion de céleri rave, chips de panais, confit d'airelles,  
sauce poivrade, pommes croquettes **+2.50€**

OU

DORADE ROYALE servie en filets\*

OU

LOUP DE MER servi en filets\*

OU

TURBOT BLANC D'ALASKA \* + 2.50€

\*Grillé OU \*Vapeur

\*Mousseline, pomme purée onctueuse au beurre demi-sel,  
légumes de saison

OU

\*Sauce Vierge, tomates et balsamique, purée onctueuse,  
bouquet de légumes de saison

.....

Cheesecake... fruits rouges, sorbet citron,  
crumble "Oreo", coulis de framboises

OU

Carpaccio d'ananas, marmelade confite de fraises Belge,  
sorbet citron vert, tuile aux amandes

OU

Moelleux au chocolat 80%  
noisettes chocolat blanc – framboise,  
glace vanille 'Sponge cake' coulis de framboise

OU

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

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

