



ENTRÉES

TERRINE MAISON DE MARCASSIN

au zestes d'oranges et poivre vert, confit d'échalotes, giclée de sirop de Liège à la bière d'Orval, belle brioche toastée 13.50€

ESCARGOTS PETITS GRIS

Au beurre d'ail persillé...
Les 6...9€ / Les 12... 14.50€

SAUMON "BØMLO" DE NORVEGE

Mariné à la bière "Chouffe" & fumé, blinis, sauce miel et moutarde "Bister" 15.50€

SASHIMI DE THON ROUGE

houmous aux sésames & coriandre, mangue, citron vert, mayonnaise à la moutarde Japonaise 14.90€

NOIX DE ST-JACQUES à la plancha mini légumes grillés, tomates caviar, mousseline de petits pois, copeaux de jambon de la Sûre, râpé de Parmesan
En entrée 17.50€ / En plat 26.50€
Râpé de truffes noires ... +4€

RISOTTO DE HOMARD 'GRILLÉ'

Décortiqué pour votre plaisir !
risotto aux shiitake, palourde, beurre blanc citron-verveine
Le 1/2 21.90€ / L'entier 37.00€

LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 huitres creuses, 2 plates
3 crevettes royales, 6 bulots 18.00€

LES HUITRES DE NOTRE ECAILLER...

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

POISSONS

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€

SOLES MEUNIÈRE (2x 300gr)

Beurre persillé et citron
'Comme à la Côte Belge' 39.00€

.....

DORADE ROYALE servie en filets*

27.90€ le cv (200gr)

BAR DE LIGNE servi en filets*

27.90€ le cv (200gr)

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge tomates et coriandre, citron confit, purée Robuchon
OU

*Mousseline, citron confit, purée Robuchon

.....

BOUILLABAISSE

Comme vous l'aimerez... sans arêtes

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

Si vous êtes tenus par un timing précis ou que vous n'êtes pas pressé, n'hésitez pas à nous le faire savoir afin de vous servir dans les meilleures conditions

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

FORMULE ECAILLER

LE PLATEAU DECOUVERTE
3 huitres creuses, 2 huitre plate
2 crevettes royales,
bulots, bigorneaux,
crevettes grises N/E

RISOTTO DE HOMARD 'GRILLÉ'
½ Homard

« Décortiqué pour votre plaisir ! »

Risotto aux shiitakes, palourde,
beurre blanc citron-verveine

39€

Le homard entier +9.00€

PLATS CANAILLES

PIED DE PORC GRILLE

Comme au Pied de cochon à Paris
"Entièrement désossé pour votre plus grand plaisir" sauce Béarnaise, pommes frites 21.50€

GIBIER

MARCASSIN

« Incontournable et même recette depuis 60 ans »,

civet servi en cocotte... comptée d'airelles fraîches, pommes frites maison 20.50€

RÂBLE DE LIÈVRE AU GRILL

panais, choux de Bruxelles, lardon, carottes fanes, rösti de PDT Bintjes sauce poivrade, giclée de sirop de pommes et poires 27.00€

FILET DE BICHE

cuit à basse température, embeurrée de choux frisé, poires au vin moelleux, émulsion de céleri rave, confit de cramberies, sauce Grand Veneur, pommes croquettes 30.00€

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 écailler

.....

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

.....

Sorbet Colonel citron / vodka, framboise
tuile mentholée

MENU BIB GOURMAND® 37.00€

Saumon "Bømlo" de Norvège
mariné à la bière "chouffe" & fumé, blinis,
sauce miel et moutarde "bister"

OU

Les 6 escargots petits gris, au beurre d'ail persillé...
Les 9 ... + 3€

OU

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

.....

Pied de porc grillé

Comme au Pied de cochon à Paris
"Entièrement désossé pour votre plus grand plaisir"
sauce Béarnaise, 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

.....

Tarte au café, glace aux Spéculoos

OU

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

OU

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

MENU LEO ORIENT-EXPRESS® 44.00€

Sashimi de thon rouge
houmous aux sésames & coriandre, mangue, citron
vert, mayonnaise à la moutarde Japonaise

OU

Noix de st-jacques à la plancha
mini légumes grillés, tomates caviar, mousseline petit
pois, copeaux de jambon de la sure, râpé de Parmesan

OU

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

OU

Risotto de homard 'grillé'
Décortiqué pour votre plaisir !
shiitake, palourde, beurre blanc citron-verveine +3€

.....

Râble de lièvre au grill
panais, choux de Bruxelles, lardons, carottes fanes,
rösti de bintjes, sauce poivrade,
giclée de sirop de pommes et poires

OU

Filet de biche cuit à basse température,
embeurrée de choux frisé, poires au vin moelleux,
confit de cramberies, sauce grand veneur,
pommes croquettes +3€

OU

Dorade royale servie en filets*

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge tomates et coriandre, citron confit,
purée Robuchon

OU

*Mousseline, citron confit, purée Robuchon

.....

Figue rôtie au sirop d'érable, glace au lait d'amande

OU

Crème brûlée vanille Bourbon

OU

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

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

