



ENTRÉES

CREVETTES ROYAL

Chiffonnade de sucrine, tapenade d'artichaut au cumin, vinaigrette aux framboises, gaufrettes de pommes de terre

CROQUETTES CREVETTES GRISES

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

THON ROUGE

Quinoa noir, broccolini, tomates cerises, shiitake, pousses de soja, mayonnaise wasabi sauce Ponzu 'soja agrume' €17.50

MOULES DE ZELANDE

façons "Poulette" (350gr)
beurre blanc au citron €14.50

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)

UNE ENVIE DE BURGER

*Dans un Pain bio et accompagnés
pommes frites maison...*

BURGER 'LEO 1946'

Viande de bœuf 150gr, Cheddar, poitrine de porc fumée, oignons rings, sauce BBQ maison pommes frites
€16.90

L'effet Big... +4€

doublez votre viande de bœuf

LES CARPACCIO

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, citron, basilic, roquette, vieux balsamique €14.70

SAUMON "BOMLO" DE NORVEGE

Carpaccio légèrement fumé / marinade aigre douce aux agrumes et à l'aneth €15.50

VITELLO TONNATO

carpaccio de veau rôti rosé
sauce au thon / vieux balsamique
câpres / roquette & tomates caviar
€14.90

LE TARTARE

TARTARE BŒUF À L'ITALIENNE

Huile d'olives / paprika doux / basilic Pignons de pin / Parmesan roquette & tomate confite maison
En entrée 13.50€ / En plat 19.90€

VIANDES

OSSO-BUCCO DE VEAU MILANAISE,

risotto à la "Gremolata", Parmesan
€21.50

PORC IBÉRIQUE "BELOTA"

Crosse & Blackwell® Piccalilli oignons grelots caramélisés, choux fleur, brocolis €26.50

SHORT RIB DE BŒUF BLACK ANGUS

« Deux cuissons » : grillé minute...
...braisé et laqué dans son jus, champignons Portabello grillées, mousseline de céleri, frites à la graisse de bœuf 31.00€

BOUILLABAISSE

Comme vous l'aimerez... sans arêtes

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

POISSONS

FISH & CHIPS

véritable filet de cabillaud frit, sauce tartare maison pommes frites €23.50

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
€27.90 le cv

LOUP DE MER servi en filets*

400/500gr / 1cv OU 1.2kg / 2cv
€27.90 le cv

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge, tomates et Basilic, Olives douces de Casaliva, purée onctueuse, bouquet de légumes de saison

OU

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

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

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

.....

Sorbet Colonel citron / vodka, framboise
tuile mentholée

MENU BIB GOURMAND® 37.00€

Carpaccio de bœuf "Classica Italia" Copeaux de parmesan,
citron, basilic, roquette, vieux balsamique

OU

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

OU

Moules de Zélande "Poulette" (350gr)
beurre blanc au citron

.....

Ossobuco de veau milanaise,
risotto à la "Gremolata", Parmesan

OU

Aile de raie

beurre noisette aux câpres citron vert

OU

Fish & chips

véritable filet de cabillaud frit,
sauce tartare maison pommes frites

.....

Moelleux coulant de caramel

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

OU

Tarte au citron meringuée, glace au miel

OU

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

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



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 LEO ORIENT-EXPRESS® 46.00€

Vitello - Tonnato

carpaccio de veau rôti rosé

sauce au thon / vieux balsamique câpres

roquette & tomates caviar

OU

Thon rouge à la plancha

Quinoa noir, broccolini, tomates cerises, shiitake, pousses de
soja, mayonnaise wasabi sauce Ponzu 'soja agrume'

OU

La belle assiette du mareyeur

3 creuses, 2 exclusives,

3 crevettes royales, 6 bulots +2.00€

.....

Porc ibérique "belota" crosse & blackwell® piccalilli

oignons grelots caramélisés, chou fleur, brocolis

pommes frites

OU

Short rib de bœuf black angus « Deux cuissons »

grillé minute.....braisé et laqué dans son jus,

champignons Portabello, mousseline de céleri,

pommes frites +€3.00

OU

Dorade royale servie en filets*

Loup de mer servi en filets*

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge, tomates et Basilic, Olives douces de Casaliva,

potage purée onctueuse au beurre demi-sel

OU

*Mousseline, pomme purée onctueuse au beurre demi-sel

.....

Tarte au citron meringuée, glace au miel

OU

Soupe de fruits rouge en sphère de chocolat,

glace vanille Bourbon

OU

Moelleux au chocolat 80%

noisettes chocolat blanc – framboise,

glace vanille, sponge cake, coulis de framboise



ENTRÉES

CREVETTES ROYAL

Chiffonnade de sucrine, tapenade d'artichaut au cumin, vinaigrette aux framboises, gaufrettes de pommes de terre

CROQUETTES CREVETTES GRISES

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

THON ROUGE

Quinoa noir, broccolini, tomates cerises, shiitake, pousses de soja, mayonnaise wasabi sauce Ponzu 'soja agrume' €17.50

MOULES DE ZELANDE

façons "Poulette" (350gr)
beurre blanc au citron €14.50

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)

UNE ENVIE DE BURGER

*Dans un Pain bio et accompagnés
pommes frites maison...*

BURGER 'LEO 1946'

Viande de bœuf 150gr, Cheddar,
poitrine de porc fumée, oignons rings,
sauce BBQ maison pommes frites
€16.90

L'effet Big... +4€

doublez votre viande de bœuf

LES CARPACCIO

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, citron, basilic,
roquette, vieux balsamique €14.70

SAUMON "BOMLO" DE NORVEGE

Carpaccio légèrement fumé /
marinade aigre douce aux agrumes et
à l'aneth €15.50

VITELLO TONNATO

carpaccio de veau rôti rosé
sauce au thon / vieux balsamique
câpres / roquette & tomates caviar
€14.90

LE TARTARE

TARTARE BŒUF À L'ITALIENNE

Huile d'olives / paprika doux /
basilic Pignons de pin / Parmesan
roquette & tomate confite maison
En entrée 13.50€ / En plat 19.90€

VIANDES

OSSO-BUCCO DE VEAU MILANAISE,

risotto à la "Gremolata", Parmesan
€21.50

PORC IBÉRIQUE "BELOTA"

Crosse & Blackwell® Piccalilli
oignons grelots caramélisés,
choux fleur, brocolis €26.50

SHORT RIB DE BŒUF BLACK ANGUS

« Deux cuissons » : grillé minute...
...braisé et laqué dans son jus,
champignons Portabello grillées,
mousseline de céleri, frites à la
graisse de bœuf 31.00€

BOUILLABAISSE

Comme vous l'aimerez... sans arêtes

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

POISSONS

FISH & CHIPS

véritable filet de cabillaud frit, sauce
tartare maison pommes frites €23.50

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
€27.90 le cv

LOUP DE MER servi en filets*

400/500gr / 1cv OU 1.2kg / 2cv
€27.90 le cv

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge, tomates et Basilic,
Olives douces de Casaliva,
purée onctueuse, bouquet de légumes
de saison

OU

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

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

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

.....

Sorbet Colonel citron / vodka, framboise
tuile mentholée

MENU BIB GOURMAND® 37.00€

Carpaccio de bœuf "Classica Italia" Copeaux de parmesan,
citron, basilic, roquette, vieux balsamique

OU

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

OU

Moules de Zélande "Poulette" (350gr)
beurre blanc au citron

.....

Ossobuco de veau milanaise,
risotto à la "Gremolata", Parmesan

OU

Aile de raie

beurre noisette aux câpres citron vert

OU

Fish & chips

véritable filet de cabillaud frit,
sauce tartare maison pommes frites

.....

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

OU

Tarte au citron meringuée, glace au miel

OU

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

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



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 LEO ORIENT-EXPRESS® 46.00€

Vitello - Tonnato

carpaccio de veau rôti rosé

sauce au thon / vieux balsamique câpres

roquette & tomates caviar

OU

Thon rouge à la plancha

Quinoa noir, broccolini, tomates cerises, shiitake, pousses de
soja, mayonnaise wasabi sauce Ponzu 'soja agrume'

OU

La belle assiette du mareyeur

3 creuses, 2 exclusives,

3 crevettes royales, 6 bulots +2.00€

.....

Porc ibérique "belota" crosse & blackwell® piccalilli

oignons grelots caramélisés, choux fleur, brocolis

pommes frites

OU

Short rib de bœuf black angus « Deux cuissons »

grillé minute.....braisé et laqué dans son jus,

champignons Portabello, mousseline de céleri,

pommes frites +€3.00

OU

Dorade royale servie en filets*

Loup de mer servi en filets*

*Grillé OU *Vapeur

*Sauce Vierge, tomates et Basilic, Olives douces de Casaliva,

potage purée onctueuse au beurre demi-sel

OU

*Mousseline, pomme purée onctueuse au beurre demi-sel

.....

Tarte au citron meringuée, glace au miel

OU

Soupe de fruits rouge en sphère de chocolat,

glace vanille Bourbon

OU

Moelleux au chocolat 80%

noisettes chocolat blanc – framboise,

glace vanille, sponge cake, coulis de framboise