



## À PARTAGER... AVEC L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE TAPAS

Piadina : pâte à pizza, huile d'olives, fleur de sel, tomates et herbes italiennes.....	10.00
Véritable Stracciatella di Bufala AOP, piadina à la fleur de sel.....	17.00
La planche de charcuterie Italienne Bellissima, tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini.....	22.00
Mini croquettes de fromage maison (7).....	11.00
Mini croquettes de crevettes maison (7).....	14.00

3 huîtres Sélection de notre écailler.....	11.00
Crevettes grises n.e +/- 120 gr.....	11.00
Bulots mayonnaise, citron.....	11.00
Crevettes Royales mayonnaise (7).....	14.00
Tempura de scampis, sauce tartare (6).....	14.00

### LES COCKTAILS BY LÉO

<b>Arduenna Gin</b> .....	14.50
<i>Premium Orange Blossom &amp; Lavender Tonic, poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth</i>	
<b>La Vie en Rose</b> .....	14.50
<i>Arduenna, martini blanc, sirop à la rose, Hibiscus Shweppes Premium</i>	
<b>Negroni 694</b> .....	12.50
<i>694 Aperitivo, martini blanc, martini rouge</i>	
<b>Cuba Libre</b> .....	14.50
<i>Rhum brun citron vert et sucre de canne</i>	
<b>Mojito</b> .....	14.50
<i>Rhum brun, citron vert, menthe, sucre, sprite</i>	

### CHAMPAGNE

**Coupe de Champagne Duval-Leroy**  
*Brut 13.50*

**Bouteille de Champagne Duval-Leroy**  
*Brut 75 cl 75.00 / Brut 37.5 cl 43.00*

### CRÉMANTS

**Coupe de Gales Héritage rosé** 9.40

**Coupe de Gales Héritage blanc** 9.40

**Bouteille de Gales Héritage rosé 75 cl** 39.00

**Bouteille de Gales Héritage blanc 75 cl** 39.00

### LES VINS AU VERRE

*Découvrez nos vins au verre au verso.*

### LES EAUX, SOFTS & JUS DE FRUITS

Perrier.....	3.80
Chaudfontaine 0.50cl.....	6.60
<i>Plate/légèrement-pétillante/pétillante</i>	
Coca Cola.....	3.80
Coca Cola Zéro.....	3.80
Fanta.....	3.80
Sprite.....	3.80
Nordic Tonic.....	3.80
Gini.....	4.10
Schweppes Agrumes.....	4.10
Fuze Tea Pêche & Hibiscus.....	3.90
Jus d'orange pressé.....	8.00
Minute Maid.....	3.70
<i>Orange/ Pomme/ Tomate</i>	
Accompagnement sirop.....	0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.80

### LES APÉRITIFS

Bergerac moelleux.....	6.90	Suze.....	7.50
Kir vin blanc.....	7.50	Maitrank.....	7.50
Kir Royal.....	13.90	Whiskys : J&B, Johnnie Walker.....	8.50
Aperol Spritz.....	12.50	Red Label, Jameson	
Martini Bianco / Rosso.....	7.50	Rhum Havana Club.....	9.00
Porto Blanc.....	7.50	Don Papa.....	14.00
Porto Rouge.....	7.50	<i>Small batch Rhum Philippines</i>	
Pineau des Charentes.....	7.50	Diplomático Exclusiva Venezuela...	12.00
Picon.....	7.50	<i>Rhum Reserva Ron Antguo</i>	
Campari.....	7.50	Vodka.....	8.50
Gancia.....	7.50	Gin Gordon "Classic".....	8.50
Pisang.....	7.50	Bacardi Carta Blanca.....	8.50
Ricard.....	7.50	Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.80

### THÉ GLACÉ MAISON JARDIN ROMANTIQUE

8.50

Une infusion gourmande évoquant l'atmosphère poétique d'un jardin parsemé de fleurs douces et de fruits gorgés de soleil, un mélange de pêche, d'ananas et de myrte citronné

### LES BIÈRES PRESSION

Stella Artois 33 cl.....	4.30
Stella Artois 50 cl.....	6.00
Lefte blonde 33 cl.....	6.00
Lefte blonde 50 cl.....	8.90
Triple karmeliet 33 cl.....	6.20

### LES BIÈRES SPÉCIALES

Lefte brune.....	6.20
Lefte Ruby ( <i>fruitée</i> ).....	6.20
Orval.....	6.20
Lupulus blonde.....	6.50
Jupiler N.A. ....	3.70
Chouffe.....	6.50



Profitez des huîtres, fruits de mer et plats iconiques du Wagon Léo dans le confort de votre domicile...  
 Contactez-nous et emportez votre commande.

**Pour le bien-être de nos équipes:  
 nous nous réservons le droit de  
 ne plus prendre de commande après 22h30.**



**PATTON BEER**  
 Une nouvelle bière délicieusement bio  
 6.90



### LES MOCKTAILS

Funny campari orange ou tonic.....	7.20
Funny pisang orange.....	7.20
Virgin mojito.....	9.50

## NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

## HUÎTRES CREUSES:

Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale  6 pcs: 17.50 / 9 pcs: 24.00  
 Creuses de Zélande n°3 Hollande 6 pcs: 17.50 / 9 pcs: 24.00

## HUÎTRES EXCLUSIVES:

**La Perle de L'impératrice n°3 Cap-Ferret** 6 pcs: 19.50 / 9 pcs: 29.00  
*Exclusivement importée pour la Maison Léo*

Sentinelle n°3 Irlande 6 pcs: 22.50 / 9 pcs: 31.00  
 Gillardeau n°3 Marennes-Oléron 6 pcs: 27.50 / 9 pcs: 36.00

**HUÎTRES PLATES** (octobre à février) 6 pcs: 27.50 / 9 pcs: 36.00  
 Plates de Zélande n°000 Hollande

## SÉLECTION DÉCOUVERTE:

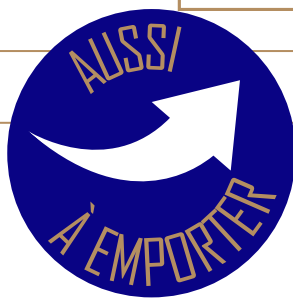
Les 12 huîtres 6 creuses / 6 exclusives et/ou plates : 38.00  
 Les 18 huîtres 9 creuses / 9 exclusives et/ou plates : 51.00



## LE HOMARD &amp; LE CRABE ROYAL

**Homard 'Belle-vue' (+/- 600-700 gr)**  
 Le demi 36.00 / L'entier 54.00 (servi avec frites)  
 salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

**Homard au Gresilva Grill (+/- 600-700 gr)**  
 Le demi 36.00 / L'entier 54.00 (servi avec frites et légumes)  
 sauce choron



## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau du mareyeur ..... 29.90  
 3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales bio,  
 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau crustacés..... 74.00  
 1/2 homard, pattes de crabe, 3 crevettes Royales BIO,  
 2 langoustines, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau Royal..... 61.00  
 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,  
 pattes de crabe, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines,  
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige..... 94.00  
 1/2 homard, 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,  
 pattes de crabe, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines,  
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige à 2 ..... +33.00  
 plateau Prestige avec un demi homard en supplément

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

**Crevettes royales** (portion 7) 14.00

**Bulots** (portion) 11.00

**Bigorneaux** (portion) 11.00

**Langoustines** (5 pièces) 18.00

**Pattes de crabe Royal de Norvège** (5 demi pattes) 19.50

**Crevettes grises n.e +/- 120 gr** 11.00

## LES ENTRÉES

**Saumon d'Écosse légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe**,..... 21.00  
 sauce miel et moutarde Bister, crème fleurette au citron vert, brioche toastée

**Conserverie la Belle-Iloise Saint Georges Millésimé**..... 19.00  
 sardines à l'huile d'olives vierge, pain grillé et mesclun

**Véritable Stracciatella di Bufala AOP**, ..... 17.00  
 piadina à la fleur de sel

**Carpaccio de Bœuf, « Charolais Belge »**..... 18.00  
 parmesan, roquette, mayonnaise crémeuse à la moutarde et sauce Worcestershire

**La planche des charcuteries Italiennes Bellissima**..... 22.00  
 tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini

supp. **Stracciatella di Bufala AOP et pinsa à la fleur de sel** (+11 €)

## Entrées Signature

**Soupe de poissons maison, croûtons, rouille et fromage** ..... 15.90

**Croquettes maison aux crevettes grises, citron et persil frit**..... 1 pce 12.90 / 2 pces 19.00

**Les escargots de Bourgogne Label Rouge** ..... 6 pces 14.00 / 12 pces 19.00  
 au beurre d'ail & persil

**Fondus au fromage de Maredsous citron et persil frit** ..... 1 pce 11.00 / 2 pces 17.50

**Duo de croquettes: crevettes grises & fromage de Maredsous**..... 18.00

**Tomates à l'ancienne, aux crevettes grises de Zeebrugge**..... Entrée 22.00 / Plat 33.00  
 (en plat servi avec frites)

**Fromage 'Saint-Marcellin' jambon Serrano Reserva 24 mois** ..... 18.00  
 sirop de Liège à la bière d'Orval, toast de pain au levain

**Homard (+/- 600-700gr) 'Belle-vue'**,..... Le demi 36.00 / L'entier 54.00  
 salade, œuf, brunoise de légumes mayonnaise

## FILET AMÉRICAIN

**Véritable américain frites**

câpres, persil, oignons, mayonnaise maison

"Si vous le préférez non préparé,

merci de prévenir votre serveur"

26.00

En plat, servi avec pommes frites Maison  
 à la graisse de bœuf

## VÉGÉ

**Véritable Stracciatella di Bufala AOP,**  
 piadina à la fleur de sel  
 17.00

**Salade de roquette & artichaut,**  
 copeaux de Parmesan, vinaigrette au Balsamique  
 18.90

**Curry de légumes à l'Indienne, pain Naan**  
 Entrée 16.00 / Plat 23.00 (riz pilaf)



## PASTA

**Pennes "al vongole e cozze"** ..... Entrée 18.00 / Plat 27.00  
 poêlée de penne De Cecco al dente, vongole, moules et coriandre

**Linguines De Cecco au homard**..... 37.00  
 demi homard, bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

**Penne pomodoro basilico al Stracciatella di Bufala AOP**..... Entrée 15.00 / Plat 21.00  
 penne De Cecco, tomate, basilic et Stracciatella

## MOULES

Qualité personnalisé, 100 % garantie hollandaise  
1.1 kg, frites à volonté

Moules natures "Marinière" 29.90

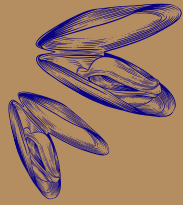
Moules vin blanc 31.00

Moules vin blanc crème 34.00

Moules Poulette 34.00  
beurre blanc citronné, persil et ciboulette fraîche

Moules à l'ail, vin blanc crème 34.00

Moules "LÉO" 38.00  
aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"



## CHOUCRUTE ROYALE

(Du 18 octobre à mars)

31.00

4 saucisses sélection, jambonneau au bouillon,  
poitrine de porc confite, pommes de terre et choux au saindoux ...

## PIZZAS AU FEU DE BOIS

### PIZZA CLASSIQUES

**Marinara** ✓ ..... 13.50

sauce tomate, tomates cerises au four, ail, origan et basilic frais

**Margherita** ✓ ..... 16.50

sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Fiore Di Latte,  
origan et basilic frais

**Prosciutto & funghi** ..... 18.50

sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, jambon cuit aux herbes,  
champignons, origan et olives

### PIZZA GOURMETS

**Siciliana** ✓ ..... 18.50

sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, bufala fumé, aubergine grillé,  
Parmigiano Reggiano, basilic

**César** ..... 19.50

tomate, mozzarella Fiore Di Latte, Salsiccia italienne bio au fenouil,  
roquette, parmesan, oignons rouges, olives, sauce César aux anchois

**Chèvre Pepperoni** ..... 19.50

tomate, mozzarella Fiore Di Latte, fromage de chèvre, pepperoni,  
pickles d'oignons rouges, persil

**Scoglio Frutti di Mare** ..... 24.00

tomate, mozzarella Fiore Di Latte, scampis, poulpe, palourdes,  
moules, saumon BIO, persil, huile à l'ail

**Miss Italia Tartuffo** ..... 31.00

mozzarella Di Bufala, filets de tomates San Marzano, jambon cru San  
Daniel, tomates cerises, salade roquette, Parmigiano Reggiano et râpé de  
truffe noire

### Suppléments:

mozzarella, champignons, câpres, roquette, olives, oignon, œuf, ail... 2.00

jambon cuit, jambon de Parme, salami, thon, mozzarella di bufala, chèvre... 3.00

Pizza commandée en plat unique et partagée pour deux...

supplément + 7 €, sauf pour les enfants jusqu'à 12 ans

## LES PETITS CHEFS DE GARE

Toute notre carte:  
demi-portion et demi-prix \*  
(\* Les 1/2 portions sont exclusivement  
servies aux enfants de -12 ans  
(\*Sauf écailler et pizzas



## POISSONS

**Fish & Chips de cabillaud frit**, ..... 31.00

sauce tartare maison, frites

**Aile de raie, crevettes grises** ..... 33.00

beurre noisette aux câpres et citron vert, brandade de pommes de terre

**Cabillaud royal, simplement sauce mousseline**, ..... 33.00

brandade de pdt aux jeunes pousses d'épinards, marinière de tomates

**Sole de la Mer du Nord "Meunière"** ..... 45.00

« Comme à la Côte Belge », frites

### Plat Signature

#### Bouillabaisse Maison

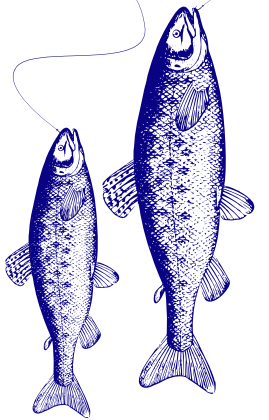
comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!

37.00

Cabillaud, dorade, lotte, saumon,

Saint-Jacques, gambas, moules,

croûtons, tapenade de rouille et olives



## VIANDES

**Véritables boulets maison à la Liégeoise**, ..... 23.00

bière brune et sirop de Liège, frites, salade, mayonnaise

**Escalope pannée Zurichoise, sauce crème, jambon et champignons** ..... 25.00

**Vol au vent de véritable volaille fermière, frites à la graisse de bœuf** ..... 26.00

### Plat Signature

37.00

#### Vol au vent à la royale:

volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe

**Jambonneau rôti au four, sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie**, ..... 29.00

tomate grillée, béarnaise maison, frites

**Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans »** ..... 30.00

civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

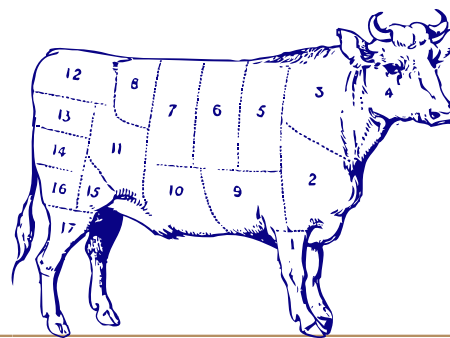
### Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

**Steak de bœuf "Irish Prime" (230gr)** ..... 27.00

**Entrecôte "Black Angus Argentine" (350gr)** ..... 36.00

**Filet pur "Limousin" (230gr)** ..... 39.00



#### Sauces maison pour accompagner votre viande 4.00

Béarnaise - Poivre vert flambée au Cognac  
Champignons crème - Beurre Maître d'hôtel  
Chimichurri

## NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

(Du 04 octobre à mars)

31.00

Confit de cuisse de canard, saucisse de canard,  
saucisse lyonnaise, pied de porc, lard confit

Agémentez votre cassoulet d'une escalope de foie gras poêlée ... +7.90

Le restaurant Léo est ambassadeur belge officiel de l'académie du cassoulet de Carcassonne

### Accompagnements

Frites à la graisse de bœuf ..... 6.00

Pommes nature ..... 6.00

Pommes purée au beurre ..... 6.00

Riz pilaf ..... 6.00

Salade mesclun ..... 6.00

Haricots verts ..... 6.00

Bouquetière de légumes ..... 8.00

# LES DERNIÈRES ARRIVÉES EN GARE

## ENTRÉES

- Terrine Maison de marcassin aux zestes d'orange confit et pistaches**,..... 19.50  
confit d'échalote au vin, brioche toastée
- Saumon d'Écosse légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe**,..... 21.00  
sauce miel et moutarde Bister, crème fleurette au citron vert, brioche toastée
- Plateau du mareyeur** ..... 29.90  
3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales bio,  
7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron
- Les escargots de Bourgogne Label Rouge** ..... 6 pcs 14.00 / 12 pcs 19.00  
au beurre d'ail & persil
- Macaron de hachis de jeunes cerfs**..... 19.00  
crème de moutarde à l'ancienne, confit d'airelles
- Noix de coquille Saint Jacques de Dieppe snackées à la plancha**..... 24.00  
risotto aux champignons des bois, stracciatella truffée

## PLATS

- Noisettes de filet de biche, sauce poivrade Grand-Veneur**..... 38.00  
chicons braisés, poire Wildeman au vin, confit maison d'airelles et pommes,  
mousseline de panais, pommes croquettes artisanales
- Perdreau à pattes rouges rôti en feuille de vigne et girolles**..... 34.00  
les cuisses confites, légumes d'automne braisés, confit maison d'airelles,  
son jus de cuisson au thym, pommes frites
- Bouillabaisse Maison** *comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!*..... 37.00  
Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules,  
croûtons, tapenade de rouille et olives
- Pasta Linguines De Cecco au homard**..... 37.00  
demi homard, bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre
- Choucroute Royale**..... 31.00  
4 saucisses sélection, jambonneau au bouillon, poitrine de porc confite,  
pommes de terre et choux au saindoux ...

### Pêche du jour / Poisson entier rôti au four (1 couvert et 2 couverts)

Levé en filet devant VOUS

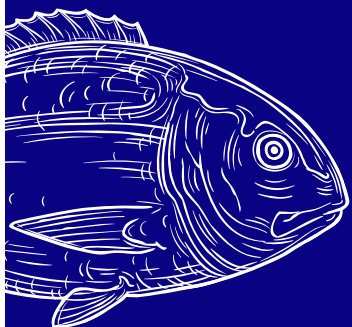
**Dorade sauvage** 42.00 / couvert

ail, tomates, citron confit et romarin,  
pommes de terre grenailles, beurre blanc

ou

**Turbotin sauvage** 45.00 / couvert

légumes d'automne, pommes de terre grenailles, beurre blanc moutardé



Arrive prochainement à la gare...

## NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

(Du 04 octobre à mars)

31.00

**Confit de cuisse de canard, saucisse de canard,  
saucisse lyonnaise, pied de porc, lard confit**

*Agrémentez votre cassoulet d'une escalope de foie gras poêlée ... +7.90*

*Le restaurant Léo est ambassadeur belge officiel de l'académie du cassoulet de Carcassonne*

## FORMULE BELGO - BELGE

39.90

La croquette maison aux crevettes grises, citron et persil frit

ou

Fondu de fromage de Maredsous, citron et persil frit

---

Moules natures "Marinière"

ou

Moules vin blanc (*supp. +1.00 €*)

ou

Moules vin blanc crème (*supp. +4.00 €*)

ou

Moules Poulette (*supp. +4.00 €*)

beurre blanc citronné, persil et ciboulette fraîche

ou

Moules à l'ail, vin blanc crème (*supp. +4.00 €*)

ou

Moules "LÉO" (*supp. +8.00 €*)

aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"