

RESTAURATION "BISTRO" À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



La petite restauration salée est servie non-stop de 11h00 à 21h00
Le dimanche et les jours fériés de 11h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h00

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES HÛÎTRES ²

Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale

6 pcs: 17.50 9 pcs: 24.00

Gillardeau n°3 Marennes-Oléron

6 pcs: 26.50 9 pcs: 35.00

LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR ^{2,14}

3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

29.90

TIMBALE DE MOULES

600 gr

Moules natures "Marinière" 19.90

frites country

Moules Poulette 20.90

beurre blanc citronné, persil et ciboulette
fraîche, frites country

LES SALADES

César 1.6.7 22.00

Suprême de poulet grillé, tomate, haricots, croûtons, bacon, parmesan, oignons, anchois,
sauce César maison

Ostendaise 1.2.3.4.6.7.9.14..... 23.00

Mini croquettes maison de crevettes grises de la Mer du Nord, salade de crudités, vinaigrette au basilic

Italienne aux scampis 2.4.6.7.14..... 24.00

Scampis à l'ail, salami italien, oignon, tomates, haricots, olives, parmesan, vinaigre, basilic

Salade de chèvre chaud 1.7.8..... 22.00

Chèvre chaud, tomates cerises, haricots verts, granola BIO, vinaigrette framboises

Poke Bowl au thon cru 5.8.11.....24.00

riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges,
soja, mélange de graines

Poke Bowl au poulet tikka masala 5.8.11.....22.00

riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges,
soja, mélange de graines

LES PÂTES DU BISTRO spaghetti ou penne ^{1.3.7}

	Adultes	Enfants -12 ans
*Bolognaise 5.6.9.13.....	17.50	9.50
*Bolo-Pesto 5.6.8.9.13.....	17.50	9.50
*Bistro (1/2 sauce bolognaise, 1/2 sauce carbonara) 5.6.7.9.13.....	17.50	9.50
Carbonara avec œuf en coquille 5.6.7.....	18.00	9.50
À l'Italienne (scampis, beurre à l'ail, salami Italien) 2.4.6.7.14.....	24.00	16.00
*Lasagne maison 1.3.5.6.7.9.13.....	18.50	10.50

*NOTRE CÉLÈBRE FLORIFLETTE BISTRO ⁷

Gratinée au fromage d'Orval,
pommes de terre, lardons, échalotes,
crème, petite salade vinaigrette
17.50
accompagnée d'une assiette de charcuteries
en supplément + 9.50 par personne

LES CLASSIQUES DU BISTRO...

La délicieuse soupe de poissons maison, 15.90
servie avec morceaux, toasts, rouille et fromage 1.2.3.4.7.9.14
Duo de croquettes de crevettes grises et au fromage de Maredsous, 18.00
salade de crudités 1.2.3.4.6.7
Les boulettes Maison à la liégeoise, frites country, crudités 1.3.6.7..... 21.00
Filet américain tout frais haché, préparé, frites country 3.6.10..... 25.00
Le gratin de poissons à l'Ostendaise cabillaud, saumon, dorade, poireaux,..... 25.00
sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse 1.2.3.4.7.9.14

NOTRE PIERRADE "STEAK STONE" ^{3.6.10}

BŒUF... accompagné de frites country
Pièce de bœuf 350 gr, salade de crudités et 3 sauces
29.90

LA FONDUE VALAISANNE ^{1.6.7.12}

Servie avec pain, crudités, pdt
19.90/ pers.

En option

* assiette de charcuteries en supplément
(uniquement avec fondue)

+9.90 / pers.

* assiette de viande de Grisons

+9.90 / pers.

Génépi9.50 Chartreuse verte.....11.00

Génépi coffee ..11.50 Chartreuse coffee ..13.00

CASSOULET BRASSERIE LÉO ⁷

Cassoulet... Plat canaille 30.00

Confit de cuisse de canard, 2 saucisses sélection,
joue de porc, lard

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

CHOUCROUTE ^{1.7.10.12}

4 saucisses sélection,
poitrine de porc confite,
pommes de terre et choux au saindoux ...
hmmm!
24.00

CROQUES MONSIEUR & CRUDITÉS ^{1.3.7.13}

	Simple	Double
*Croque-monsieur.....	11.00	16.00
*Croque parisien.....	11.90	16.90
*Croque hawaïen.....	11.90	16.90
Croque madame.....	11.90	16.90
Croque bolognaise.....	11.90	16.90

100 % VÉGÉ ^{5.8.11}

Poke Bowl Végan Falafels

riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges, soja, mélange de graines

23.00



LES BOISSONS CHAUDES ET LES THÉS

Café ou déca serré/ normal/ grand.....	3.30
Double espresso serré.....	5.50
Cappuccino crème fraîche ou mousse de lait.....	5.20
Lait soufflé lait, café, mousse de lait.....	5.00
Café Affogato petit café versé dans une boule vanille...	5.20
Chocolat chaud maison au cacao, chocolat et lait	5.20
Chocolat viennois chocolat, chantilly.....	6.90
Chocolat Bistro chocolat, Grand-Marnier, chantilly..	11.00
Chouffe Coffee.....	8.50
Irish coffee (Jameson)	11.50
French coffee (Calvados).....	11.50
Italian coffee (Amaretto Disaronno).....	11.50
Chartreuse Coffee.....	13.00
Génépi Coffee.....	11.50
Vin chaud rouge.....	7.50
Vin chaud blanc au miel d'acacia.....	7.50

Thés et infusions en "théière" 6.20

THÉ NOIR

Chaî Imperial	cardamone, cannelle, baies roses
Montagne Bleue.....	fraise, rhubarbe, lavande, miel, bleuet

THÉ VERT

Menthe	thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce
Grand Jasmin.....	le Grand Jasmin Chun Feng est l'un des meilleurs thés au jasmin

INFUSION

Jardin Tropical.....	mangue, ananas, papaye et pêche
L'Herboriste 108	APAISANT : verveine, orange, menthe


ROOIBOS

Vahinés.....	création gourmande et chaleureuse aux parfums de vanille et d'amandes
--------------	---

DETOX

ENERGIE Bresilien.....	thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana
DIGESTION Indien.....	thé noir, curcuma, citron, plante bienfaisante : l'herbe de tulsi
DRAINANT Sud Africain.....	rooibos, honeybush, moringa, coco, mangue

Notre carte "Palais de thés" est sélectionnée par Louise de la boutique Louise au Sablon

 : thés BIO

• du chic au jardin, du charme à l'intérieur •

Rue du Sablon 41
6600 Bastogne

TEA ROOM & PATISseries

LES TARTES 1.3.6.7

Aux pommes chaude ou froide.....	7.50
Tarte Maison au café, glace vanille, crème chantilly...	7.90
Aux pommes chaude et glace vanille.....	8.50
Aux pommes chaude flambée au Calvados.....	10.50
Aux pommes chaude, glace vanille,	11.50
flambée au Calvados	

LES CRÊPES MAISON 1.3.6.7

Nature au sucre blanc, confiture.....	7.70
Au Nutella.....	8.50
Au coulis de framboise.....	8.50
Au chocolat chaud.....	8.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	11.50
Banane glace vanille, banane, chocolat chaud, amandes, chantilly.	12.50
Flambées Cointreau ou Amaretto ou Calvados.....	13.00
Bastognarde glace moka, flambées au Chouffe Coffee, chantilly....	14.00
Normande aux pommes caramélisées.....	10.00
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille.....	11.00
Normande aux pommes caramélisées, flambée au Calvados.....	14.00
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille,	14.50
flambée au Calvados	
Suzette coulis d'orange, flambées au Grand-Marnier.....	13.00
Comédie Française glace vanille, coulis d'orange,	14.00
flambées au Grand-Marnier	

LES GAUFRES 1.3.6.7

Sucre.....	7.70
Chantilly.....	8.50
Chocolat chaud.....	8.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud.....	11.50
amandes, chantilly	
Banane glace vanille, banane,.....	12.50
chocolat chaud, amandes, chantilly	


Crêpe / Gaufre
au caramel
beurre salé
1 boule vanille, chantilly
11.50

LES COUPES DE GLACES 3.7

"BISTRO"

Dame blanche 11.00

3 vanille, chocolat chaud, chantilly

Brésilienne 11.00

2 moka, 1 vanille, caramel, chantilly

Café Liégeois 12.00

3 moka, café serré, chantilly

Bounty 12.00

2 noix de coco, 1 chocolat, coco râpée,
chocolat chaud, chantilly

Banana split 12.00

2 vanille, 1 chocolat, banane,
chocolat chaud, chantilly

Orangette 12.00

2 vanille, 1 chocolat, coulis d'orange
Gd-Marnier, orangettes, chantilly

Trio de profiteroles 12.00

à la glace vanille
chocolat chaud, chantilly

Bastogne 12.00

2 spéculoos, 1 vanille, biscuit Bastogne,
caramel, chantilly















Caramel Beurre Salé 12.00

3 vanille, caramel beurre salé,
chantilly

Service et T.V.A. inclus. Du aux nouvelles normes de caisse du SPF Finances, il nous est désormais impossible de réaliser des additions séparées. Nous déclinons toute la responsabilité pour les objets ou vêtements déposés au portemanteau ou oubliés dans notre établissement. Dernière commande 30 min avant la fermeture. Merci de votre compréhension.

Vous êtes allergique à certains produits? Merci de nous prévenir! Nous sommes à votre écoute.

La composition des produits peut varier à tout moment.

1 Gluten	8 Fruits à coque							
2 Crustacés	9 Céleri							
3 Œuf	10 Moutarde							
4 Poisson	11 Graines de sésame							
5 Soja	12 Sulfureux et sulfites							
6 Arachide	13 Lupin							
7 Lait	14 Mollusques							

HORAIRE D'OUVERTURE

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h00 à 23h00.

Dimanche de 10h00 à 21h30.

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES SUGGESTIONS DU BISTRO

6 huîtres Fines de Claire 17.50
"Céline" n°3 Cancale

La belle assiette du mareyeur 29.90
3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

Carpaccio de Bœuf, « Charolais Belge » 18.00
copeaux de Parmesan, pesto de basilic,
roquette, tomates confites, pain au beurre d'ail

Linguines al dente
aux noix de Saint Jacques rôties

22.90

sauce champignons

Le gratin de poissons à l'Ostendaise 25.00
cabillaud, saumon, dorade,
poireaux, sauce Dugléré au jus de crevettes grises,
pommes Duchesse

Linguines aux macarons de hachis de jeunes cerfs 21.00
crème de moutarde à l'ancienne,
confit maison d'airelles

Choucroute 24.00
4 saucisses sélection, poitrine de porc confite,
pommes de terre et choux au saindoux ...hmmm!

Cassoulet Brasserie Léo

Cassoulet... Plat canaille 30.00
Confit de cuisse de canard, 2 saucisses sélection,
joue de porc, lard

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**