



À PARTAGER...
 EN APÉRITIF OU EN ENTRÉE TAPAS

PIADINA	11.00
<i>pâte à pizza, huile d'olives, fleur de sel, tomates et herbes italiennes</i>	
LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE BELLISSIMA	24.00
<i>tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini</i>	
MINI CROQUETTES DE FROMAGE MAISON (7)	12.00
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	12.00
CREVETTES ROYALES MAYONNAISE (7)	14.00
TEMPURA DE SCAMPIS, SAUCE TARTARE (6)	14.00

TO SHARE...
 WITH THE APÉRITIF OR AS A TAPAS STARTER

PIADINA	11.00
<i>pizza dough, olive oil, fleur de sel, tomatoes and Italian herbs</i>	
THE ITALIAN BELLISSIMA CHARCUTERIE PLATTER,	24.00
<i>olive tapenade, tomato tapenade, grissini</i>	
MINI HOMEMADE CHEESE CROQUETTES (7)	12.00
MINI HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES (7)	14.00
3 OYSTERS SELECTION FROM OUR SHELLING	11.00
WHELKS, MAYONNAISE, LEMON	11.00
GRAY SHRIMPS +/- 120 GR	12.00
ORGANIC ROYAL SHRIMPS WITH MAYONNAISE (7)	14.00
SCAMPI TEMPURA, TARTAR SAUCE (6).	14.00

LES COCKTAILS BY LÉO
 COCKTAILS BY LÉO

ARDUENNA GIN	15.50
<i>Premium Orange Blossom & Lavender Tonic, poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth / Premium Orange Blossom & Lavender Tonic, pepper and pink grapefruit, sprig of dill</i>	
LA VIE EN ROSE	15.50
<i>Arduenna, martini blanc, sirop à la rose, Hibiscus Shweppes Premium / Arduenna, white martini, rose syrup, Hibiscus Shweppes Premium</i>	

CHAMPAGNE

Coupe de / Glass of Champagne Maison
 Brut 13.90

Bouteille de / Bottle of Champagne Maison
 Brut 75 cl 75.00 / Brut 37.5 cl 43.00

CRÉMANTS

Coupe de / Glass of Gales Héritage rosé / pink 9.60
 Coupe de / Glass of Gales Héritage blanc / white 9.60
 Bouteille de / Bottle of Gales Héritage rosé / pink 75 cl 39.90
 Bouteille de / Bottle of Gales Héritage blanc / white 75 cl 39.90

Découvrez nos vins au verre au verso.
 For your aperitif and for your meal, discover our wines by the glass on the back of our menu.

LES EAUX & SOFTS / WATERS & SOFTS

Perrier.....	4.00
Chaudfontaine 0.50cl.....	6.90
<i>Plate/légèrement-pétillante/pétillante Still / slightly sparkling / sparkling</i>	
Coca Cola.....	4.00
Coca Cola Zéro.....	4.00
Fanta.....	4.00
Sprite.....	4.00
Nordic Tonic.....	4.00
Gini.....	4.20
Schweppes Agrumes.....	4.20
Fuze Tea Pêche & Hibiscus / Peach & Hibiscus.....	4.00
Minute Maid.....	4.00
<i>Orange/ Pomme/ Tomate Orange/ Apple / Tomato</i>	
Accompagnement sirop.....	0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.80
<i>Accompagnement : soda, water, tonic, juice, wine</i>	

LES MOCKTAILS / MOCKTAILS

Funny campari orange ou tonic.....	7.50
Funny pisang orange.....	7.50

LES APÉRITIFS / APERITIF

Bergerac moelleux.....	7.50	Suze.....	7.80
Kir vin blanc.....	7.80	Maitrank.....	7.80
Kir Royal.....	14.20	Whiskys : J&B, Johnnie Walker.....	8.50
Aperol Spritz.....	14.50	Red Label, Jameson	
Martini Bianco / Rosso.....	7.80	Rhum Havana Club.....	9.00
Porto Blanc.....	7.80	Don Papa.....	14.50
Porto Rouge.....	7.80	<i>Small batch Rhum Philippines</i>	
Pineau des Charentes.....	7.80	Diplomático Exclusiva Venezuela...	12.90
Picon.....	7.80	<i>Rhum Reserva Ron Antguo</i>	
Campari.....	7.80	Vodka.....	8.50
Gancia.....	7.80	Gin Gordon "Classic".....	8.50
Pisang.....	7.80	Bacardi Carta Blanca.....	8.50
Ricard.....	7.80	Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.90

LES BIÈRES PRESSION
 DRAFT BEERS

Stella Artois 33 cl.....	4.50
Stella Artois 50 cl.....	6.50
Lefte blonde 33 cl.....	6.20
Lefte blonde 50 cl.....	8.90
Triple karmeliet 33 cl.....	6.50

LES BIÈRES SPÉCIALES
 SPECIAL BEERS

Lefte brune.....	6.40
Lefte Ruby (fruitée).....	6.40
Orval.....	6.40
Jupiler N.A.	3.90
Chouffe.....	6.50

**Paiement par table entière,
 pas de paiement ni d'addition séparé.**

**Payment by the whole table,
 no separate payment or bill.**



PATTON BEER

Une nouvelle bière
 délicieusement bio

A new deliciously organic beer
 7.00





LES ENTRÉES

SALADE DE ROQUETTE & ARTICHAUT ✓ <i>copeaux de Parmesan, vinaigrette au Balsamique</i>	18.90	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ✓ <i>emmental et croutons</i>	13.50
TERRINE MAISON DE MARCASSIN <i>aux zestes d'orange confit et pistaches, confit d'échalote au vin, brioche toastée</i>	19.50	SOUPE DE POISSONS MAISON <i>croûtons, rouille et fromage</i>	15.90
SAUMON D'ÉCOSSE <i>légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe sauce miel et moutarde Bister, crème fleurette au citron vert, brioche toastée</i>	21.50	ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE 6 pcs 14.00 / 12 pcs 19.00 <i>au beurre d'ail & persil</i>	
TOMATES AUX CREVETTES GRISSES DE ZEEBRUGGE Entrée : 22.00 <i>(en plat servi avec les frites)</i>	Plat : 33.00	CROQUETTES MAISON AUX CREVETTES GRISSES 1 pc 12.90 / 2 pcs 19.90 <i>citron et persil frit</i>	
CURRY DE LÉGUMES À L'INDIENNE, pain naan ✓	16.00	FONDUS AU FROMAGE DE MAREDSOUS 1 pc 11.50 / 2 pcs 17.50 <i>citron et persil frit</i>	
		DUO DE CROQUETTES <i>crevettes grises & fromage de Maredsous</i>	18.90
		FROMAGE SAINT-MARCELLIN AOP AFFINÉ ✓ <i>rôti au four, sirop de Liège à la bière d'Orval, pain au levain toasté</i>	14.00

LES HUÎTRES ET LES FRUITS DE MER

HUÎTRES CREUSES: FINES DE CLAIRE "CÉLINE" N°3 <i>Cancale</i>	6 pcs 18.00 / 9 pcs 25.00	PLATEAU DU MAREYEUR <i>3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio, 7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron</i>	29.90
HUÎTRES EXCLUSIVES: LA PERLE DE L'IMPÉRATRICE N°3 <i>Cap-Ferret</i> <i>Exclusivement importée pour la Maison Léo</i>	6 pcs 20.00 / 9 pcs 28.00	HOMARD 'BELLE-VUE' (+/- 600-700 GR) <i>salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise</i>	Le demi 37.00 L'entier 54.00 (servi avec frites)

PLATS PRINCIPAUX

VÉRITABLES BOULETS MAISON À LA LIÉGEOISE <i>bière brune et sirop de Liège, frites, salade, mayonnaise</i>	24.00	FISH & CHIPS DE CABILLAUD FRIT <i>sauce tartare maison, frites</i>	32.00
ESCALOPE PANNÉE ZURICHOISE <i>sauce crème, jambon et champignons</i>	26.00	CABILLAUD ROYAL <i>simplement sauce mousseline, brandade de pdt aux jeunes pousses d'épinards, marinère de tomates</i>	34.00
VOL AU VENT DE VÉRITABLE VOLAILLE FERMIÈRE <i>frites à la graisse de bœuf</i>	26.00	BOUILLABAISSE MAISON <i>comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!! Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives</i>	38.00
VOL AU VENT À LA ROYALE <i>volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe</i>	38.00	SOLE DE LA MER DU NORD "MEUNIÈRE" <i>« Comme à la Côte Belge », frites</i>	46.00
JAMBONNEAU RÔTI AU FOUR <i>sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie, tomate grillée, béarnaise maison, frites</i>	29.00	MOULES NATURES "MARINIÈRE", frites	29.90
MARCASSIN « incontournable et même recette depuis 60 ans » <i>civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison</i>	31.00	MOULES À L'AIL, VIN BLANC CRÈME, frites	34.00
CURRY DE LÉGUMES À L'INDIENNE ✓ <i>riz pilaf, pain Naan</i>	23.00		

NOTRE SÉLECTION DE BŒUF

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

STEAK DE BŒUF "IRISH PRIME" (230GR)	28.00	ENTRECÔTE "BLACK ANGUS ARGENTINE" (340GR)	37.00
--	-------	--	-------

Sauces maison pour accompagner votre viande 4.00

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

FILET AMÉRICAIN

26.00

*câpres, persil, oignons, mayonnaise maison
servi avec pommes frites Maison à la graisse de bœuf
"Si vous le préférez non préparé,
merci de prévenir votre serveur"*

NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

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*

CHOUCROUTE ROYALE

31.00

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

PASTA & PIZZA

SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>sauce tomate - bolognaise Maison, emmental râpé</i>	18.50	MARGHERITA ROQUETTE ✓ <i>sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Fiore Di Latte, origan et basilic frais</i>	17.50	PROSCIUTTO & FUNGHI <i>sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, jambon cuit aux herbes, champignons, origan et olives</i>	18.50
---	-------	---	-------	---	-------

Pizza commandée en plat unique et partagée pour deux... supplément +7€, sauf pour les enfants jusqu'à 12 ans

LES GARNITURES

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF	6.00	POMMES PURÉE AU BEURRE	6.00	SALADE MESCLUN	6.00
POMMES NATURE	6.00	RIZ PILAF	6.00	HARICOTS VERTS	6.00
				BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	8.00

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



✓ : végétarien

LES VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

	verre glass	verre XL XL glass	pichet pitcher
BLANC	12.50 cl	25 cl	50 cl
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	11.00	20.00
ROSÉ			
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	11.00	20.00
ROUGE			
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	11.00	20.00

VINS BLANCS / WHITE WINES

LUXEMBOURG 75 cl 37.5 cl

- Riesling Grand 1^o Cru - Gales 37.00
- Pinot noir vinifié en blanc- Gales 37.00



ALSACE

- Riesling - Metz Bleger 37.00 22.00
- Pinot Gris - Metz Bleger 37.00 24.00

VALLÉE DE LA LOIRE

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 37.00 22.00
Melon de Bourgogne
- Sancerre Celliers de la Pauline D. Eric Louis 51.00 33.00
- Pouilly Fumé "Les Cris" 68.00 41.00
D. A. Cailbourdin

CÔTE DE BERGERAC-MOELLEUX

- Chateau Miaudoux Côte de Bergerac 38.00

BOURGOGNE

- Macon Solutré "Sur le Mont" D. Cheveau 41.00
- Bourgogne Chardonnay 45.00
"Les Cotilles" Famille Roux
- Chablis 1er Cru Fourchaume 66.00 40.00
D. Christophe & Fils

CÔTES DU RHONE

- Condrieu "Pagus Luminis" 90.00
D. Louis Cheze "vieilli 9 mois en fût du chêne"

ITALIE

- Vermentino Chardonnay IGT 38.00
Toscane Tenuta Montecchiesi

ESPAGNE

- Bodegas Terras Gauda 45.00
Rias Baixas Espagne



VINS ROSÉS / ROSE WINES

- Côtes de Provence "L'Arbaude" 36.00 22.00
Domaine Mas de Cadenet

ALSACE 75 cl 37.5 cl

- Pinot Noir - Metz Bleger 38.00 22.00

VAL DE LOIRE

- Saumur Champigny 39.00
Les Lizieres Clotilde Legrand
- Saint-Nicolas de Bourgueil 41.00 24.00
Les Montils G. Vallée

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône la Gerbaude 36.00
Domaine Alary
- Saint-Joseph D. Louis Chèze 51.00 32.00
(100 % Syrah)

BORDEAUX

- Château Des Tourtes "Sélection Maison" 38.00 22.00
Première Côtes de Blaye
- Château Milon 'Caprise' Saint-Emilion 41.00
- Château La Croix ST Estephe 61.00 39.00
2ème vin du Ch Le Crock
- Zédé de Labégorce 2020 Margaux 75.00
- Château Beauséjour de Bonalgue 2016 84.00
Pomerol, 2ème vin de Château Bonalgue
- "Petit Lacoste" 2016 91.00
Pauillac 3ème vin du CH Grand Puy Lacoste
- Château Cap de Mourlin 2020 91.00
Saint Emilion Grand Cru Classé
- Château la Marzelle 2020 104.00
Saint Emilion Grand Cru Classé
- Château La Lagune 2015 135.00
Haut Médoc, 3ème Cru classé
- Château Giscours 2020 135.00
Margaux 3ème Cru classé

BOURGOGNE

- Bourgogne Pinot Noir 42.00
"Les Cotilles" Famille Roux
- Hautes Côtes de Beaune 61.00 36.00
D. Henri Delagrangue
- Rully Vieilles Vignes D. Meix Guillaume 62.00
- Côte de Nuits Marsannay "Les Récilles" 75.00
D. du Vieux Collège
- Vosnes Romanée "Aux Communes" 2020 135.00
Domaine Saguin

LANGUEDOC

- Minervoies "Grande Réserve" D. Pujol 39.00
- Corbières "Cuvée Prestige" 42.00
Château Ollieux Romanis



ITALIE

- Chianti Montespertoli Riserva 42.00
"Ingannamatti"

ESPAGNE

- Crianza Rioja Heraclio Alfaro 38.00
- Val de La Osa Bodega Pittacum 2018 46.00

BON & FACTURE DE CAISSE TVA

Dû aux nouvelles normes et aux frais de transaction, il nous est désormais impossible de réaliser des ADDITIONS et PAIEMENTS carte séparées.

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commande. Nous ferons le nécessaire pour combler vos desiderata.

MODE DE PAIEMENT

Maestro
Visa
Mastercard
V pay
euro

Si quelque chose devait mal se passer lors de votre visite, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients. Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures et publiques sur les réseaux sociaux.