



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

- Piadina : pâte à pizza, huile d'olives, fleur de sel, tomates et herbes italiennes..... 11.00
 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..... 24.00
 Mini croquettes de fromage maison (7)..... 12.00
 Mini croquettes de crevettes maison (7)..... 14.00

- 3 huîtres Sélection de notre écailler..... 12.00
 Crevettes grises n.e +/- 120 gr..... 14.00
 Bulots mayonnaise, citron..... 14.00
 Crevettes Royales mayonnaise (6)..... 15.00
 Tempura de scampis, sauce tartare (6)..... 14.00

LES COCKTAILS BY LÉO

- Arduenna Gin** 15.50
Premium Orange Blossom & Lavender Tonic, poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth Disponible aussi dans les sans alcool
- Leodium**..... 15.50
Premium Pink Pepper Tonic, fraises ou framboises, chocolat blanc, lavande
- Panda Gin**..... 15.50
Premium Tonic & Touch of Lime, litchis, baies de goji
- Cuba Libre**..... 15.50
Rhum brun citron vert et sucre de canne
- Mojito**..... 15.50
Rhum brun, citron vert, menthe, sucre, sprite

CHAMPAGNE

Champagne Maison by Léo

Brut
 coupe 13.90
 bouteille 75 cl 75.00

Cadeau d'entreprise, anniversaire, évènement...
 ...conditions spéciales à emporter!



CRÉMANTS

Coupe de Gales Héritage rosé ou blanc 9.60
 Bouteille de Gales Héritage rosé ou blanc 75 cl 39.90

LES VINS AU VERRE

Découvrez nos vins au verre au verso.

LES EAUX, SOFTS & JUS DE FRUITS

- Perrier..... 4.00
 Chaudfontaine 0.50cl..... 6.90
Plate/légèrement-pétillante/pétillante
- 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..... 4.00
 Jus d'orange pressé 8.00
 Minute Maid..... 4.00
Orange/ Pomme/ Tomato
- Accompagnement sirop 0.60
 Accom : soda, eau, tonic, jus, vin..... 2.90

LES APÉRITIFS

- | | |
|----------------------------------|--|
| Bergerac moelleux..... 7.20 | 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 |

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

LES BIÈRES SPÉCIALES

- Leffe brune..... 6.40
 Leffe Ruby (fruitée)..... 6.40
 Orval..... 6.40
 Lupulus blonde..... 6.50
 Jupiler N.A. 3.90
 Chouffe..... 6.50



PATTON BEER
 Une nouvelle bière délicieusement bio
 7.00



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.**

LES MOCKTAILS

- Arduenna le goût du gin sans alcool**..... 9.50
Premium Tonic & Touch of Lime, citron vert, branche d'aneth
- Funny campari orange ou tonic..... 7.50
 Funny pisang orange..... 7.50
 Virgin mojito..... 9.50

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES:

Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale  6 pcs: 18.00 / 9 pcs: 27.00
 Creuses de Zélande n°2 Hollande 6 pcs: 19.00 / 9 pcs: 28.00

HUÎTRES EXCLUSIVES:

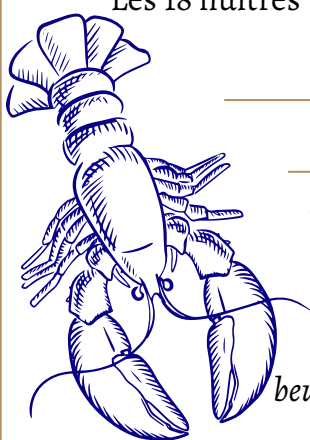
La Perle de L'impératrice n°3 Irlande 6 pcs: 22.00 / 9 pcs: 30.00
Exclusivement importée pour la Maison Léo

L'Étoile de Carnac n°4 Bretagne 6 pcs: 25.00 / 9 pcs: 33.00
 Gillardeau n°3 Marennes-Oléron 6 pcs: 28.00 / 9 pcs: 37.00

HUÎTRES PLATES (octobre à février) 6 pcs: 27.00 / 9 pcs: 36.00
 Plates de Zélande n°000 Hollande

SÉLECTION DÉCOUVERTE:

Les 12 huîtres 6 creuses / 6 exclusives et/ou plates : 39.00
 Les 18 huîtres 9 creuses / 9 exclusives et/ou plates : 55.00



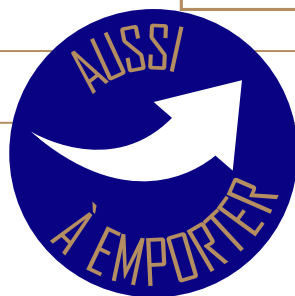
LE HOMARD

Le demi 39.00 / L'entier 59.00 (+/- 600-700 gr)

Homard 'Belle-vue'
 salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

Homard Grillé
 beurre mariné au citron et piment d'Espelette, légumes

Spaghettis De Cecco au homard
 bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau du mareyeur 33.00
 3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales bio,
 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau crustacés..... 76.00
 1/2 homard, pinces de tourteau, 3 crevettes Royales BIO,
 2 langoustines, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau Royal..... 65.00
 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,
 pinces de tourteau, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines,
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige..... 97.00
 1/2 homard, 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,
 pinces de tourteau, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines,
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige à 2 +37.00
 plateau Prestige avec un demi homard en supplément

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes royales (portion 6) 15.00

Bulots (portion) 14.00

Bigorneaux (portion) 12.00

Langoustines (5 pièces) 20.00

Pinces de tourteau Breton (4 pièces) 18.00

Crevettes grises n.e +/- 120 gr 14.00

LES ENTRÉES

Saumon d'Écosse légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe,..... 22.50
 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..... 24.00
 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 16.50

Croquettes maison aux crevettes grises, citron et persil frit..... 1 pce 12.90 / 2 pces 19.90

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 11.50 / 2 pces 17.50

Duo de croquettes: crevettes grises & fromage de Maredsous..... 18.90

Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge..... Entrée 22.00 / Plat 33.00
 (en plat servi avec frites)

Fromage 'Saint-Marcellin', aussi à partager..... 16.00
 sirop de Liège à la bière d'Orval, toast de pain au levain

*Les entrées prises en plat unique, supplément de +5 €

FILET AMÉRICAIN

Véritable américain frites

câpres, persil, oignons, mayonnaise maison

"Si vous le préférez non préparé,

merci de prévenir votre serveur"

26.50

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 17.00 / Plat 24.00 (riz pilaf)



PASTA

Pennes "al vongole e cozze"..... Entrée 19.00 / Plat 29.00
 poêlée de penne De Cecco al dente, vongole, moules et coriandre

Spaghettis De Cecco au homard..... Le demi 39.00 / L'entier 59.00 (+/- 600-700 gr)
 bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

CHOUCROUTE 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 ...

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

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Marinara ✓ 13.50

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

Margherita ✓ 17.50

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

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

MOULES

De retour en juillet!

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

Moules nature "Marinière"

Moules vin blanc

Moules à l'ail, vin blanc crème

Moules "LÉO"

aux crevettes grises,
sauce crème "Secret du Chef"

POISSONS

Fish & Chips de cabillaud frit, 33.00

sauce tartare maison, frites

Aile de raie, crevettes grises 35.00

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

Cabillaud royal, simplement sauce mousseline, 36.00

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

Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière" 46.00

« Comme à la Côte Belge », frites

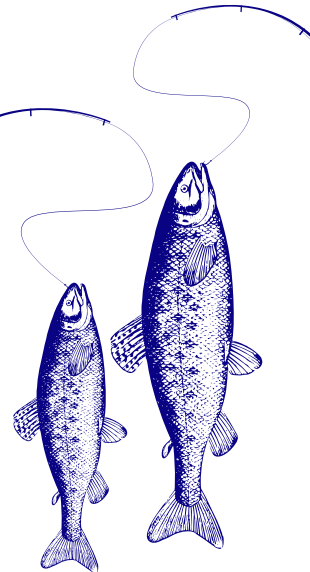
Plat Signature

Bouillabaisse Maison

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

42.00

Cabillaud, dorade, lotte, saumon,
Saint-Jacques, gambas, moules,
croûtons, tapenade de rouille et olives



VIANDES

Véritables boulets maison à la Liégeoise, 26.00

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

Escalope pannée Zurichoise, sauce crème, jambon et champignons 27.00

Vol au vent de véritable volaille fermière, frites à la graisse de bœuf 29.00

Plat Signature

42.00

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, 31.00

tomate grillée, béarnaise maison, frites

Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans » 32.00

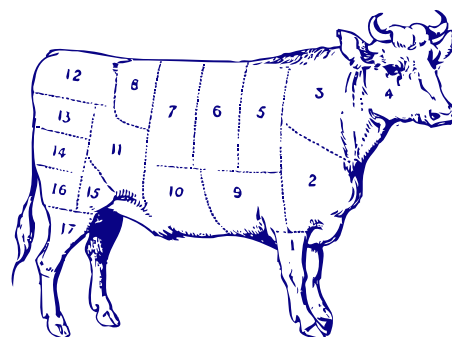
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

Steak de contrefilet de bœuf "Irish Prime" (230gr) 31.00

Entrecôte "Black Angus Argentine" (350gr) 38.00



**Sauces maison pour accompagner
votre viande 4.00**

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

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



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 7.00

Bouquetière de légumes 8.00

CARTE DES VINS

LES VINS AU VERRE

	verre 12.50 cl	verre XL 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
BLANC				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	10.90	19.90	
Riesling - Metz Bleger	6.90	13.40		37.00
Bourgogne Chardonnay	8.20	16.00		45.00
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>				
Bodegas Terras Gauda	8.20	16.00		45.00
<i>Rias Baixas Espagne</i>				
Chateau Miaudoux Moelleux	7.20	14.10		38.00
<i>Côte de Bergerac</i>				
ROSÉ				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	10.90	19.90	
ROUGE				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	10.90	19.90	
Minervois "Grande Réserve"	7.10	14.10		39.00
<i>D. Pujol</i>				
Saint-Nicolas de Bourgueil	7.10	14.10		39.00
<i>Les Montils G. Vallée</i>				
Val de La Osa	8.10	16.00		46.00
<i>Bodega Pittacum 2018</i>				

VINS BLANCS

LUXEMBOURG	75 cl	37.5 cl
• Riesling Grand 1° 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
<i>Melon de Bourgogne</i>		
• Sancerre Celliers de la Pauline D. Eric Louis	51.00	33.00
• Pouilly Fumé "Les Cris"	68.00	41.00
<i>D. A. Cailbourdin</i>		
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	
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>		
• Chablis 1er Cru Fourchaume D. Christophe & Fils	66.00	40.00
CÔTES DU RHONE		
• Condrieu "Pagus Luminis"	90.00	
<i>D. Louis Cheze "vieilli 9 mois en fût du chêne"</i>		
ITALIE		
• Vermentino Chardonnay IGT	38.00	
<i>Toscane Tenuta Montecchiesi</i>		
ESPAGNE		
• Bodegas Terras Gauda	45.00	
<i>Rias Baixas Espagne</i>		

VINS ROSÉS

• Côtes de Provence "L'Arbaude"	36.00	22.00
<i>Domaine Mas de Cadenet</i>		

VINS ROUGES

ALSACE	75 cl	37.5 cl
• Pinot Noir - Metz Bleger	38.00	22.00
VAL DE LOIRE		
• Saumur Champigny	39.00	
<i>Les Lizieres Clotilde Legrand</i>		
• Saint-Nicolas de Bourgueil	41.00	23.00
<i>Les Montils G. Vallée</i>		
VALLÉE DU RHÔNE		
• Côtes du Rhône la Gerbaude Domaine Alary	36.00	
• Saint-Joseph D. Louis Chèze	51.00	32.00
<i>(100 % Syrah)</i>		
BORDEAUX		
• Château Des Tourtes "Sélection Maison"	38.00	22.00
<i>Première Côtes de Blaye</i>		
• Château Milon 'Caprise' Saint-Emilion	41.00	
• Château La Croix ST Estephe	61.00	39.00
<i>2ème vin du Ch Le Crock</i>		
• Zédé de Labégorce 2020 Margaux	75.00	
• "Petit Lacoste" 2016	91.00	
<i>Pauillac 3ième vin du CH Grand Puy Lacoste</i>		
• Château Cap de Mourlin 2020	91.00	
<i>Saint Emilion Grand Gru Classé</i>		
• Château la Marzelle 2020	104.00	
<i>Saint Emilion Grand Gru Classé</i>		
• Château La Lagune 2015	135.00	
<i>Haut Médoc, 3ème Cru classé</i>		
• Château Giscours 2020	135.00	
<i>Margaux 3ème Cru classé</i>		
BOURGOGNE		
• Bourgogne Pinot Noir	42.00	
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>		
• Hautes Côtes de Beaune	61.00	36.00
<i>D. Sebastien Magnien</i>		
• Rully Vieilles Vignes D. Meix Guillaume	62.00	
• Côte de Nuits Marsannay "Les Récilles"	75.00	
<i>D. du Vieux Collège</i>		
• Volnay "Vielles Vignes" 2020	127.00	
<i>Domaine Seguin</i>		
LANGUEDOC		
• Minervois "Grande Réserve" D. Pujol	39.00	
• Corbières "Cuvée Prestige"	42.00	
<i>Château Ollieux Romanis</i>		
ITALIE		
• Toscane IGP Montespertoli (Chianti)	42.00	
<i>"Ingannamatti"</i>		
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 séparés.

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.

NOS SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Tempura de chou-fleur, sauce tzatziki, V oignons pickles, jeunes pousses	14.50	
Vittelo Tonnato veau cuit à basse température puis coupé fin, thon frais, sauce Tonnato, caprons frits, roquette et parmesan	21.50	
Cervelle de veau, sauce tartare salade de cœur de laitue et tomates	18.50	
Les escargots de Bourgogne Label Rouge au beurre d'ail & persil	6 pcs 14.00	12 pcs 19.00
Plateau du mareyeur 3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates , 3 crevettes royales bio, 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron	33.00	
Tartare de thon rouge, huile de sésame, citron kafir, baies de Goji, oignons grillés, sauce Ponzu, Kopper Cress et tuile de pain	22.00	38.00
Tataki de saumon en croute de sésame salade de légumes et algues Wakamé, sauce soja et aigre-douce maison , croustillant de feuilles de riz	20.00	36.00
Filet de bar sauvage snacké à la plancha poêlée de légumes wok, nouilles au sarrasin, noix de cajou toastées, sauce Teriyaki		37.00
Bouillabaisse Maison <i>comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!</i> Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, crevette royale, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives		42.00
Carré d'agneau de lait en croute de persil moutardée et Parmesan jeunes carottes confites au thym, primeur d'asperges blanches, millefeuille de pommes de terre Anna, jus corsé au romarin		39.00

À PARTAGER... pour 2 couverts

« Attention si vous n'avez jamais goûté... Vous risquez de tomber accro !!! »

Tomahawk Black Angus "Irlande" (1.3 kg)
légumes de saison, pommes frites à la graisse de bœuf
2 sauces au choix
49.00 le couvert

PASTA

Spaghettis au homard

*bisque aux agrumes, tomate fraîche,
beurre de corail et coriandre*

Le demi 39.00 / L'entier 59.00 (+/- 600-700 gr)

FORMULE ÉCAILLER

69.00

Plateau du mareyeur

*3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates,
3 crevettes royales bio, 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron*

Demi Homard 'Belle-vue'

salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

OU

Demi Homard Grillé

beurre marinère au citron et piment d'Espelette, légumes

OU

Spaghettis De Cecco au homard

demi homard, bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

OU

Bouillabaisse Maison

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

*Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, crevette royale, moules,
croûtons, tapenade de rouille et olives*

(supp. +4.00€)

OU

Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière"

« Comme à la Côte Belge », frites

(supp. +9.00€)