SINCE 1946
WAGON LÉO
RESTAURANT

LA BRASSERIE BELGE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

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!

CHAMPAGNE
WAGON RESTAURANT LÉO BASTOGNE DEPUIS 1946
Prevoteau-Perrier

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/ Tomate
Accompagnement sirop 0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin..... 2.90

LES APÉRITIFS

Bergerac moelleux..... 7.20
Kir vin blanc..... 7.80
Kir Royal..... 14.20
Aperol Spritz..... 14.50
Martini Bianco / Rosso..... 7.80
Porto Blanc..... 7.80
Porto Rouge..... 7.80
Pineau des Charentes..... 7.80
Picon..... 7.80
Campari 7.80
Gancia..... 7.80
Pisang..... 7.80
Ricard..... 7.80

Suze..... 7.80
Maitrank..... 7.80
Whiskys : J&B, Johnnie Walker..... 8.50
Red Label, Jameson
Rhum Havana Club..... 9.00
Don Papa 14.50
Small batch Rhum Philippines
Diplomático Exclusiva Venezuela... 12.90
Rhum Reserva Ron Antguo
Vodka..... 8.50
Gin Gordon "Classic"..... 8.50
Bacardi Carta Blanca..... 8.50
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

WAGON LÉO chez vous

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

L'ÉCAILLER

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

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

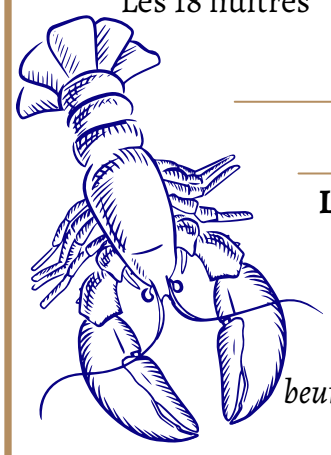
Plateau du mareyeur 33.00
3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates , 3 crevettes royales bio, 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

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



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 marinière au citron et piment d'Espelette, légumes

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

AUSSI À EMPORTER

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 pennes 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 natures "Marinière"

Moules vin blanc

Moules à l'ail, vin blanc crème

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

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, ... 33.00
sauce tartare maison, frites

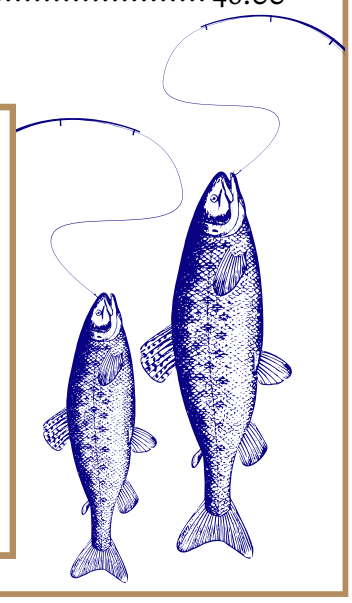
Aile de raie, crevettes grises 35.00
beurre noisette aux câpres et citron vert, brandade de pommes de terre

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

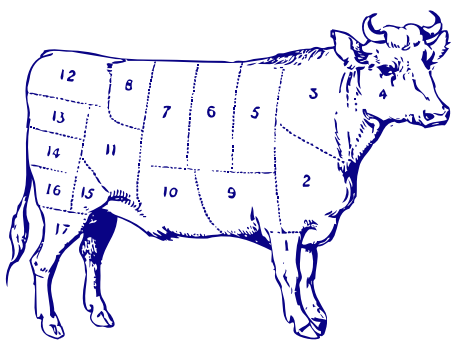
Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans » 32.00
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

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

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

NOS SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Vitello 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
LES PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DE MALINES ... **Elles sont fraîches... elles sont belles... elles sont Belges!**		
• **Tempura d'asperges blanches, sauce tzatziki,** oignions pickles, jeunes pousses	16.50	
• **Au jambon Prestige affiné 24 mois** servies froides, rémoulade à l'orange et pignons de pin	23.00	34.00
• **À la flamande,** œuf Mimosa au beurre, jus de citron, câpres frits	23.00	34.00
• **Au saumon fumé de Norvège**, sauce mousseline	23.00	34.00
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
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 gouté... 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

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

42.00

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

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 marinière 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€)