



## 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

<b>Arduenna Gin</b> .....	15.50
<i>Premium Orange Blossom &amp; Lavender Tonic, poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth</i>	
<b>La Vie en Rose</b> .....	15.50
<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> .....	15.50
<i>Rhum brun citron vert et sucre de canne</i>	
<b>Mojito</b> .....	15.50
<i>Rhum brun, citron vert, menthe, sucre, sprite</i>	

### CHAMPAGNE

**Coupe de Champagne Charpentier**  
*Brut 13.90*

**Bouteille de Champagne Charpentier**  
*Brut 75 cl 75.00 / Brut 37.5 cl 43.00*

### CRÉMANTS

**Coupe de Gales Héritage rosé** 9.60

**Coupe de Gales Héritage blanc** 9.60

**Bouteille de Gales Héritage rosé 75 cl** 39.90

**Bouteille de Gales Héritage 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
<i>Plate/légèrement-pétillante/pétillante</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.....	4.00
Jus d'orange pressé.....	8.00
Minute Maid.....	4.00
<i>Orange/ Pomme/ Tomate</i>	
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
Lefte blonde 33 cl.....	6.20
Lefte blonde 50 cl.....	8.90
Triple karmeliet 33 cl.....	6.50

### LES BIÈRES SPÉCIALES

Lefte brune.....	6.40
Lefte Ruby ( <i>fruitée</i> ).....	6.40
Orval.....	6.40
Lupulus blonde.....	6.50
Jupiler N.A. ....	3.90
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  
 7.00



### LES MOCKTAILS

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: 25.00  
Creuses de Zélande n°2 Hollande 6 pcs: 18.50 / 9 pcs: 25.50

## HUÎTRES EXCLUSIVES:

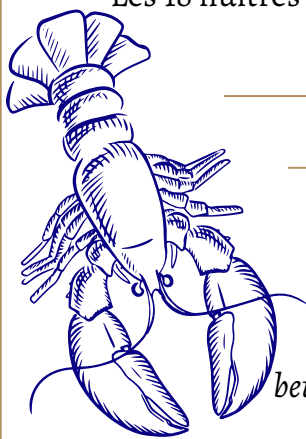
**La Perle de L'impératrice n°3 Irlande** 6 pcs: 21.00 / 9 pcs: 29.00  
*Exclusivement importée pour la Maison Léo*

L'Étoile de Carnac n°4 Bretagne 6 pcs: 24.50 / 9 pcs: 33.00  
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



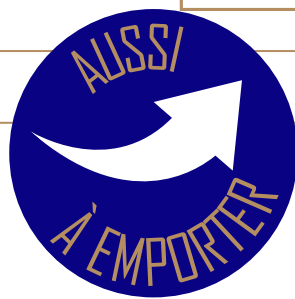
## LE HOMARD

Le demi 37.00 / L'entier 56.00 (+/- 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



## 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**,..... 21.50  
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**..... 15.00  
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"

26.00

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 19.00 / Plat 29.00  
poêlée de penne De Cecco al dente, vongole, moules et coriandre

**Spaghettis De Cecco au homard**..... Le demi 37.00 / L'entier 56.00 (+/- 600-700 gr)  
bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

## MOULES

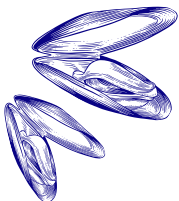
Qualité personnalisé, 100 % garantie hollandaise  
1.1 kg, frites à volonté

Moules natures "Marinière" 29.90

Moules vin blanc 31.00

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 ...

## 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

## 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 ..... 34.00

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

Cabillaud royal, simplement sauce mousseline, ..... 35.00

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

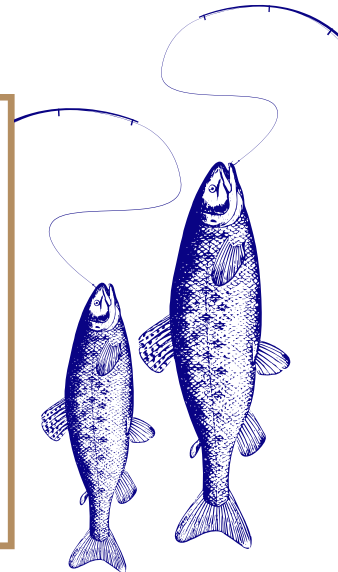
comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!

39.00

Cabillaud, dorade, lotte, saumon,

Saint-Jacques, gambas, moules,

croûtons, tapenade de rouille et olives



## VIANDES

Véritables boulets maison à la Liégeoise, ..... 24.00

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

Escalope pannée Zurichoise, sauce crème, jambon et champignons ..... 26.00

Vol au vent de véritable volaille fermière, frites à la graisse de bœuf ..... 27.00

### Plat Signature

39.00

#### 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 » ..... 31.00

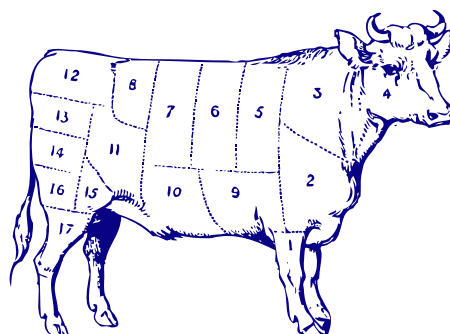
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

## Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

Steak de contrefilet de bœuf "Irish Prime" (230gr) ..... 29.00

Entrecôte "Black Angus Argentine" (350gr) ..... 37.00



#### 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

# LES DERNIÈRES ARRIVÉES EN GARE

## ENTRÉES

**Ballotin de Skrey de Norvège en rilette, flétan fumé**..... 21.00  
sauce au citron bergamote et betterave

**Tartare de thon rouge**, ..... 22.00  
huile de sésame, citron kafir, baies de Goji, oignons grillés, sauce Ponzu,  
Koppert Cress et tuile de pain

**Os à moelle**..... 19.00  
tartare de bœuf, râpé de truffe d'hiver, parmesan, pain grillé

**Soupe à l'oignon "Bistrot Lyonnais" gratinée**..... 14.00  
emmental et croûtons

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

**Plateau du mareyeur** ..... 32.00  
3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales bio,  
7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

## PLATS

**Le classique qui reconforte**..... 31.00  
la belle saucisse de veau, truffe noire, purée onctueuse de pommes de terre,  
jeunes carottes, panais confit et croustillant, jus perlé

**La souris d'agneau**..... 36.00  
Braisée pendant 8 h dans son jus au miel d'oranges et épices du Maghreb  
(safran, cumin, curcuma, cardamome et gingembre)  
purée de pommes de terre onctueuse, tomate San Marzano confite, légumes de saison

**Filet de bar snacké à la plancha**..... 36.00  
poêlée de légumes wok, nouilles japonaises au sarrasin,  
noix de cajou toastées, sauce Teriyaki

**Spaghettis au homard**..... Le demi 37.00 / L'entier 56.00 (+/- 600-700 gr)  
bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

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

*Levé en filet devant VOUS*

**Turbotin sauvage 49.00 / couvert**

légumes d'automne, pommes de terre grenailles, beurre blanc moutardé  
et l'huile d'olives vierge au concassé de tomates



# 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*

## FORMULE ÉCAILLER

65.00

### **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

### **Pêche du jour / Poisson entier rôti au four**

*Levé en filet devant VOUS*

### **Bar de Ligne ou Turbotin sauvage**

*légumes d'automne, pommes de terre grenailles, beurre blanc moutardé  
et l'huile d'olives vierge au concassé de tomates*

**Supplément +12 €**