
HUITRES ET PLATEAUX FRUITS DE MER (A EMPORTER = -10%)

HUÎTRES CREUSES

CREUSES DE ZÉLANDES N°3 Hollande	6 pcs: €15,90	9 pcs: €21,80
FINES DE CLAIRE N°3 Marennes-Oléron	6 pcs: €16,00	9 pcs: €21,90
PRAT AR COUM N°3 Bretagne	6 pcs: €18,90	9 pcs: €26,30

HUÎTRES EXCLUSIVES

MARENNE VERTES LABEL ROUGE N°3 Marennes-Oléron <i>Huîtres élevées à Marennes Oléron et affinées en "Claires" d'où leur nom "Fines de Claires". Elles peuvent, suivant les saisons, prendre une couleur verte à l'intérieur.</i>	6 pcs: €19,90	9 pcs: €27,80
PERLE NOIRE N°3 Normandie <i>Huîtres chamues et croquantes, qui proviennent des parcs d'Utah Beach en Normandie</i>	6 pcs: €21,00	9 pcs: €28,50
SPÉCIALE GILLARDEAU N°3 Marennes-Oléron <i>Sumommée la « Rolls des huîtres » son goût unique et raffiné, ça chaire généreuse en ont fait un produit de référence. Afin de lutter contre la contrefaçon, chaque huître voit sa coquille marquée au laser d'un G emblématique afin de garantir que vos huîtres sont d'authentiques Gillardeau.</i>	6 pcs: €22,80	9 pcs: €31,20

HUÎTRES PLATES

BELON N° 3 Bretagne	6 pcs: €21,00	9 pcs: €28,50
---------------------	---------------	---------------

DÉCOUVERTE...

ASSIETTE DU MAREYEUR

3 creuses / 2 exclusives et/ou plates
3 crevettes royales bio /6 bulots
Mayonnaise /citron
21.00€

LES 24 HUITRES SELECTION

16 creuses
8 exclusives et/ou plates
49.00€

LES 12 HUITRES SELECTION

8 creuses
4 exclusives et/ou plates
29.00€

PLATEAUX FRUITS DE MER

PLATEAU CRUSTACÉS 51.00€

1/2 homard, 1/2 tourteau,
3 crevettes Royales BIO, 2 gambas,
crevettes grises n.e

PLATEAU ROYAL 48.00€

6 creuses, 3 exclusives et/ou plates,
3 crevettes royales BIO, 1 gambas,
coquillages, moules, bulots, bigorneaux
crevettes grises n.e

LE PLATEAU LEO 58.00€

1/2 tourteau, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates,
3 crevettes royale BIO, 1 gambas, coquillages, moules,
bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e

PLATEAU PRESTIGE 72.00€

1/2 homard, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates,
3 crevettes royales BIO, 1 gambas,
coquillages, bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e

PRESTIGE à 2... homard entier 94.00€

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

HOMARD (+/-550GR) 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise Le demi 26.00€ / L'entier 37.00€ (pour 2cv +5.00€)

TOURTEAU DE BRETAGNE (+/-500gr) sauce cocktail mayonnaise Le demi 11.00€ / L'entier 16.00€ (pour 2cv +3.00€)

CREVETTES BOUQUET BIO (portion 9pcs) 12.00€

BULOTS (portion 12pcs) 10.00€

BIGORNEAUX (portion) 9.00€

CREVETTES GRISES (portion) 11.00€

SUGGESTIONS

ENTRÉES – VOORGERECHTEN

Carpaccio de bœuf , mayonnaise moutarde & Whisky original Harry's bar, roquette et copeaux de Parmesan	14.90€
Saumon Label Rouge d'Ecosse mariné à la bière Chouffe, légèrement fumé, brioche toastée, sauce au miel et moutarde Bister	15.50€
Filets de cailles laquées au caramel de sauce soja & snaké à la plancha en croute de sésame, lames de foie gras et tartufata de truffes noires, salade sucrine au vinaigre de Xérès	16.10€
Ravioles au crabe royal des neiges , champignons chimingi, beurre à la sauge et citron, râpé de Pecorino	14.50€
Noix de St-Jacques rôties à la plancha , Mezzaluna Parmigiano & Rucola brandade d'avocats, vinaigrette tiède au jus de grenades	17.50€
Assiette du Mareyeur : 3 creuses / 2 exclusives et/ou plates / 3 crevettes royales BIO /6 bulots mayonnaise /citron	21,00€
Homard grillé , broccolinis, curry rouge, lait de coco, cacahuètes et coriandre	1/2 - 26.00€ / 1/1 – 39.00€

PLATS – GERECHT

Skrei 'Jeune Cabillaud' , carottes fanes, fenouil, mousseline de céleri rave, pdt grenailles, sauce vierge au confit de tomates, citron et basilic	27.50€
Thon rouge snaké à la plancha , quinoa noir, broccolinis, tomates cerises, champignons Chimingi, pousses de soja, mayonnaise wasabi, sauce soja 'Sweet & Sour' aux sésames torréfiés	28.00€
Filet de veau de lait cuit à basse température , lames de truffes noires, princesses de potager, pommes Dauphine de Belles de Florenville et fromage d'Orval	31.00€
Couronne de porc Belge "BRASVAR" oignons gelots caramélisés, fenouil, mousseline de pdt douces et sauce au pickles Belge, frites	27.50€
Tomahawk de bœuf 'Black Angus' 2 couverts (1.2kg) "Attention si vous n'avez jamais goûté... Vous risquez de tomber Accros !!! "	38.00€ / personne

ENTRÉES

Soupe de poissons maison, croûtons, rouille et fromage Vissoep van het huis, croutons, rouille	12.90€
Saumon d'Ecosse légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe brioche toastée, sauce au miel et moutarde Bister Schotse zalm uit Noorwegen, gemarineerd met Chouffe bier, en licht gerookt, honing en mosterdsaus	15.50€
Carpaccio de bœuf, mayonnaise moutarde & Whisky original Harry's bar rockette et copeaux de Parmesan Rundercarpaccio, Harry's bar, rucola, Parmezaanse	14.90€
Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge Tomate & gritze Noordzeegarnalen	1pce 18.50€ / 2pces 24.00€
Croquettes Maison aux Crevettes grises citron, persil frit Huisgemaakte kroketten van gritze Noordzeegarnalen	1pce 9.90€ / 2pces 15.90€
Fondus au fromage de Maredsous citron, persil frit Huisgemaakte kroketten van "Maredous" kaas, gefrituurde petersehe	1pce 8.50€ / 2pces 14.00€
Duo de croquettes crevettes grises & fromage Maredsous Duo van grijze garnaalkroketten & Maredsous-kaas	15.00€
Saint Marcellin rôti, jambon affiné 14 mois, sirop de Liège à la bière d'Orval Saint Marcellin A.O.C ham 14 maanden genjpt, Lu'kse siroop met Orval-bier	14.90€
Homard grillé, broccolinis rôtis, curry rouge, cacahuètes et coriandre Gegrilde kreeft, geroosterde broccoli, rode curry, pinda's en koriander	1/2 - 26.00€ / 1/1 - 39.00€
Homard 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise Kreeft 'Belle-Vue' huisgemaakte cocktail saus & mayonnaise	1/2 - 26.00€ / 1/1 - 37.00€

VÉGÉTARIENS & VÉGÉTALIENS

Risotto Carnaroli aux champignons Chimingi, râpé de vieux Parmesan	Entrée 13.50€ / Plat 18.90€
Tzay de 'Tofu Bio' sautés, wok de légumes, gingembre, curry rouge, cacahuètes et coriandre	Entrée 14.50€ / Plat 20.90€
Cocotte de légumes sauté à l'huile d'olives, fleur de sel	Entrée 13.90€ / Plat 19.50€

POISSONS

Aile de raie beurre noisette aux câpres et citron vert Roggevlugel, gebruieneerde buter met kappertjes en grijze garnalen, limoen	25.50€
Fish & Chips Cabillaud pané à la mie de pain frit, sauce tartare maison, pommes frites Fish & Chips Kabeljauw gebakken met broodkruimels, zelfgemaakte tartaarsaus, frietjes	25.90€
Cabillaud Royal simplement mousseline, brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel De l'avis de nos clients... Probablement le plus beau morceau que l'on vous ai servi !!! Kabeljauw royal met mousseline, aardappelpuree met licht gezouten buter	28.50€
Bouillabaisse Maison Comme vous l'aimerez... sans arêtes !!! Dorade, cabillaud, bar, saumon, gambas, St-jacques, moules, fenouil, croûtons, rouille, anchoïade Bouillabaisse kabeljauw, koolvis, zeebaars, zalm, gamba, sint-jakobsvruchten, schaaldieren, gekonfijte venkel, aardappelen, croutons, rouille, ansjovispasta	29.00€
Soles Meunière (500gr) beurre persillé et citron 'Comme à la Côte Belge' Tong tongetje meunière peterseliebuter en citroen	36.00€
Poissons du marché dans nos suggestions Vis van de markt in onze suggesties	Prix du jour

MOULES

Moules nature « Marinière »	23.50€
Moules vin blanc Met witte wijn	24.90€
Moules vin blanc crème Met room en witte wijn	25.50€
Moules Poulette, beurre blanc citronné, persil et ciboulette Met citroen butter	26.50€
Moules à l'ail, vin blanc crème Met knoflookroom en witte wijn	26.50€
Moules « LEO » aux crevettes grises, sauce crème « Secret du Chef » «LEO» met grijze garnalen	29.90€

VIANDES

LE BŒUF

LES TARTARES DE BŒUF

L'américain Leo 18.50€

Bœuf haché minute, préparé en salle par nos soins, pommes frites

L'américain classique 18.50€

Bœuf haché minute, préparé par vos soins, à votre goût, pommes frites

A LA PLANCHA

Rumsteak Blanc-Bleu-Belge (220gr) 17.50€

Rump Steak «White, Blue, Belgian»

Entrecôte Rib Eye Black Angus Irlandais (280gr) 26.50€

Rib eye Ierse Angus rib steak

Filet pur de bœuf Charolais Belge (230gr) 29.00€

Rundsfilet(230 g) frietjes

LES SAUCES POUR LE BŒUF 4.00€

Béarnaise maison - Poivre vert flambée au Cognac - Bordelaise 'vin rouge & échalotes'

TASTE THE BEST... NOS SÉLECTIONS LABEL OU EN DIRECTE DE LA FERME

LE PORC "BRASVAR"

Couronne de porc (280gr) cuite à basse température et rôtie aux romarin, 27.50€
oignons grelots caramélisés, fenouil, mousseline de pdt douces, sauce au pickles Belge, frites

VOLAILLE "LABEL ROUGE"

Suprême de poulet label rouge à la crème de foie gras et morilles 'Façon G7' 28.50€

chicons de pleine terre poêlés, Pommes de Terre « Jeannette » en Chemise

Recette d'une sauce élaborée par le chef étoilé, Georges Blanc, en l'honneur des Chefs d'états et de gouvernements du G7 à Lyon, ...

CLASSIQUES DE BRASSERIE

Boulettes maison à la liégeoise « bière brune et sirop de liège » pommes frites Gehaktballen op de liégeoise "bruin bier en kurkentroop" frieten	14.50€
Escalope panée « zuzu » champignons et jambon, sauce crème, fromage, pommes frites Gepaneerde escalope "zuzu" champignons en ham, roomsaus, kaas, frites	17.50€
Vol au vent de poule de ferme bouillonnée à l'ancienne, croustillant de pâte feuilletée, pommes frites Koninginnenhapje van kip, bladerdeeg van pure boter, frietjes	17.90€
Jambonneau rôti au Four, sauce à la Moutarde Bister, salade de jeunes pousses d'épinard, tomate grillée, béarnaise maison, frites Ovengebakken hammetjes, gegrilde tomate, béarnaise, frietjes	19.50€
Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans », Civet servi en cocotte... compotée d'airelles fraîches, pommes frites maison Stazin van marcassin geserveerd in een braadpan ... Gestoofd met cranberry's, zelfgemaakte frietjes	21.50€

NOS FORMIDABLES CHOUCROUTES

ROYALE GARNIE Saucisse demi sèche légèrement fumée, saucisse de Francfort, saucisse de Morteau, saucisse de Colmar, poitrine de porc confite, kassler cuit pendant 12h, pommes de terre et choux au saindoux...ummmmm	22.00€
JAMBONNEAU Lard de porc confit, pommes de terre et choux au saindoux...ummmmm	21.00€

LE CASSOULET 'BRASSERIE LEO'

CASSOULET...PLAT CANAILLE Confit de cuisse de canard / saucisse de canard / saucisse de Morteau joue de porc / confit de poitrine de porc <i>Le Restaurant LEO est Ambassadeur Belge Officiel de l'Académie du Cassoulet de Carcassonne</i>	24.00€
--	--------

LEO'TISSIMO

Petite révolution . . .

Depuis presque 75 ans, LEO ne fait décidément rien comme tout le monde !

Les pizzas prennent leurs places ! Croustillantes et goûteuses, classiques ou originales . . .

elles assument leurs différences et leurs personnalités propres.

MARINARA Tomate, ail, oignons, origan, persil, huile d'olive vierge Tommat, knoflook, oregano, vergine olijfolie	9.90€
MARGHERITA Tomate, mozzarella, origan huile d'olive extra vierge Tomaat, mozzarella, oregano extra vergine olijfolie	12.00€
NAPOLETANA Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois Tomaat, mozzarella, oregano, kappertjes en ansjovis	13.50€
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons Tomaat, mozzarella, ham en champignons	14.20€
DIAVOLA Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois Tomaat, mozzarella, pittige salami, paprika's, ansjovis	14.50€
QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, anchois, câpres, olives Tomaat, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, ansjovis, kappertjes, olijven	14.90€
NETTUNA Tomate, mozzarella, thon, tomates cerises, oignons et câpres Tomaat, mozzarella, tonijn, cherrytomaatjes, uien en kappertjes	15.50€
DI EDUARDO : Tomate, chèvre, champignons, poivrons, Jambon de Parme, roquette, pesto Tomaat, geitenkaas, champignons, paprika, parma ham, rucola, pesto	15.90€
BELLA VICTORIA Margherita agrémenté de véritable 'Mozza di bufala' tomates cerises, jambon de Parme, huile d'olive Margherita met mozza di bufala, kerstomaatjes, rauwe ham, extra vierge olijfolie	17.50€
AL SCAMPIS & SALMONE Tomate, crème de pecorino, scampis, saumon fumé, tomate & citron confit, roquette Pecorino room, gele kersentomaat, scampis, gerookte zalm, citroen en rucola	17.90€

***Chez leo les enfants sont roi !!! 50% SUR TOUTES LE PIZZA (-12ANS*)**
BIJ LEO ZIJN DE KINDEREN KONING!!! 50% KORTING OP ALLE PIZZA (-12 JAAR*)

LES SUPPLÉMENTS:

MOZZARELLA, CHÈVRE, CHAMPIGNONS, CÂPRES, OLIVES, OEUF, OIGNON, AIL,... 1.00€

JAMBON CUIT, JAMBON DE PARME, SALAMI, THON, MOZZARELLA DI BUFALA, ...2.00€

MENU BUSINESS LUNCH

Notre lunch est disponible du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30
(excepté les jours fériés).

UN BUSINESS LUNCH à 21.90€ (*)

2 Entrées au choix / 2 Plats au choix /
Le café ou thé vous est offert

*2 voorgerechten om uit te kiezen / 2 gerechten om uit te kiezen /
Koffie of thee wordt aangeboden*

UN BUSINESS LUNCH à 26.90€ (*)

2 Entrées au choix / 2 Plats au choix / Dessert /
Le café ou thé vous est offert

*2 voorgerechten om uit te kiezen / 2 gerechten om uit te kiezen / Dessert /
Koffie of thee wordt aangeboden*

(*) Selon la disponibilité - excepté vacances et jours fériés

() Afhankelijk van beschikbaarheid - behalve op feestdagen*

LES PETITS CHEFS DE GARE

Toute notre carte à demi-portion et demi-prix*

(*) Les 1/2 portions sont exclusivement servies aux enfants de -12 ans

*Al onze kaarten voor halve porties en halve prijzen * 1/2 porties worden uitsluitend geserveerd aan kinderen jonger dan 12 jaar oud*

GROUPES & SEMINAIRES

Le Restaurant Leo est l'endroit idéal pour vos repas d'affaires,
fêtes de famille, réunions et repas de groupes jusqu'à 120 personnes.

Pour les groupes à partir de 20 personnes, Leo vous propose un vaste choix de menus et de forfaits boissons à différents prix.
5 salles modulables, bénéficiant des dernières technologies, peuvent accueillir séminaires, teambuilding ou tout autre
événement professionnel.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter au :

+32 61 211 441 ou info@resto-leo.com

A SAVOIR...

MODE DE PAIEMENT

Maestro-Visa-Mastercard-VPay-€

BON & FACTURE DE CAISSE TVA

dû aux nouvelles normes de **caisse du SP finance**, il nous est désormais impossible de réaliser des additions séparées.

HEURES D'OUVERTURE

Du Mardi au Dimanche: 11h45 - 15h00 et 17h30 - 21h45

Fermé le Lundi

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 commandes. Nous ferons le nécessaire pour combler vos desiderata.

MENUS

MENU LIGHT & MINCEUR 39,00€

Les 6 huîtres de notre écailler

Thon rouge snaké à la plancha, quinoa noir, broccolinis, tomates, champignons chimingi, pousses de soja, mayonnaise wasabi, sauce soja 'Sweet & Sour', sésames torréfiés

Carpaccio d'ananas
chutney fraise / sirop de gingembre, sorbet citron vert / tuile croquante aux sésames

MENU BIB GOURMAND® 37,00€

Les 6 huîtres de notre écailler

ou

La Croquette Maison aux crevettes grises de la Mer du Nord, citron et persil frit

ou

Saumon label rouge, mariné à la bière Chouffe, légèrement fumé, brioches, sauce au miel et moutarde Bister **+2.00€**

Aile de raie, beurre noisette aux câpres citron vert

ou

Couronne de porc Belge "BRASVAR" oignons grelots caramélisés, fenouil, mousseline de pdt douces, sauce au pickles Belge, frites

ou

Cabillaud Royal simplement mousseline brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel **+4.00€**

Café liégeois façon Léo
moka / vanille, 'chouffe-coffee'

ou

Duo de profiteroles glace vanille orangettes / chocolat chaud /chantilly

ou

Brownie chaud 'caramel & chocolat blanc' bananes caramélisées au rhum Negrita noix de pécan torréfiées, sorbet passion

MENU LEO ORIENT-EXPRESS® 49,00€

Filets de cailles laqués au caramel de sauce soja & snakés à la plancha, lames de foie gras et tartufata de truffes noires, sucrose au vinaigre de Xérès

ou
Ravioles au crabe royal des neiges, champignons chimingi, beurre à la sauge et citron, Pecorino

ou
Assiette du Mareyeur

3 creuses / 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales BIO/ 6 bulots / mayonnaise / citron

ou

½ Homard grillé, broccolinis, curry rouge, cacahuètes & coriandre **+4.00€**

Couronne de porc Belge "BRASVAR" oignons grelots caramélisés, fenouil, mousseline de pdt douces, sauce au pickles Belge, frites

ou

Suprême de poulet de ferme à la crème de foie gras et morilles façon G7, chicons de pleine terre poêlés, pommes de terre « Jeannette » en Chemise

ou

Lotte grillée & Risotto Carnaroli aux épices Catalane Piquillo doux, saumon fumé, oignons fanes, pesto de persil

ou

Sole Meunière (500gr) beurre persillé et citron 'Comme à la Côte Belge' **+6.00€**

Moelleux au chocolat "Léo" by "Léo", coulis de framboises / glace vanille

ou

Carpaccio d'ananas chutney fraises sirop de gingembre, sorbet citron vert tuile croquante aux sésames

ou

Pavlova fruits rouges framboises - mûres - myrtilles sauvages, crème fraîche fouettée / meringue croquante & moelleuse

ou

Fromage St Marcellin rôti au four sirop de Liège à la bière d'Orval, salade à l'huile de noisettes