

LE BANC D'ÉCAILLER

LES HUÎTRES CREUSES

	3	6
LES CREUSES DE ZÉLANDE N° 3	7,90€	15,90€
LES FINES DE CLAIRE N° 4	8,50 €	16,90 €
LES PRAT AR COUM N°3	9,50 €	18,90 €

LES CREUSES SPÉCIALES

	3	6
MARENNES VERTES N°3	10,50 €	20,00€
PERLE NOIRE N°3	11,00 €	21,00 €
GILLARDEAU N°4	12,00 €	23,00 €

LES HUÎTRES PLATES

	3	6
LES PLATES BELON N° 3	11,00 €	21,00 €

LES 24 HUITRES SELECTION

16 creuses / 8 exclusives et/ou plates	59,00€
--	--------

ASSIETTE DU MAREYEUR

19,90 €

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

ND non disponible*

*Nous travaillons tous nos produits en arrivage frais et journalier.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains poissons
peuvent manquer momentanément à la carte.*

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

1/2 Homard (+/-250gr) 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise	26,00 €
Homard entier (+/-500gr) 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise (pour 2cv +3,00€)	39,00 €
1/2 Tourteau de Bretagne (+/-250gr) sauce cocktail mayonnaise	12,00 €
Tourteau entier de Bretagne (+/-500gr) sauce cocktail mayonnaise	18,00 €
Crevettes bouquet BIO (portion 9pcs)	14,00 €
Bulots (portion)	11,00 €
Bigorneaux (portion)	9,90 €
Crevettes grises (portion)	11,00 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PLATEAU CRUSTACÉS 1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 crevettes Royales BIO, 2 gambas, crevettes grises n.e	51,00 €
PLATEAU ROYAL 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales BIO, 1 gambas, coquillages, moules, bulots, bigorneaux	44,00 €
LE PLATEAU LEO 1/2 tourteau, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales BIO 1 gambas, coquillages, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e	56,00 €
PLATEAU PRESTIGE 1/2 homard, 6 creuses, 3 exclusives et/ou plates, 3 crevettes royales BIO, 1 gambas, coquillages, bulots, bigorneaux, crevettes grises n.e	72,00 €
PLATEAU PRESTIGE à 2 homard entier...	94,00 €

SUGGESTIONS

ENTRÉES – VOORGERECHTEN

Carpaccio de bœuf , mayonnaise moutarde & whisky original Harry's bar, roquette et copeaux de Parmesan	14.90€
Saumon « label rouge » d'Écosse mariné à la bière Chouffe, légèrement fumé, brioche toastée, sauce au miel et moutarde Bister	15.50€
Végétarienne Parmigiana Melazane d'aubergines, burrata, sauce tomate et basilic	13.90€
Foie gras de canard au torchon confit de figues, caramel de vin rouge, brioche toastée, bouquet de mesclun à l'huile de noisette	18.90€
Ravioloni au crabe royal des neiges , champignons chilingi, beurre à la sauge et citron, râpé de Pecorino	14.50€
Noix de St Jacques rôties à la plancha, risotto Carnaroli au potiron, champignons des bois, râpé de Parmesan	En entrée 17.50€ En plat 27.50€
Assiette du Mareyeur : 3 creuses / 2 exclusives et/ou plates / 3 crevettes royales BIO / 6 bulots mayonnaise / citron	19.90€
Homard grillé , broccolis rôtis, curry rouge, cacahuètes et coriandre	1/2 - 26.00€ / 1/1 - 39.00€

PLATS – GERECHT

Filet de Bar de ligne sauvage rôti à la plancha, poêlée de haricots beurre & verts, pommes de terre grenailles, sauce vierge pesto et aïoli, flocons de tomates séchées	28.00€
Rognons de veau fricassés et flambés au Péket des Houyeu, sauce moutarde estragon, oignons grelots, champignons, lardons fumés, pdt rissolées	22.00€
Suprême de Pintade de Bresse AOP chicons braisés, céleris-raves confits, champignons fungi grillés, jus de volaille à la tartufata de truffe noire, pommes purée	27.50€
Râble de lièvre grillé , poêlée de champignons des bois, choux de Bruxelles, pruneaux et pignons de pin, purée de céleri-rave, pdt Dauphines maison, sauce Arlequin « Grand-Veneur et Moutarde »	30.00€
Filet de Biche 100% Belge , pommes Amandines Maison, chicon braisé, confit d'aireselles du père Leo poire Wildeman aux épices et au vin, sauce poivrade au caramel de fruits rouges	32.00€

LES ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Soupe de poissons maison, croûtons, rouille <i>Vissaep van het huis, croutons, rouille</i>	12.90€
Saumon « Bømlo » de Norvège légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe, brioche toastée, sauce au miel et moutarde Bister <i>Schotse zalm uit Noorwegen, gemarineerd met Chouffe bier, en licht gerookt, Blinis, honingsaus en masterdsaus</i>	15.50€
Carpaccio de bœuf, mayonnaise moutarde & whisky original Harry's bar, roquette et copeaux de Parmesan <i>Rundercarpaccio, basilicumpesto, rucola, Parmezaanse krullen, reductie balsamico azijn</i>	14.90€
Croquettes Maison aux Crevettes grises de la Mer du Nord, citron, persil frit <i>Huisgemaakte kroketten van grijze Noordzeegarnalen, gefntuurde petersehe</i>	1 pce 9,90€ / 2 pces 15.90€
Fondus au fromage de Maredsous citron, persil frit <i>Huisgemaakte kroketten van "Maredous" kaas, gefntuurde petersehe</i>	1 pce 8,50€ / 2 pces 14.00€
Duo de croquettes crevettes grises & fromage Maredsous <i>Duo van grijze garnaalkroketten & Maredsous-kaas</i>	15.00€
Saint Marcellin rôti, jambon affiné 14 mois, sirop de Liège à la bière d'Orval <i>Saint Marcellin A.O.C. Sûre-ham 14 maanden genijpt, Lu'kse stroop met Orval-bier</i>	14.90€
Homard grillé, broccolinis rôtis, curry rouge, cacahuètes et coriandre <i>Gegrilde kreeft, geroosterde broccoli, rode curry, pinda's en koriander</i>	1/2 - 26.00 € / 1/1 - 39.00€
Homard 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise <i>Canadeese kreeft 'Belle-Vue' huisgemaakte cocktail saus en mayonnaise (koud geserveerd)</i>	1/2 - 26.00 € / 1/1 - 39.00€

**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**

LES MOULES

MOSSELEN

(De juillet à mars)

Chez nous... « La belle Leo »

*Moules de qualité sélectionnées pour nous depuis
70 ans*

Qualité = Débit = Fraîcheur

En casserole de 1 kg

accompagné de pommes frites maison

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

LES POISSONS - VISGERECHTEN

Aile de raie beurre noisette aux câpres et citron vert <i>Roggeveugel, gebruineerde buter met kappertjes en grijze garnalen, limoen</i>	25.50€
Fish & Chips Cabillaud pané à la mie de pain frit, sauce tartare maison, pommes frites <i>Fish & Chips Kabeljauw gebakken met broodkruimels, zelfgemaakte tartaarsaus, frietjes</i>	25.90€
Cabillaud Royal simplement mousseline, brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel <i>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</i>	28.50€
Bouillabaisse Maison Comme vous l'aimerez...sans arêtes !!! <i>Dorade, cabillaud, bar, saumon, gambas, St- jacques, moules, fenouil, croûtons, rouille, anchoïade</i> <i>Bouillabaisse Goudbrasem, kabeljauw, koolvis, zeebaars, zalm, gamba, sint-jakobsvruchten, schaaldieren, gekonfijte venkel, aardappelen, croutons, rouille, ansjovispasta</i>	29.00€
Soles Meunière (2x300gr selon arrivage) beurre persillé et citron 'Comme à la Côte Belge' <i>Tong 500gr tongetje meunière peterseliebutter en citroen</i>	37,00€
Poissons du marché dans nos suggestions <i>Vis van de markt in onze suggesties</i>	Prix du jour

ND non disponible*

Nous travaillons tous nos produits en arrivage frais et journalier.

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains poissons peuvent manquer
momentanément à la carte.*

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 « Luxembourgeois » (230gr) 29.00€
Rundsteak (230 g) frietjes

LES SAUCES POUR LE BŒUF

Béarnaise maison 4.00€

Poivre vert flambée au Cognac 4.00€

Bordelaise 'vin rouge & échalotes' 4.00€

LA VOLAILLE DE BRESSE

"ADP"

Suprême de Pintade de Bresse

chicons braisés, céleris-raves confits,
champignons fungi grillés,
jus de volaille à la tartufata truffe noire,
pommes purée

27.50€

Seule volaille à avoir une
appellation d'origine,
la Volaille de Bresse est un met succulent
A chair savoureuse, alimentation équilibrée et
riche !

Des céréales – blé et maïs
garantis sans OGM,

des produits laitiers sont au menu des poulets,
poulettes, dindes, pintades et chapons de Bresse !

Les critères de l'ADP garantissent un élevage
artisanal, nécessitant un savoir-faire qui prend en
compte

le bien-être de l'animal.

NOS CLASSIQUES DE BRASSERIE

Boulettes Maison à la Liégeoise « bière brune et sirop de Liège » pommes frites <i>Gehaktballen op de Liégeoise "Bruin bier en kurkentroop" frieten</i>	14.50€
Escalope panée « Zuzu » champignons et jambon, sauce crème, fromage, pommes frites <i>Gepaneerde escalope "Zuzu" champignons en ham, roomsaus, kaas, frites</i>	17.10€
Vol au vent de poule de ferme bouillonnée à l'ancienne, pommes frites <i>Koninginnenhapje van kip, bladerdeeg van pure boter, frietjes</i>	17.50€
Jambonneau Brasserie laqué au four, tomate grillée, béarnaise maison, pommes frites <i>Ovengebakken hammetjes, gegrilde tomate, Béarnaise, frietjes</i>	18.50€
Marcassin « Incontournable et même recette depuis 60 ans », civet servi en cocotte... compotée d'airelles fraîches, pommes frites maison <i>Stazin van Marcassin geserveerd in een braadpan ... gestoofd met cranberry's, zelfgemaakte frietjes</i>	20.90€

NOS FORMIDABLES CHOUCRUTES

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...ummmm

22.00€

Jambonneau

lard de porc confit, pommes de terre et choux au saindoux... ummmm

21.00€

CASSOULET BRASSERIE LEO

Le Restaurant LEO est Ambassadeur Belge Officiel
de l'Académie Universelle du Cassoulet de Carcassonne
confit de cuisse de canard / saucisse de canard / saucisse de Morteau, joue de porc / confit de poitrine de porc

24.00€

'On ne fait du bon qu'avec du très bon' ...

*C'est pourquoi notre cassoulet et nos Choucroutes sont réalisés avec soin
dans les règles de l'art, suivant des recettes traditionnelles et dont les ingrédients sont choisis
et sélectionnés chez des artisans qui ont gardé le respect des traditions.*

LEO'TISSIMO... PIZZA

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.

*Nous ne servons pas de Pizza les dimanches et jours fériés le midi

MARINARA	9,90€	NETTUNA	15,50€
Tomate, ail, origan, huile d'olive vierge <i>Tommat, knoflook, oregano, vergine olijfolie</i>		Tomate, mozzarella, thon, tomates cerises, oignons et câpres <i>Tomaat, mozzarella, tonijn, cherrytomaatjes, uien en kappertjes</i>	
MARGHERITA	11,00€	DI EDUARDO	15,90€
Tomate, mozzarella, origan huile d'olive extra vierge <i>Tomaat, mozzarella, oregano extra vergine olijfolie</i>		Tomate, chèvre, champignons, poivrons, jambon de Parme, roquette, pesto <i>Tomaat, geitenkaas, champignons, paprika, parma ham, rucola, pesto</i>	
NAPOLETANA	13,50€	BELLA VICTORIA	16,50€
Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois <i>Tomaat, mozzarella, oregano, kappertjes en ansjovis</i>		Margherita agrémenté de Mozza Di Bufala, Tomates cerises, jambon cru, huile d'olive vierge <i>Margherita met mozza Di Bufala, kerstomaatjes, rauwe ham, extra vierge olijfolie</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	14,20€	AL SALMONE & LIMONE	16,90€
Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons <i>Tomaat, mozzarella, ham en champignons</i>		Crème de Pecorino, tomate cerise, saumon fumé, citron confit et roquette <i>Pecorino room, gele kersentomaat, gerookte zalm, citroen en rucola</i>	
DIAVOLA	14,50€		
Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois <i>Tomaat, mozzarella, pittige salami, paprika's, ansjovis</i>			
4 STAGIONI-4 SAISONS	14,90€		
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, anchois, câpres, olives <i>Tomaat, mozzarella, ham, champignons, artisjakken, ansjovis, kappertjes, olijven</i>			

***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*)

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.

BUSINESS LUNCH

Du lundi au vendredi, le midi, le restaurant Leo
vous propose...

*Van maandag tot vrijdag, lunch in restaurant Leo
biedt je ...*

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*

** Sauf écailler et Pizza, suggestions*

GROUPES

Le Restaurant Leo est l'endroit idéal pour vos repas d'affaires,
fêtes de famille et repas de groupes de 20 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.

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

+32 61 211 441 ou reservation@wagon-leo.com

MENUS

MENU LIGHT & MINCEUR 39,00€

Les 5 huîtres de notre écailler

ou

Végétarienne Parmigiana Melazane d'aubergines, burrata, sauce tomate et basilic

le ½ Homard grillé, broccolinis rôtis, curry rouge, cacahuètes et coriandre

ou

Filet de Bar de ligne sauvage rôti à la plancha, poêlée de haricots beurre & verts, pommes de terre grenailles, sauce vierge pesto et aïoli, flocons de tomates séchées

Trio de sorbets...Framboise / mangue / citron

MENU BIB GOURMAND® 37,00€

Les 6 huîtres de notre écailler

ou

Saumon « Bømlo » de Norvège, mariné à la bière Chouffe, légèrement fumé, blinis, sauce au miel et moutarde Bister

ou

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

Marcassin façon Grand-veigneur en cocotte
compotée d'airelles, pommes frites

ou

Aile de raie, beurre noisette aux câpres citron vert

ou

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

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

ou

Duo de profiteroles Glace vanille
orangettes / chocolat extra bitter chaud / chantilly

ou

Tiramisu crème de mascarpone
crousty-moelleux café amaretto & spéculoos / cacao

MENU LEO ORIENT-EXPRESS® 49,00€

Foie gras de canard torchon, confit de figues, sirop de vin rouge, brioche toastée, bouquet de mesclun à l'huile de noisette

ou

Noix de St Jacques rôties à la plancha, risotto Carnaroli au potiron, champignons des bois, Parmesan

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

Suppl. ½ homard + 7.00€

Suprême de Pintade de Bresse AOP chicons braisés, céleris-raves confits, champignons fungi grillés, jus de volaille à la tartufata de truffe noire, pommes purée

ou

Filet de Biche 100% Belge, pommes Amandines Maison, chicon braisé, poire Wildeman aux épices et au vin, confit d'airelles du père Leo, sauce poivrade et fruits rouges

ou

Filet de Bar de ligne sauvage rôti à la plancha, poêlée de haricots beurre & verts, pommes de terre grenailles, sauce vierge pesto et aïoli, flocons de tomates séchées

ou

Homard entier grillé, broccolinis, curry rouge, cacahuètes & coriandre **Suppl.** homard entier + 7.00€

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

ou

Des fruits rouges crème fraîche fouettée
onctueuse meringue italienne / biscuit spéculoos

ou

Tiramisu crème de mascarpone
crousty-moelleux café amaretto & spéculoos / cacao

ou

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