

---

## HUITRES ET PLATEAUX FRUITS DE MER

### HUÎTRES CREUSES

|                                     |               |               |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| CREUSEs ZÉLANDE D'ÉTÉ 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 |

### HUÎTRES EXCLUSIVES

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>TIA MARAA N°3</b> irlandaise<br>Creuse de qualité supérieure, la Tia Maraa est une culture irlandaise de la famille Gillardeau. Elle possède un goût de noisette et un léger arrière-goût de fer.   | 6 pcs: €19,90 | 9 pcs: €27,80 |
| <b>BOUDEUSE N°3</b> Marennes Oléron<br><i>qui ravira les amateurs de goûts forts</i>   | 6 pcs: €21,00 | 9 pcs: €28,50 |
| <b>SPÉCIALE GILLARDEAU N°3</b> Marennes-Oléron<br><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, pattes de crabe royal,  
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€  
pattes de crabe royal, 6 creuses, 3 exclusives  
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 27.00€ / L'entier 39.00€  
**PATTES DE CRABE ROYAL DES NEIGES** grillées au beurre d'herbes En entrée -16.50€ / En plat - 29.00€  
sauce mayonnaise et cocktail, cœur de salade laitue

**CREVETTES BOUQUET BIO** (portion 9pcs) 12.00€  
**BULOTS** (portion 12pcs) 10.00€

**BIGORNEAUX** (portion) 9.00€  
**CREVETTES GRISES** (portion) 11.00€

---

## ENTRÉES

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Soupe de poissons maison, croûtons, rouille et fromage<br>Vissoep van het huis, croutons, rouille   | 13.50€                       |
| Carpaccio de bœuf, mayonnaise moutarde & Whisky original Harry's bar<br>roquette et copeaux de parmesan<br>Rundercarpaccio, Harry's bar, rucola, Parmezaanse  | 14.90€                       |
| Foie gras de canard au torchon, confit de figues, caramel de vin rouge,<br>brioche toastée, bouquet de mesclun à l'huile de noisette<br>Eendenlever met vod, gekonfijte vijgen, karamel van rode wijn, geroosterde brioche,<br>boeket van mesclun met hazelnootolie | 18.90€                       |
| Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge<br>Tomate & gritze Noordzeegarnalen   | Entrée 18.50€ / Plat 24.00€  |
| Croquettes Maison aux Crevettes grises, citron, persil frit<br>Huisgemaakte kroketten van gritze Noordzeegarnalen   | 1pce 9.90€ / 2pces 15.90€    |
| Fondus au fromage de Maredsous, citron, persil frit<br>Huisgemaakte kroketten van "Maredous" kaas, gefntuurde petersehe   | 1pce 8.50€ / 2pces 14.00€    |
| Duo de croquettes crevettes grises & fromage Maredsous<br>Duo van grijze garnaaikroketten & Maredsous-kaas  | 15.00€                       |
| Saint Marcellin rôti, jambon affiné 14 mois, sirop de Liège à la bière d'Orval<br>Saint Marcellin A.O.C ham 14 maanden genijpt, Lu'kse sloop met Orval-bier   | 14.90€                       |
| Pattes de crabe royal des neiges grillées au beurre d'herbes,<br>cœur de salade laitue<br>Koninklijke sneeuwkrabbenpoten gegrild met kruidenboter, voorgerecht sla salade hart  | Entrée 16.50.€ / Plat 29.00€ |
| Homard 'Bellevue' sauce cocktail mayonnaise<br>Kreeft 'Belle-Vue' huisgemaakte cocktail saus & mayonnaise   | 1/2 - 27.00€ / 1/1 - 39.00€  |

---

## VÉGÉTARIENS & VÉGÉTALIENS

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Risotto Carnaroli aux champignons Chimingi,<br>râpé de vieux Parmesan    | Entrée 13.50€ / Plat 18.90€ |
| Wok de 'Tofu Bio' & légumes Thai, gingembre,<br>curry rouge et coriandre | Entrée 14.50€ / Plat 20.90€ |
| Cocotte de légumes sautés à l'huile d'olive, fleur de sel                | Entrée 13.90€ / Plat 19.50€ |

---

## POISSONS

|  |               |
|--|---------------|
| Aile de raie beurre noisette aux câpres et citron vert<br>Roggevluegel, 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<br>Fish & Chips Kabeljauw gebakken met broodkrumels, zelfgemaakte tartaarsaus, frietjes   | 25.90€        |
| Cabillaud Royal simplement mousseline, brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel<br><b>De l'avis de nos clients... Probablement le plus beau morceau que l'on vous ai servi !!!</b><br>Kabeljauw royal met mousseline, aardappelpuree met licht gezouten buter  | 28.50€        |
| Bouillabaisse Maison Comme vous l'aimerez...sans arêtes !!!<br>Dorade, cabillaud, bar, saumon, gambas, St-jacques, moules, fenouil, croûtons, rouille, anchoïade<br>Bouillabaisse kabeljauw, koolvis, zeebaars, zalm, gamba, sint-jakobsvruchten, schaaldieren, gekonfijte venkel, aardappelen, croutons, rouille, ansjovispasta | 30.00€        |
| Sole Meunière (500gr)<br>persillé et citron 'Comme à la Côte Belge'<br>Tong tongetje meunière peterseliebiter en citroen   | 39.00€ beurre |

---

## MOULES "JUMBO PREMIUM 1.1KG" LABEL OFFICIEL ZEKER ZEEUWS

|  |        |
|--|--------|
| Moules nature « Marinière »  | 23.90€ |
| Moules vin blanc<br>Met witte wijn   | 24.90€ |
| Moules vin blanc crème<br>Met room en witte wijn   | 25.90€ |
| Moules Poulette, beurre blanc citronné, persil et ciboulette fraîche<br>Met citroen butter       | 26.90€ |
| Moules à l'ail, vin blanc crème<br>Met knoflookroom en witte wijn                                | 26.90€ |
| Moules « LEO » aux crevettes grises, sauce crème « Secret du Chef »<br>«LEO» met grijze garnalen | 29.90€ |

---

## VIANDES

### LE BŒUF

#### LES TARTARES DE BŒUF

L'américain Léo 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€

Rundfilet(230 g) frietjes

#### LES SAUCES POUR LE BŒUF 4.00€

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

---

## TASTE THE BEST...

### Tomahawk de bœuf 'GRANDCHESTER GOLD' AUSTRALIE

2 couverts (1.2kg) 38.00€ / personne

Sauces aux choix, légumes et pommes frites

"Attention si vous n'avez jamais goûté... Vous risquez de tomber Accro !!! "

---

---

## CLASSIQUES DE BRASSERIE

Boulettes maison à la liégeoise « bière brune et sirop de liège » pommes frites 14.50€  
Gehaktballen op de liégeoise "bruin bier en kurkentroop" frieten

Escalope panée « zuzu » champignons et jambon, sauce crème, fromage, pommes frites 17.50€  
Gepaneerde escalope "zuzu" champignons en ham, roomsaus, kaas, frites

Vol au vent de poule de ferme bouillonnée à l'ancienne, 17.90€  
croustillant de pâte feuilletée, pommes frites  
Koninginnenhapje van kip, bladerdeeg van pure boter, frietjes

Jambonneau rôti au Four, sauce à la Moutarde, 19.50€  
salade de jeunes pousses d'épinard, tomate grillée, béarnaise maison, frites  
Ovengebakken hammetjes, gegrilde tomate, béarnaise, frietjes

Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans », 21.50€  
Civet servi en cocotte... compotée d'airelles fraîches, pommes frites maison  
Stazin van marcassin geserveerd in een braadpan ... Gestoofd met cranberry's, zelfgemaakte frietjes

---

## NOTRE FORMIDABLE CHOUCROUTE (DE OCTOBRE À MARS)

**ROYALE GARNIE** 22.00€  
Saucisse demi sèche légèrement fumée, saucisse de Francfort,  
saucisse de Morteau, saucisse de Colmar, poitrine de porc confite,  
carré de cochon de lait cuit pendant 12h, pommes de terre et choux au saindoux...ummmmm

---

## LE CASSOULET 'BRASSERIE LEO' (DE OCTOBRE À MARS)

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

---

# 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.

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

**\*Chez léo 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€

**1 PIZZA POUR 2 = SUPP + 5.00€**

---

## BUSINESS LUNCH

Notre lunch est disponible du lundi au vendredi uniquement le midi  
(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

*(\*) Selon la disponibilité - excepté vacances et jours fériés  
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  
(\*) 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](mailto: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.

---

# SUGGESTIONS

## ENTRÉES – VOORGERECHTEN

### SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE

légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe brioche toastée, sauce au miel et moutarde Bister 15.90€

### FOIE GRAS DE CANARD

confit de figues, caramel de vin rouge, brioche toastée, bouquet de mesclun à l'huile de noisette 18.50€

### ESCARGOTS « COMME EN BOURGOGNE »

beurre d'ail et persil Les 6 pcs -11.00€ / Les 12 pcs - 18.00€

### COQUILLAGES EN PERSILLADE

Moules, vongoles, amandes & couteaux de Mer en persillade / ail / piments d'Espelette 14.50€

### NOIX DE ST-JACQUES 'ROKA'

laquées au miel de sauce soja & grillées au feu de bois, mayonnaise au yusu et râpé de truffe d'Alba 18.50€

### NOIX DE ST-JACQUES

risotto Carnaroli aux jeunes oignons, girolles & champignons de hêtres, Parmesan 18.50€

### PATTES DE CRABE ROYAL DES NEIGES

grillées au beurre d'herbes, cœur de salade laitue En entrée -16.50€ / En plat - 29.00€

## PLATS – GERECHT

### JOUE DE BŒUF & FOIE GRAS

joue de bœuf braisée et escalope de foie gras poêlé, ravioloni aux morilles et truffes, carottes fanes, bouillon de bœuf émulsionné au beurre de ferme 24.90€

### NOTRE FORMIDABLES CHOUCROUTES ROYALE

saucisse demi sèche, saucisse de Francfort, saucisse de Morteau, saucisse de Colmar, poitrine de porc confite, carré de cochon de lait cuit pendant 12h, pommes de terre et choux au saindoux 22.00€

### BICHE

Filet de biche, panais et chicon braisé, poire Wildeman aux épices et au vin & confit d'ailles mousseline au potiron, pommes Dauphine maison, sauce poivrade 32.00€

### TOMAHAWK DE BŒUF

'GRANDCHESTER GOLD' AUSTRALIE' 2 couverts (1.2kg)

"Attention si vous n'avez jamais goûté...Vous risquez de tomber Accro !!!" 38.00€ / Personne

### THON ROUGE SNACKÉ À LA PLANCHA

snacké à la plancha, quinoa noir, broccolis, tomates cerises, champignons Chimingi pousses de soja, mayonnaise wasabi, sauce soja 'Sweet & Sour' & sésames torréfiées 28.50€

### BAR DE LIGNE

rôtie à la plancha, mousseline de rave, chips de racines de persil, champignons des bois, pdt grenailles à la fleur de sel, beurre blanc à la sauge 30.00€



# MENUS

## FORMULE BELGO-BELGE 29,00€

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

\*\*\*\*\*

Moules nature « Marinière » 1.2KG, pommes frites

## FORMULE ÉCAILLER 33,00€

Plateau du Mareyeur...  
3 huitres creuses / 2 exclusives et/ou plates  
3 crevettes royales bio / 6 bulots,  
mayonnaise /citron

\*\*\*\*\*

Pattes de crabe royal des neiges grillées au beurre  
d'herbes, cœur de salade laitue

## FORMULE GRANDE BRASSERIE 34,00€

6 escargots "Comme en bourgogne"  
beurre d'ail et persil

\*\*\*\*\*

Joue de bœuf braisée et foie gras poêlé,  
ravioloni aux morilles et truffes, carottes fanes,  
bouillon de bœuf émulsionné au beurre de ferme,  
crumble à la moelle

## 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

Notre fabuleuse soupe de poissons Maison  
rouille et croutons

\*\*\*\*\*

Aile de raie, beurre noisette aux câpres, citron vert  
ou

Marcassin Grand-Veneur

« incontournable et même recette depuis 60 ans »,  
compotée d'ailles fraîches, pommes frites maison

\*\*\*\*\*

Éclat chocolat feuillantine & glace au sésame noir  
crème anglaise au thé vert & gingembre

ou

Trio de profiteroles à glace vanille  
sauce chocolat chaud & orangettes

ou

Tarte fromage blanc spéculoos...  
une mousse légère de fromage blanc  
sur un biscuit spéculoos, coulis de framboises

## MENU LIGHT & MINCEUR 39,00€

Les 6 huîtres de notre écailler

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Trio de sorbets... Framboise / mangue / citron

## MENU ORIENT-EXPRESS® 49,90€

12 escargots "Comme en bourgogne" beurre d'ail et persil  
ou

Ceviche de sole limande, jus d'agrumes,  
baies roses, oignons rouges, coriandre, crevettes royales  
bio, maïs & fleurs de Pensées

ou

Foie gras de canard au torchon, confit de figes, caramel de  
vin rouge, brioche toastée, mesclun à l'huile de noisettes  
ou

Assiette du Mareyeur...

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

\*\*\*\*\*

Filet de biche, panais, chicon braisé, poire Wildeman aux  
épices et au vin & confit d'ailles, mousseline au potiron,  
pommes Dauphine maison, sauce poivrade

ou

Dorade sauvage rôtie à la plancha, mousseline de rave  
chips de racines de persil, pdt grenailles à la fleur de  
sel, beurre blanc aux champignons des bois

ou

Cabillaud Royal simplement mousseline, brandade de pdt et  
poireaux au beurre demi-sel

ou

Tomahawk de bœuf **2 couverts** 'Grandchester gold' australie'  
+ 3.00 par personnes

\*\*\*\*\*

Tarte sucre brun coulante à souhait  
flambée au 'Leodium Gin' & glace vanille

ou

Moelleux au chocolat "Léo 'coulis framboises / glace vanille  
ou

Vacherin fruits rouges, fabuleuse meringue croquante &  
moelleuse, crème fleurette au sucre glacé, sorbet & coulis  
de framboise

ou

Fromage St Marcelin rôti au four sirop de Liège à la bière  
d'Orval, salade à l'huile de noisettes +1.00€

