



La petite restauration salée est servie non-stop de 11h00 à 21h00
Le dimanche et les jours fériés de 11h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h00

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES HUÎTRES



Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale
6 pcs: 18.00 9 pcs : 27.00

Gillardeau n°3 Marennes-Oléron
6 pcs: 28.00 9 pcs : 37.00

LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 huîtres creuses, 2 exclusives,
3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron
34.00

LES SALADES

- César 1.6.7 24.50
Suprême de poulet grillé, tomate, haricots, croûtons, bacon, parmesan, oignons, anchois,
sauce César maison
- Ostendaise 1.2.3.4.6.7.9.14..... 24.50
Mini croquettes maison de crevettes grises de la Mer du Nord, salade de crudités, vinaigrette au basilic
- Italienne aux scampis 2.4.6.7.14..... 25.50
Scampis à l'ail, salami italien, oignon, tomates, haricots, olives, parmesan, vinaigre, basilic
- Salade de chèvre chaud 1.7.8..... 23.50
Chèvre chaud, tomates cerises, haricots verts, granola BIO, vinaigrette framboises
- Poke Bowl au thon cru 5.8.11..... 27.00
riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges,
soja, mélange de graines
- Poke Bowl au poulet tikka masala 5.8.11..... 24.00
riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges,
soja, mélange de graines

LES PÂTES DU BISTRO spaghetti ou penne 1.3.7 Adultes Enfants -12 ans

- *Bolognaise 1.5.6.9.13.....18.00 9.50
- *Bolo-Pesto 1.5.6.8.9.13.....18.00 9.50
- *Bistro (1/2 sauce bolognaise, 1/2 sauce carbonara) 1.5.6.7.9.13.....18.00 9.50
- Carbonara avec œuf en coquille 1.5.6.7.....18.50 9.50
- À l'Italienne (scampis, beurre à l'ail, salami Italien) 2.4.6.7.14..... 24.50 16.00
- *Lasagne maison 1.3.5.6.7.9.13..... 19.00 10.50

LES CLASSIQUES DU BISTRO...

- La délicieuse soupe de poissons maison, 16.50
servie avec morceaux, toasts, rouille et fromage 1.2.3.4.7.9.14
- Duo de croquettes de crevettes grises et au fromage de Maredsous, 18.00
salade de crudités 1.2.3.4.6.7
- Les boulettes Maison à la liégeoise, frites country, crudités 1.3.6.7..... 24.00
- Filet américain tout frais haché, préparé, frites country 1.3.6.10.....25.00
- Le gratin de poissons à l'Ostendaise cabillaud, saumon, dorade, poireaux,..... 27.00
sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse 1.2.3.4.7.9.14

NOTRE PIERRADE "STEAK STONE" 3.6.10

BŒUF... accompagné de frites country
Pièce de bœuf 350 gr, salade de crudités et 3 sauces
31.90

VERSION TERRE & MER 2.3.6.10.14

BŒUF ET BROCHETTE DE SCAMPIS FRITS ...
supplément +9.00

LA FONDUE VALAISANNE 1.6.7.12

Servie avec pain, crudités, pdt
19.90/ pers.

En option

- *assiette de charcuteries en supplément
(uniquement avec fondue)
+9.90 / pers.
- *assiette de viande de Grisons
+9.90 / pers.

Génépi9.60 Chartreuse verte.....11.00
Génépi coffee ..11.90 Chartreuse coffee ..13.50

CASSOULET BRASSERIE LÉO 7

Confit de cuisse de canard, saucisse de
canard, saucisse lyonnaise, pied de porc,
lard confit 34.00

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

CURRY DE LÉGUMES À L'INDIENNE 1.5.8.11

100 % végé, 100 % végan pain Naan, riz parfumé
24.00

Au poulet pain Naan, riz parfumé
29.00



*NOTRE CÉLÈBRE TARTIFLETTE BISTRO 7

Gratinée au fromage d'Alpages,
pommes de terre, lardons, échalotes,
crème, petite salade vinaigrette
18.50
accompagnée d'une assiette de charcuteries
en supplément + 9.50 par personne

LE BURGER 1.3.5.6.7.11

Le Burger de veau "Bistro"

24.00
dans un pain BIO au sésame, fromage d'Orval,
bacon, tomate, pickles d'oignons rouges,
salade croquante, sauce BBQ, frites country

INCONTOURNABLES SPARERIBS

By Bistro Léo 1.6.13
27.00

Marinade BBQ, cuit au four,
crudités, pain à l'ail

CHOUCROUTE 1.7.10.12

4 saucisses sélection,
poitrine de porc confite,
pommes de terre et choux au saindoux ...
hmmm!
27.00

CROQUES MONSIEUR & CRUDITÉS 1.3.7.13

	Simple	Double
*Croque-monsieur.....	12.50	17.50
*Croque parisien.....	13.40	18.30
*Croque hawaïen.....	13.40	18.30
Croque madame.....	13.40	18.30
Croque bolognaise.....	13.40	18.30

LES BOISSONS CHAUDES ET LES THÉS

Café ou déca serré/ normal/ grand.....	3.60
Double expresso serré.....	5.80
Cappuccino crème fraîche ou mousse de lait.....	5.50
Lait soufflé lait, café, mousse de lait.....	5.50
Café Affogato petit café versé dans une boule vanille...	5.60
Chocolat chaud maison au cacao, chocolat et lait	5.60
Chocolat viennois chocolat, chantilly.....	7.30
Chocolat Bistro chocolat, Grand-Marnier, chantilly..	11.60
Chouffe Coffee.....	8.80
Irish coffee (Jameson)	12.00
French coffee (Calvados).....	12.00
Italian coffee (Amaretto Disaronno).....	12.00

**GAUFRE DE LIÈGE SIGNÉ
EGGENOLS...
FOURNISSEUR DE LA COUR**

Véritable mini gaufre de Liège 4.00
pour accompagner votre boisson chaude



EGGENOLS
LA GAUFRE DE LIÈGE
DEPUIS 1950

Thés et infusions en "théière " 6.40

THÉ NOIR

Chaî Imperial	cardamone, cannelle, baies roses
Montagne Bleue.....	fraise, rhubarbe, lavande, miel, bleuet

THÉ VERT

Menthe	thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce
Grand Jasmin.....	le Grand Jasmin Chun Feng est l'un des meilleurs thés au jasmin

INFUSION

Jardin Tropical.....	mangue, ananas, papaye et pêche
L'Herboriste 108	APAISANT : verveine, orange, menthe


ROOIBOS

Vahinés.....	création gourmande et chaleureuse aux parfums de vanille et d'amandes o% Théine
--------------	--

DETOX

ENERGIE Bresilien.....	thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana
DIGESTION Indien.....	thé noir, curcuma, citron, plante bienfaisante : l'herbe de tulsi
DRAINANT Sud Africain.....	rooibos, honeybush, moringa, coco, mangue o% Théine



 : thés BIO

TEA ROOM & PATISseries

LES TARTES

1.3.6.7

Aux pommes chaude ou froide.....	7.50
Aux pommes chaude et glace vanille.....	8.50
Aux pommes chaude flambée au Calvados.....	10.50
Aux pommes chaude, glace vanille, flambée au Calvados	11.50

LES GAUFRES

1.3.6.7

Sucre.....	7.70
Chantilly.....	8.50
Chocolat chaud.....	8.50
Au caramel beurre salé..... 1 boule vanille, chantilly	11.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud.....	11.50
amandes, chantilly	
Banane glace vanille, banane,..... chocolat chaud, amandes, chantilly	12.50

**GAUFRE DE LIÈGE SIGNÉ
EGGENOLS...
FOURNISSEUR DE LA COUR**

Véritable gaufre de Liège 8.50
servie tiède,
glace vanille



EGGENOLS
LA GAUFRE DE LIÈGE
DEPUIS 1950

LES COUPES DE GLACES

"BISTRO"

3-7

Dame blanche 13.00
3 vanille, chocolat chaud, chantilly

Brésilienne 13.00
2 moka, 1 vanille, caramel, chantilly

Café Liégeois 13.00
3 moka, café serré, chantilly

Bounty 13.00
2 noix de coco, 1 chocolat, coco râpée,
chocolat chaud, chantilly

Banana split 13.00
2 vanille, 1 chocolat, banane,
chocolat chaud, chantilly

Orangette 13.00
2 vanille, 1 chocolat, coulis d'orange
Gd-Marnier, orangettes, chantilly

Trio de profiteroles 12.00
à la glace vanille
chocolat chaud, chantilly

Caramel Beurre Salé 13.00
3 vanille, caramel beurre salé,
chantilly

LES CRÊPES MAISON

1.3.6.7

Nature au sucre blanc, confiture.....	7.70
Au Nutella.....	8.70
Au coulis de framboise.....	8.70
Au chocolat chaud.....	8.70
Mikado glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	11.70
Banane glace vanille, banane, chocolat chaud, amandes, chantilly.	12.70
Flambées Cointreau ou Amaretto ou Calvados.....	13.50
Bastognarde glace moka, flambées au Chouffe Coffee, chantilly....	14.50
Normande aux pommes caramélisées.....	10.50
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille.....	11.50
Au caramel beurre salé, 1 boule vanille, chantilly.....	12.00
Normande aux pommes caramélisées, flambée au Calvados.....	14.50
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille, flambée au Calvados	15.00
Suzette coulis d'orange, flambées au Grand-Marnier.....	13.50
Comédie Française glace vanille, coulis d'orange, flambées au Grand-Marnier	14.50

Service et T.V.A. inclus. Nous déclinons toute la responsabilité pour les objets ou vêtements déposés au portemanteau ou oubliés dans notre établissement. Dernière commande 30 min avant la fermeture. Merci de votre compréhension.

Vous êtes allergique à certains produits? Merci de nous prévenir! Nous sommes à votre écoute.
La composition des produits peut varier à tout moment.

- 1

Gluten
- 2

Crustacés
- 3

Œuf
- 4

Poisson
- 5

Soja
- 6

Arachide
- 7

Lait

- 8

Fruits à coque
- 9

Céleri
- 10

Moutarde
- 11

Graines de sésame
- 12

Sulfureux et sulfites
- 13

Lupin
- 14

Mollusques



Gluten



Crustacés



Oeuf



Poisson



Soja



Arachide



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg



Lupin



Mollusques

HORAIRE D'OUVERTURE

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h00 à 23h00.
Dimanche de 10h00 à 21h30.
Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

LES SUGGESTIONS DU BISTRO

6 huîtres Fines de Claire 18.00

"Céline" n°3 Cancale

La belle assiette du mareyeur 34.00

3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

Chicon au gratin 19.00

chicons et jambon cuit à l'os paysan,
béchamel, gratiné

Macarons de hachis de biche 24.00

linguines, crème de moutarde à l'ancienne, confit Maison d'airelles

Linguines aux Noix de Saint Jacques de Dieppe 24.50

crème de champignons chimingi

Le gratin de poissons à l'Ostendaise 27.00

cabillaud, saumon, dorade, poireaux,
sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse

TIMBALE DE MOULES

600 GR

22.00

Moules Marinières, *country potatoes*

Moules Thaï au curry vert, lait de coco et citronnelle, *country potatoes*

CASSOULET 7

34.00

**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

CHOUCROUTE 1.7.10.12

4 saucisses sélection, poitrine de porc confite,
pommes de terre et choux au saindoux ...

hmmm!

27.00