

RESTAURATION "BISTRO" À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



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

2,14

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 pennes

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

*NOTRE CÉLÈBRE TARTIFLETTE BISTRO

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

LES CLASSIQUES DU BISTRO...

La délicieuse soupe de poissons maison , servie avec morceaux, toasts, rouille et fromage 1.2.3.4.7.9.14	16.50
Duo de croquettes de crevettes grises et au fromage de Maredsous, salade de crudités 1.2.3.4.6.7	18.00
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, sauce Dugléry au jus de crevettes grises, pommes Duchesse 1.2.3.4.7.9.14	27.00

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.

Génépi 9.60 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



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



Thés et infusions en "théière" 6.40

THÉ NOIR

Chaï 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

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 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

LES GAUFRES 1.3.6.7

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

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 1939

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

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	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Oeuf	10 Moutarde
4 Poisson	11 Graines de sésame
5 Soja	12 Sulfureux et sulfites
6 Arachide	13 Lupin
7 Lait	14 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

CHOUCRUTE 1.7.10.12

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

27.00