

LA BRASSERIE BELGE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

À PARTAGER... AVEC L'APÉRITIF DU EN ENTRÉE TAPAS

Piadina : pâte à pizza, huile d'olives, fleur de sel, tomates	
et herbes italiennes	11.00
La planche de charcuterie Italienne Bellissima, tapenade d'olives,	
tapenade de tomates, grissini	24.00
Mini croquettes de fromage maison (7)	12.00
Mini croquettes de crevettes maison (7)	14.00

3 huîtres Sélection de notre écailler1	2.00
Crevettes grises n.e +/- 120 gr.	4.00
Bulots mayonnaise, citron1	4.00
Crevettes Royales mayonnaise (6) 1	5.00
Tempura de scampis, sauce tartare (6)	4.00

LES COCKIAILS BY LEO
Arduenna Gin
Premium Basil & Sicilian Lemon , poivre et pamplemousse rose,
branche d'aneth Disponible aussi dans les sans alcool
Leodium
Premium Pink Pepper Tonic, fraises ou framboises, chocolat blanc, lavande
Tchin'To
Premium Basil & Sicilian Lemon, zestes de citron vert et basilic
La Vie en Rose
Arduenna, martini blanc, sirop à la rose, Hibiscus Shweppes Premium
Negroni 694
694 Aperitivo, martini blanc, martini rouge

CHAMPAGNE

Cuvée Wagon Léo Prévoteau - Perrier

Brut

coupe 13.90

Promotion '80 ans du Wagon Léo' bouteille 75 cl 75.00 65.00

Cadeau d'entreprise, anniversaire, évènement... ...conditions spéciales à emporter!



CRÉMANTS

Coupe de Gales Héritage rosé ou blanc 9.60 Bouteille de Gales Héritage rosé ou blanc 75 cl 39.90

LES VINS AU VERRE

Découvrez nos vins au verre au verso.

LES EAUX, SOFTS & JUS DE FRUITS

Perrier	
Chaudfontaine 0.50cl	6.90
Plate/légèrement-pétillante/pétillante	
Coca Cola	
Coca Cola Zéro	4.00
Fanta	4.00
Sprite	4.00
Nordic Tonic	4.00
Gini	4.20
Schweppes Agrumes	4.20
Fuze Tea Pêche & Hibiscus	4.00
Jus d'orange pressé	
Minute Maid.	
Orange/ Pomme/ Tomate	
Accompagnement sirop	0.60
Accom: soda, eau, tonic, jus, vin	2.90

LES APÉRITIFS

Bergerac moelleux 7.20
Kir vin blanc 7.80
Kir Royal 14.20
Aperol Spritz 14.50
Martini Bianco / Rosso 7.80
Porto Blanc 7.80
Porto Rouge 7.80
Pineau des Charentes 7.80
Picon 7.80
Campari 7.80
Gancia 7.80
Pisang 7.80
Ricard 7.80

Suze	7.80
Maitrank	7.80
Whiskys: J&B, Johnnie Walker	8.50
Red Label, Jameson	
Rhum Havana Club	9.00
Don Papa	14.50
Small batch Rhum Philippines	
Diplomático Exclusiva Venezuela	12.90
Rhum Reserva Ron Antguo	
Vodka	8.50
Gin Gordon "Classic"	8.50
Bacardi Carta Blanca	8.50
Accom: soda, eau, tonic, jus, vin	2.90

THÉ GLACÉ MAISON JARDIN ROMANTIQUE

Une infusion gourmande évoquant l'atmosphère poétique d'un jardin parsemé de fleurs douces et de fruits gorgés de soleil, un mélange de pêche, d'ananas et de myrte citronné

> Profitez des huîtres, fruits de mer et plats iconiques du Wagon Léo dans le confort de votre domicile... Contactez-nous et emportez votre commande.

Pour le bien-être de nos équipes: nous nous réservons le droit de ne plus prendre de commande après 22h30.

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION ET PAR SOUCI D'EFFICACITÉ, NOUS NE FAISONS PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION ET DE **VOTRE BON ESPRIT.**

AUS ORGANISATIOUNS- A EFFIKASSITÉITSGRËNN MAACHE MIR KENG GETRENNTE RECHNUNGEN. VILLMOOLS MERCI FIR ÄERT VERSTÄNDNIS AN ÄRE **GUDDE GEESCHT.**

Stella Artois 33 cl	4.50
Stella Artois 50 cl	6.50
Leffe blonde 33 cl	6.20
Leffe blonde 50 cl	8.90
Triple karmeliet 33 cl	6.50

LES BIÈRES PRESSION LES BIÈRES SPÉCIALES

Leffe brune	6.40
Leffe Ruby (fruitée)	
Orval	
Lupulus blonde	. 6.50
Jupiler N.A	. 3.90
Chouffe	.6.50



PATTON BEER

Une nouvelle bière délicieusement bio 7.00



LES MOCKTAILS

Arduenna le goût du gin sans alcool	9.50
Premium Tonic & Touch of Lime , citron vert, branche d'aneth	
Spritz sans alcool by Schweppes	7.50
Funny campari orange ou tonic	
Funny pisang orange	7.50

L'ÉCAILLER

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES:

Fines de Claire "Céline" n°3 Cancale Creuses de Zélande n°2 Hollande 6 pcs: 18.00 / 9 pcs: 27.00 6 pcs: 19.00 / 9 pcs: 28.00

HUÎTRES EXCLUSIVES:

La Perle de L'impératrice n°3 Irlande Exclusivement importée pour la Maison Léo

6 pcs: 22.00 / 9 pcs: 30.00

Gillardeau n°3 Marennes-Oléron

6 pcs: 28.00 / 9 pcs: 37.00

HUÎTRES PLATES (octobre à février)

Plates de Zélande n°000 Hollande 6 pcs: 28.00 / 9 pcs: 37.00

SÉLECTION DÉCOUVERTE:

Les 12 huîtres 6 creuses / 6 exclusives et/ou plates : 39.00 Les 18 huîtres 9 creuses / 9 exclusives et/ou plates : 55.00

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

pattes des crabe de Neiges, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige à 2+37.00 plateau Prestige avec un demi homard en supplément



Le demi 39.00 / L'entier 59.00 (+/- 600-700 gr)

Homard 'Belle-vue'

salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

Homard Grillé

beurre marinière au citron et piment d'Espelette, légumes

Linguines De Cecco au homard

bisque de homard aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et basilic

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes royales (portion 6) 15.00

Bulots (portion) 14.00

Bigorneaux (portion) 12.00

Langoustines (5 pièces) 20.00

Pattes des crabe de Neiges (4 pièces) 18.00

Crevettes grises n.e +/- 120 gr 14.00

LES ENTRÉES

Le saumon en trio de saveurs	0
frais en tartare truffé, mariné en Gravlax et mi-cuit en rillette au basilic,	
chips de pain au levain, coulis à la moutarde douce et miel	
Conserverie la Belle-Iloise Saint Georges Millésimé 19.0	00
sardines à l'huile d'olives vierge, pain grillé et mesclun	
Carpaccio de Bœuf, « Charolais Belge »18.0	00
parmesan, roquette, mayonnaise crémeuse à la moutarde et sauce Worcestershire	
La planche des charcuteries Italiennes Bellissima	0

FILET AMÉRICAIN

Véritable américain frites

câpres, persil, oignons, mayonnaise maison
"Si vous le préférez non préparé,
merci de prévenir votre serveur"

26.50

En plat, servi avec pommes frites Maison à la graisse de bœuf

Entrées Signature

Soupe de poissons maison, croûtons, rouille et fromage	16.50
Croquettes maison aux crevettes grises , citron et persil frit 1 pce 12.90 / 2 p	ces 19.90
Les escargots de Bourgogne Label Rouge 6 pces 14.00 / 12 pc	ces 19.00
au beurre d'ail & persil	
To all the Comment of War I and the state of	
Fondus au fromage de Maredsous citron et persil frit	ces 17.50
Fondus au fromage de Maredsous citron et persil frit	
	18.90

Fromage 'Saint-Marcellin', aussi à partager......16.00

sirop de Liège à la bière d'Orval, toast de pain au levain *Les entrées prises en plat unique, supplément de +5 €

VÉGÉ

Salade de roquette & artichaut,

copeaux de Parmesan, vinaigrette au Balsamique 18.90

Curry de légumes à l'Indienne, pain Naan Entrée 17.00 / Plat 24.00 (riz pilaf)



PASTA

MILLES

Qualité personnalisé , 100 % garantie hollandaise 1 kg, frites à volonté

Moules natures "Marinière" 31.00

Moules vin blanc 32.90

Moules vin blanc crème 33.90

Moules au curry vert et lait de coco 33.90

Moules à l'ail, vin blanc crème 34.90

Moules "LÉO" 37.00

aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"



NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

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

NOS CHOUCROUTES

BRASSERIE 30.00

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

ROYALE 37.00

4 saucisses sélection, poitrine de porc confite, jambonneau au bouillon (250 gr) purée de pommes de terre et choux au saindoux ...

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Marinara . V
sauce tomate, tomates cerises au four, ail, origan, persil et basilic frais
Margherita
sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Fiore Di Latte,
origan et basilic frais
Prosciutto & funghi
sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, jambon cuit aux herbes,
champignons, origan et olives
Miss Italia Tartuffo
mozzarella Di Bufala, filets de tomates San Marzano, jambon cru San
Daniel, tomates cerises, salade roquette, Parmigiano Reggiano et râpé de
truffe noire

Suppléments:

mozzarella, champignons, câpres, roquette, olives, oignon, œuf, ail... 2.00 jambon cuit, jambon de Parme, salami, thon, mozzarella di bufala, chèvre... 3.00

Pizza commandée en plat unique et partagée pour deux... supplément + 7 €, sauf pour les enfants jusqu'à 12 ans

LES PETITS CHEFS DE GARE

Toute notre carte:
demi-portion et demi-prix *
(*) Les 1/2 portions sont exclusivement
servies aux enfants de -12 ans
(*)Sauf écailler et pizzas



POISSONS

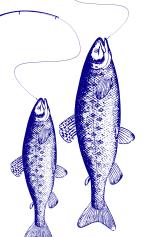
Fish & Chips de cabillaud frit,				
sauce tartare maison, frites				
Aile de raie, crevettes grises 36.00				
beurre noisette aux câpres et citron vert, brandade de pommes de terre				
Cabillaud royal, simplement sauce mousseline,				
brandade de pdt aux jeunes poireaux, marinière de tomates				
Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière"				
« Comme à la Côte Belge » , frites				

Plat Signature

Bouillabaisse Maison

comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!
42.00

Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives



VIANDES

Véritables boulets maison à la Liégeoise,
bière brune et sirop de Liège, frites, salade, mayonnaise
Escalope pannée Zurichoise , sauce crème, fromage, jambon et champignons27.00
Vol au vent de véritable volaille fermière, frites à la graisse de bœuf29.00

Plat Signature

42.00

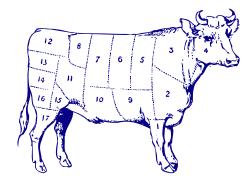
Vol au vent à la royale:

volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe

Jambonneau rôti au four , sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie,		
tomate grillée, béarnaise maison, frites		
Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans » 3		
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison		

Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf



Sauces maison pour accompagner votre viande 4.00

Béarnaise - Poivre vert flambée au Cognac Champignons crème - Beurre Maître d'hôtel Sauce Bordelaise aux échalotes

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la graisse de bœuf6.00	
Pommes nature6.00	
Brandade de pommes de terre	
Riz pilaf 6.00	
Salade mesclun 6.00	
Haricots verts	
Bouquetière de légumes 8 00	

NOS SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Cervelle de veau, sauce tartare salade de cœur de laitue et tomates	18.50	
Le saumon en trio de saveurs frais en tartare truffé, mariné en Gravlax et mi-cuit en rillette, chips de pain au levain, coulis à la moutarde douce et miel	23.00	
Soupe à l'oignon gratinée, croutons et Emmental	13.50	
Foie gras de canard et délices de bœuf Dolce Zéro (viande de bœuf maturée 8 semaines au café du Brésil et caramel) sucrine, l'huile de noisettes, confit de figues et moutarde noire	25.00	
Œuf poché, velouté de champignons des bois, crumble de Rigatelo Supplément râpé de truffe d'automne +5.00 €	19.00	
Croquette Maison de moules, citron et céleri frit	1 pce 11.50	2 pcs 17.50
Les escargots de Bourgogne Label Rouge au beurre d'ail & persil	6 pcs 14.00	12 pcs 19.00
Tartare de thon rouge huile de sésame, citron kafir, baies de Goji, oignons grillés, sauce Ponzu, Kopper Cress et tuile croustillante	22.00	38.00
Noix de Saint Jacques de Dieppe snackées & risotto de Fregola zestes et perles de citrons, crème légère au Parmesan	22.00	38.00
Aile de raie beurre noisette aux câpres et citron vert, crevettes grises et brandade de pommes de terre		
Filet de bar sauvage snacké à la plancha poêlée de légumes au wok, nouilles au sarrasin, noix de cajou toastées, sauce Teriyaki		39.00
Filet de biche de chasse Belge, sauce poivrade Grand Veneur chicon braisé, poire Wildeman au vin, confit Maison d'airelles, mousseline de céleri, pommes croquettes artisanales		
Ris de veau rôti aux champignons des bois, chips de panais, purée onctueuse, sauce Bordelaise aux échalotes		
Lièvre à la Royale		

Lièvre à la Royale

Gratin de pommes de terres crémeux à la truffe, embeurrée de chou frisé 46.00

Véritable défi culinaire, plat historique et emblématique de la cuisine Française, qui a disparu des cartes de restaurants par manque de ressources et de temps. Le lièvre est désossé, minutieusement farci de sa propre chaire et de foie gras , longuement braisé dans une sauce riche à base de vin rouge et Cognac afin d'obtenir une texture presque confite.

NOS CHOUCROUTES

BRASSERIE 30.00

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

ROYALE 37.00

4 saucisses sélection, poitrine de porc confite, jambonneau au bouillon (250 gr)
purée de pommes de terre, choux au saindoux ...

NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

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

Bouillabaisse Maison

comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!!

42.00

Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, crevette royale, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives

FORMULE BELGO - BELGE

39.90

La croquette maison aux crevettes grises de la Mer du Nord,

citron et persil frit

La croquette au fromage de Maredsous,

citron et persil frit

Moules natures "Marinière"

Moules vin blanc (supp. +2.00)

OU

Moules vin blanc crème (supp. +3.00)

Moules au curry vert et lait de coco (supp. +4.00)

Moules à l'ail, vin blanc crème (supp. +5.00)

Moules "LÉO" (supp. +7.00)

aux crevettes grises, sauce crême "Secret du Chef"