SINCE 1946
WAGON LÉO
RESTAURANT

LA BRASSERIE BELGE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

À PARTAGER... AVEC L'APÉRITIF OU 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 25.00

Mini croquettes de fromage maison (7) 12.00

Mini croquettes de crevettes maison (7) 14.00

3 huîtres Sélection de notre écailler 12.00

Crevettes grises n.e +/- 120 gr 12.00

Bulots mayonnaise, citron 14.00

Crevettes Royales mayonnaise (8 pièces) 16.00

Tempura de scampis, sauce tartare (6) 14.00

LES COCKTAILS BY LÉO

Arduenna Gin 15.50
Premium Basil & Sicilian Lemon , poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth

La Vie en Rose 15.50
Arduenna, martini blanc, sirop à la rose, Hibiscus Schweppes Premium

Panda Gin 15.50
Premium Tonic & Touch of Lime, litchis, baies de goji

Mojito 15.50
Rhum brun, citron vert, menthe, sucre, sprite

Negroni by Aperitivo 15.50
Arduenna Aperitivo, martini blanc, martini rouge

LES MOCKTAILS

Arduenna : le goût du gin sans alcool 10.50
Premium Tonic & Touch of Lime , citron vert, branche d'aneth

Virgin Mojito 10.50

Spritz sans alcool by Schweppes 9.50

Jardin tropical 8.90
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

Funny campari orange ou tonic 7.50

Funny pisang orange 7.50

CHAMPAGNE

Cuvée Wagon Léo Prévoteau - Perrier
Brut

coupe 14.00
bouteille 75 cl 75.00

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

CRÉMANTS

Coupe de Gales Héritage *rosé ou blanc 9.90*
Bouteille de Gales Héritage *rosé ou blanc 75 cl 40.90*

LES VINS AU VERRE

Découvrez nos vins au verre au verso.

LES EAUX, SOFTS & JUS DE FRUITS

Perrier 33 cl..... 4.40
Chaudfontaine 50 cl..... 6.90
Plate/légèrement-pétillante/pétillante
Coca Cola..... 4.00
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 8.00
Minute Maid..... 4.00
Orange/ Pomme/ Tomate
Accompagnement sirop 0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin..... 2.90

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 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.

LES APÉRITIFS

Bergerac moelleux..... 7.30
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

LES BIÈRES PRESSION

Stella Artois 33 cl 4.60
Stella Artois 50 cl 6.80
Leffe blonde 33 cl 6.20
Leffe blonde 50 cl 8.90
Triple karmeliet 33 cl 6.50

LES BIÈRES SPÉCIALES

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

PATTON BEER

Une nouvelle bière délicieusement bio
7.00

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

L'ÉCAILLER

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES:

Fines de Cancale "Céline" n°3 Bretagne 6 pcs: 18.00 / 9 pcs: 27.00
Huître qui se caractérise par une puissante fraîcheur iodée et une belle salinité.

Fine Irish Gold n°3 Irlande 6 pcs: 20.00 / 9 pcs: 29.00
Huître à la chair fine et abondante, soyeuse, fine salinité d'Atlantique, un final doux et équilibré

HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES:

Spéciale Lima n°3 Normandie 6 pcs: 26.00 / 9 pcs: 33.00
Huître généreuse et charnue, à l'iode fin et salinité équilibrée, prolongée par une délicate douceur sucrée

Spéciale Perle "Krystale" n°3 Sélection Léo Normandie 6 pcs: 26.00 / 9 pcs: 33.00
Huître à la chair généreuse et délicate à la saveur marine intense et subtile douceur sucrée

HUÎTRES CREUSES EXCLUSIVES:

'Baby Kys' n°5 Bretagne 6 pcs: 28.00 / 9 pcs: 39.00
Mini-huître exclusive de Bretagne, charnue aux saveurs douces, légèrement sucrée et délicatement iodée

Gillardeau ® n°3 Marennes-Oléron 6 pcs: 32.00 / 9 pcs: 44.00
Huître emblématique à la chair généreuse ferme et presque croquante. Une fine salinité équilibrée par une douceur minérale délicate pour une finale raffinée.

HUÎTRES PLATES:

Plates de Zélande Pays-Bas 6 pcs: 28.00 / 9 pcs: 39.00
Huître rare à la chair dense et ferme, iode délicat et note persistante de noisette

PLATEAU DÉCOUVERTE:

Sélection d'huîtres 12 pcs: 42.00 / 18 pcs: 59.00

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau du mareyeur
36.00
5 huîtres sélection, crevettes royales , 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau crustacés
79.00
1/2 homard, pinces de tourteau, crevettes Royales , 2 gambas, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau Royal
72.00
9 huîtres sélection, pinces de tourteau, crevettes royales , 2 gambas, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise , citron

Plateau prestige
106.00
1/2 homard, 9 huîtres sélection, pinces de tourteau, crevettes royales , 2 gambas, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise , citron

Plateau prestige à 2
+33.00
plateau Prestige avec un demi homard en supplément

LE HOMARD

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

Homard 'Belle-vue'
salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

Linguines De Cecco au homard décortiqué pour votre plus grand plaisir
bisque, tomate fraîche et pesto de basilic

AUSSI À EMPORTER

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes royales (8 pièces) 16.00
Bulots (portion) 14.00
Bigorneaux (portion) 12.00
Gros gambas (3 pièces) 18.00
Pinces de tourteau (4 pièces) 18.00
Crevettes grises n.e +/- 120 gr 12.00

LES ENTRÉES

Gravlax de saumon de Norvège en trio de saveurs 24.00
à l'aneth, au Gin et à l'orange, à la truffe noire, crème au raifort, pickles de fenouil et graines de moutarde, tuile de pain au levain

Terrine Maison de marcassin aux zestes d'oranges et pistaches 21.00
confit d'échalotes au vin, toast de pain grillé

Carpaccio de Bœuf 'Classica Italia' 19.00
huile d'olive, citron, parmesan, pignons de pin, tomates cerises, roquette

La planche des charcuteries Italiennes Bellissima 25.00
tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini

supp. Stracciatella di Bufala AOP et pinsa à la fleur de sel (+12€)

Entrées Signature

Soupe de poissons maison, *croûtons, rouille et fromage* 17.00
Croquettes maison aux crevettes grises , *citron et persil frit* ..... 1 pce 14.00 / 2 pces 21.00
Cervelle de veau, sauce tartare, *salade de cœur de laitue et tomates* 19.00
Les escargots de Bourgogne Label Rouge *au beurre d'ail & persil* .....6 pces 14.00 / 12 pces 21.00

Soupe à l'oignon gratinée, *croutons et Emmental* 14.00
Fondus au fromage de Maredsous *citron et persil frit* ..... 1 pce 12.00 / 2 pces 19.00
Duo de croquettes: *crevettes grises & fromage de Maredsous* 20.00
Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge *(en plat servi avec frites)*.... Entrée 24.00 / Plat 35.00
Fromage ' Saint-Marcellin ', *sirop de Liège à la bière d'Orval, toast de pain au levain* 17.00

*Les entrées prises en plat unique, supplément de +5 €

NOS CHOUCROUTES

(mi-octobre à février)

BRASSERIE 30.00
4 saucisses: Knack, Morteau, Lyonnaise, Mettwurst, poitrine de porc confite, purée de pommes de terre et choux au saindoux …

ROYALE 37.00
4 saucisses: Knack, Morteau, Lyonnaise, Mettwurst, poitrine de porc confite, **jarret de porcelet au bouillon** purée de pommes de terre et choux au saindoux …

NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

(octobre à février)

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

PASTA

Rigattonis al Polpettes de veau, sauce tomate basilic ..... Entrée 18.00 / Plat 28.00
Straciatella di Bufala AOP, parmesan

Linguines "al vongole e cozze" ..... Entrée 21.00 / Plat 31.00
poêlée de linguines De Cecco al dente, vongole, moules et basilic

Linguines De Cecco au homard décortiqué pour votre plus grand plaisir ..... Le demi 39.00 / L'entier 59.00
bisque, tomate fraîche et pesto de basilic

MOULES "GOLD"

Qualité personnalisé , 100 % garantie hollandaise,
frites à volonté

	500 gr	1 kilo
Moules natures "Marinière"	19.90	33.00
Moules vin blanc	21.00	34.90
Moules vin blanc crème	22.00	35.90
Moules au curry vert et lait de coco	22.00	35.90
Moules à l'ail, vin blanc crème	23.00	36.90
Moules "LÉO" *aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"*	26.00	39.00

VÉGÉ & VÉGAN

Curry de légumes à l'Indienne, pain Naan
Entrée 18.00
Plat 24.00 *(riz pilaf)*

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Marinara 14.50
sauce tomate, tomates cerises au four, ail, origan, persil et basilic frais

Margherita 17.50
sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Fiore Di Latte, origan et basilic frais

Prosciutto & funghi 18.50
sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, jambon cuit aux herbes, champignons, origan et olives

César..... 19.50
tomate, mozzarella Fiore Di Latte, saucisse italienne, roquette, parmesan, oignons caramélisés, olives, sauce César aux anchois

Straciatella Pepperoni..... 19.50
tomate, mozzarella Fiore Di Latte, straciatella, pepperoni, poivrons, persil

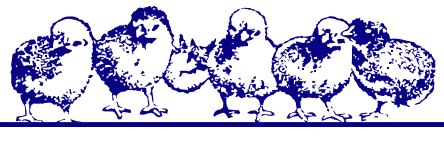
La Vigna Blanca..... 21.00
crème de ricotta au citron et au thym, mozzarella Fiore Di Latte, raisins blancs, jambon cru, Burrata, pistaches

Suppléments:
mozzarella Fiore Di Latte, champignons, câpres, roquette, olives, oignon, œuf, jambon cuit, jambon de Parme, salami, thon, Bourratina, 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



ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la graisse de bœuf.....6.00
Pommes nature 6.00
Brandade de pommes de terre.....6.00
Riz pilaf.....6.00
Salade mesclun 6.00
Haricots verts 7.00
Bouquetière de légumes 9.00

POISSONS

Fish & Chips de cabillaud frit, ... 34.00
sauce tartare maison, frites

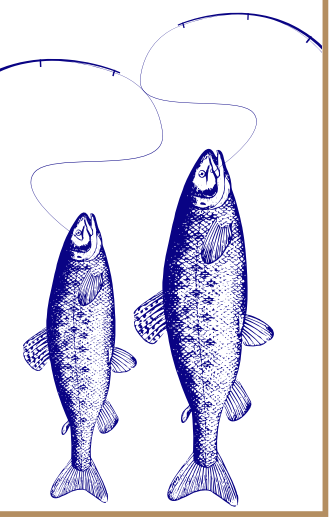
Aile de raie, crevettes grises 37.00
beurre noisette aux câpres et citron, brandade de pommes de terre

Cabillaud Royal à la vapeur de fleur de sel..... 39.00
galettes de pdt Nicolas et fondue de jeunes poireaux, vierge de tomates, sauce mousseline

Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière" 47.00
« Comme à la Côte Belge » , frites

Plat Signature

Bouillabaisse Maison
comme vous l'aimerez … sans arêtes !!!
44.00
Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, croûtons, rouille et tapenade d'olives



FILET AMÉRICAIN

Véritable américain frites
câpres, persil, oignons, mayonnaise maison, pommes frites
26.90
"Si vous le préférez non préparé, merci de prévenir votre serveur"

VIANDES

Véritables boulets maison à la Liégeoise, ... 26.00
bière brune et sirop de Liège, frites, salade, mayonnaise

Escalope pannée Zurichoise, *sauce crème, fromage, jambon et champignons* 28.00

Vol au vent de véritable volaille fermière, *frites à la graisse de bœuf*.....30.00

Plat Signature

42.00
Vol au vent à la royale:
volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe

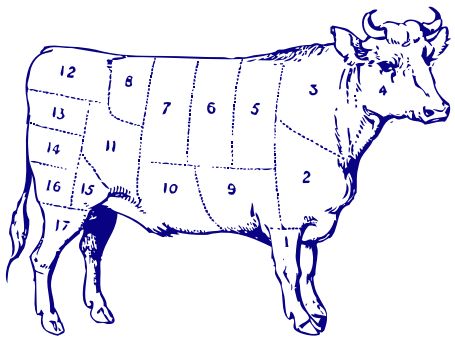
Jambonneau rôti au four, *sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie,* 32.00
tomate grillée, béarnaise maison, frites

Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans » 34.00
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

Steak de contrefilet de bœuf "Irish Prime" (230gr) 32.00
Entrecôte "Black Angus Argentine" (350gr) 38.00



Sauces maison pour accompagner votre viande 4.00
Béarnaise - Poivre vert flambée au Cognac
Champignons crème - Beurre Maître d'hôtel
Sauce Bordelaise aux échalotes - Chimichurri

NOS SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Terrine Maison de marcassin aux zestes d'oranges et pistaches confit d'échalotes au vin, toast de pain grillé	21.00	
Gravlax de saumon de Norvège en trio de saveurs à l'aneth, au Gin et à l'orange, à la truffe noire, crème au raifort, pickles de fenouil et graines de moutarde, tuile de pain au levain	24.00	
Tartare de thon rouge huile de sésame, citron kaffir, baies de Goji, oignons grillés, vinaigrette Tahini, Kopper Cress et croustillant de pain au levain et sésame	24.00	38.00
Raviole al dente de ricotta au citron & Crudo Di Gambero Rosso beurre noisette à la sauge, râpé de Rigatello et Bottarga	25.00	39.00
Feuilleté terre & mer de noix de Saint Jacques, cabillaud frit, foie gras poêlé, champignons des bois à la crème de tartuffata	26.00	40.00

Pour les amateurs de plats canailles

Cuisses de grenouilles fraîches

Rôties meunière en persillade à l'ail
4 pièces (+/- 180 gr) 28.00
8 pièces (+/- 360 gr) 48.00

À ne pas comparer avec un produit d'élévage, surgélé, comme presque partout ailleurs !

Cabillaud Royal à la vapeur de fleur de sel 39.00
galettes de pdt Nicolas et fondue de jeunes poireaux, vierge de tomates, sauce mousseline

Filet de turbotin rôti, 41.00
billes de légumes, beurre blanc à l'estragon, pommes de terre cocotte

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

Perdreau à pattes rouges rôti en feuille d'érable, les cuisses confites 38.00
champignons des bois, choux de Bruxelles et lardons de Guanciale, carottes fanes braisées,
confit maison d'airelles, jus de carcasse réduit et monté au beurre de ferme, pommes frites

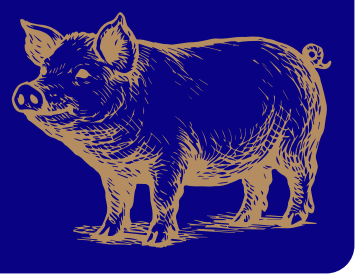
Filet de biche du pays 42.00
mousseline de panais, chicon braisé, petite poire pochée au vin et aux épices,
feuilles de choux de Bruxelles, confit maison d'airelles, pommes croquettes artisanales

Épaule de cochon de lait

2 couverts

Rôtie à l'os, la peau croustillante tranchée, légumes de saison,
pommes de terre rissolées, sauce béarnaise et sauce chimichurri

42.00 par personne



NOTRE CÉLÈBRE BOUILLABAISSE MAISON

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

44.00

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

FORMULE BELGO - BELGE

42.00

La croquette maison aux crevettes grises de la Mer du Nord,
citron et persil frit
OU
La croquette au fromage de Maredsous,
citron et persil frit
****

Moules natures "Marinière" 500 gr
OU
Moules vin blanc *500 gr (supp. +2.00)*
OU
Moules vin blanc crème 500 gr *(supp. +3.00)*
OU
Moules au curry vert et lait de coco 500 gr *(supp. +3.00)*
OU
Moules à l'ail, vin blanc crème 500 gr *(supp. +4.00)*
OU
Moules "LÉO" 500 gr *(supp. +6.00)*
aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"
****

Tarte Maison au café liégeois, *glace vanille*
ou
Dame blanche

Nos fabuleuses croquettes Maison

À EMPORTER

Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord
4 pcs : 16.00

Croquettes au fromage de Maredsous
4 pcs : 13.00

Croquettes Tapas aux crevettes grises de la Mer du Nord
15 pcs : 16.00

Croquettes Tapas au fromage de Maredsous
15 pcs : 13.00