



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.....	24.00
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.....	12.00
Crevettes Royales mayonnaise (6 / 9 pcs selon calibre arrivage).....	15.00
Tempura de scampis, sauce tartare (6).....	14.00

LES COCKTAILS BY LÉO

Arduenna Gin	15.50
<i>Premium Basil & Sicilian Lemon , poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth Disponible aussi dans les sans alcool</i>	
Leodium	15.50
<i>Premium Pink Pepper Tonic, fraises ou framboises, chocolat blanc, lavande</i>	
Tchin'To	15.50
<i>Premium Basil & Sicilian Lemon, zestes de citron vert et basilic</i>	
La Vie en Rose	15.50
<i>Arduenna, martini blanc, sirop à la rose, Hibiscus Shweppes Premium</i>	
Negroni 694	15.50
<i>694 Aperitivo, martini blanc, martini rouge</i>	

CHAMPAGNE

Cuvée Wagon Léo Prévotau - 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.....	4.00
Chaudfontaine 0.50cl.....	6.90
<i>Plate/légèrement-pétillante/pétillante</i>	
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
<i>Orange/ Pomme/ Tomate</i>	
Accompagnement sirop	0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.90

THÉ GLACÉ MAISON JARDIN ROMANTIQUE

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

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 ORGANISATIIONS- A EFFIKASSITÉITSGRËNN
 MAACHE MIR KENG GETRENNTRE RECHNUNGEN.
 VILLMOOLS MERCI FIR ÄERT VERSTÄNDNIS AN ÄRE
 GUDDE GEESCHT.**

LES APÉRITIFS

Bergerac moelleux.....	7.30	Suze.....	7.80
Kir vin blanc.....	7.80	Maitrank.....	7.80
Kir Royal.....	14.20	Whiskys : J&B, Johnnie Walker.....	8.50
Aperol Spritz.....	14.50	Red Label, Jameson	
Martini Bianco / Rosso.....	7.80	Rhum Havana Club.....	9.00
Porto Blanc.....	7.80	Don Papa	14.50
Porto Rouge.....	7.80	<i>Small batch Rhum Philippines</i>	
Pineau des Charentes.....	7.80	Diplomático Exclusiva Venezuela...	12.90
Picon.....	7.80	<i>Rhum Reserva Ron Antguo</i>	
Campari	7.80	Vodka.....	8.50
Gancia.....	7.80	Gin Gordon "Classic".....	8.50
Pisang.....	7.80	Bacardi Carta Blanca.....	8.50
Ricard.....	7.80	Accom : soda, eau, tonic, jus, vin.....	2.90

LES BIÈRES PRESSION

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

LES BIÈRES SPÉCIALES

Lefte brune.....	6.40
Lefte 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



LES MOCKTAILS

Arduenna le goût du gin sans alcool	10.50
<i>Premium Tonic & Touch of Lime , citron vert, branche d'aneth</i>	
Spritz sans alcool by Schweppes.....	9.50
Funny campari orange ou tonic.....	7.50
Funny pisang orange.....	7.50

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES:

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

HUÎTRES EXCLUSIVES:

La Perle de L'impératrice n°3 Irlande 6 pcs: 25.00 / 9 pcs: 32.00
Exclusivement importée pour la Maison Léo

Spéciale 'Baby Kys' n°5 Bretagne 6 pcs: 25.00 / 9 pcs: 32.00
 Gillardeau n°3 Marennes-Oléron 6 pcs: 31.00 / 9 pcs: 40.00

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

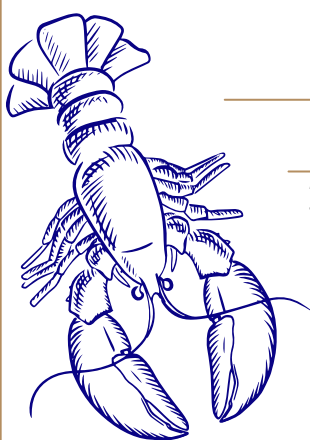
Plateau du mareyeur 34.00
 3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, crevettes royales,
 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

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

Plateau Royal..... 69.00
 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,
 pinces de tourteau, crevettes royales, 3 langoustines,
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau prestige..... 99.00
 1/2 homard, 6 huîtres creuses, 3 exclusives et/ou plates,
 pinces de tourteau, crevettes royales, 3 langoustines,
 moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise, citron

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

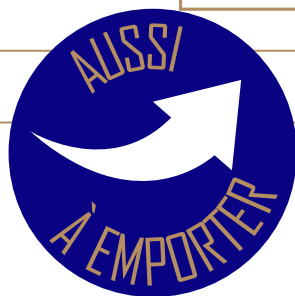


LE HOMARD

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

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

Linguine De Cecco au homard
 bisque de homard, tomate fraîche et basilic



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes royales
 (portion 6 / 9 pcs selon calibre arrivage) 15.00

Bulots (portion) 12.00

Bigorneaux (portion) 11.00

Langoustines (5 pièces) 20.00

Pinces de tourteau (4 pièces) 18.00

Crevettes grises n.e +/- 120 gr 12.00

LES ENTRÉES

Tartare de saumon en coque de citron confit au sésame, 22.00
 poire Conférence, gingembre et citronnelle, réduction de jus d'agrumes et huile d'aneth

Conserverie la Belle-Iloise Saint Georges Millésimé..... 19.00
 sardines à l'huile d'olives vierge, pain grillé et mesclun

Carpaccio de Bœuf..... 18.00
 pesto, stracciatella, champignons, parmesan, roquette

La planche des charcuteries Italiennes Bellissima..... 24.00
 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 16.50

Croquettes maison aux crevettes grises, citron et persil frit..... 1 pce 12.90 / 2 pces 19.90

Les escargots de Bourgogne Label Rouge 6 pces 14.00 / 12 pces 19.00
 au beurre d'ail & persil

Soupe à l'oignon gratinée, croustons et Emmental..... 13.00

Fondus au fromage de Maredsous citron et persil frit 1 pce 11.50 / 2 pces 17.50

Duo de croquettes: crevettes grises & fromage de Maredsous..... 18.90

Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge..... Entrée 22.00 / Plat 33.00
 (en plat servi avec frites)

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 €

FILET AMÉRICAIN

Véritable américain frites
 câpres, persil, oignons, mayonnaise maison, pommes frites

**"Si vous le préférez non préparé,
 merci de prévenir votre serveur"**

26.90

Tartare à l'italienne
 tartare de bœuf, sauce au poivre vert et basilic,
 Stracciatella, confit d'oignons rouges caramélisés,
 roquette et grissini

30.00

VÉGÉ & VÉGAN

Burrata di Bufala AOP
 tartare de tomates d'antan, nectarines au miel
 et vinaigre blanc de balsamique,
 persil plat et pignons de pin à l'huile de basilic

18.00

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

PASTA

Rigatonis al Polpettes de veau, sauce tomate basilic..... Entrée 17.00 / Plat 27.00
 Stracciatella di Bufala AOP, parmesan

Linguines "al vongole e cozze"..... Entrée 19.00 / Plat 29.00
 poêlée de linguines De Cecco al dente, vongole, moules et basilic

Linguines De Cecco au homard..... Le demi 39.00 / L'entier 59.00 (+/- 600-700 gr)
 bisque, tomate fraîche et basilic

MOULES "GOLD"

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

Moules natures "Marinière" 33.00

Moules vin blanc 34.90

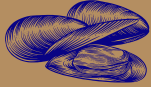
Moules vin blanc crème 35.90

Moules au curry vert et lait de coco 35.90

Moules à l'ail, vin blanc crème 36.90

Moules "LÉO" 39.00

aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"



NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

(octobre à février)

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

(octobre à février)

BRASSERIE

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

ROYALE

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 ✓ 14.00
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

Miss Italia Tartuffo 31.00
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**, 34.00
sauce tartare maison, frites
- Aile de raie, crevettes grises** 36.00
beurre noisette aux câpres et citron, brandade de pommes de terre
- Cabillaud Royal** 37.00
poêlée de légumes, brandade de pommes de terre et haricots de mer, sauce mousseline
- Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière"** 46.00
« Comme à la Côte Belge », frites

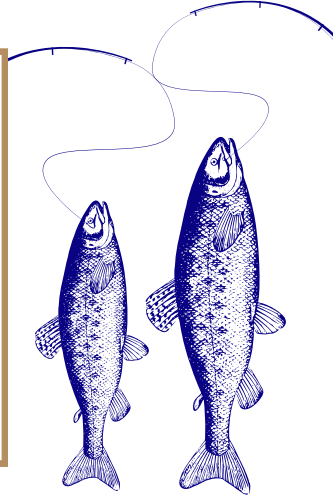
Plat Signature

Bouillabaisse Maison

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

43.00

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



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 27.00
- Vol au vent de véritable volaille fermière**, frites à la graisse de bœuf 29.00

Plat Signature

42.00

Vol au vent à la royale:

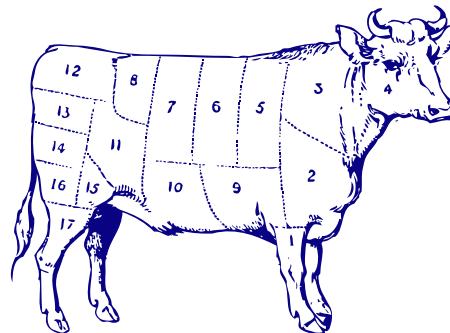
volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe

- Jambonneau rôti au four**, sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie, 31.00
tomate grillée, béarnaise maison, frites
- Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans »** 33.00
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

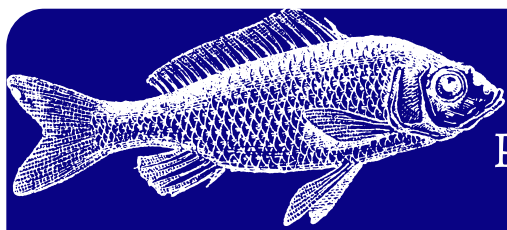
Béarnaise - Poivre vert flambée au Cognac
Champignons crème - Beurre Maître d'hôtel
Sauce Bordelaise aux échalotes - Chimichurri

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 8.00

NOS SUGGESTIONS

	Entrée	Plat
Cervelle de veau, sauce tartare salade de cœur de laitue et tomates	19.00	
Burrata di Bufala AOP tartare de tomates d'antan, nectarines au miel et vinaigre blanc de balsamique, chiffonade de jambon affiné 24 mois, persil plat et pignons de pin à l'huile de basilic	21.00	
Croquettes Maison de moules façon Léo sauce "Secret du Chef", citron et persil frit	1 pce 11.50	2 pces 17.50
Tempura de gambas à la mode Thaï, mesclun de salade, sauce teriyaki et sauce sweet & chili menthe-coriandre	23.00	36.00
Tartare de saumon en coque de citron confit au sésame, poire Conférence, gingembre et citronnelle, réduction de jus d'agrumes et huile d'aneth	22.00	33.00
Vitello Tonnato veau cuit à basse température puis coupé fin, thon frais, sauce Tonnato, câpres frits, roquette et parmesan (<i>en plat servi avec frites</i>)	22.00	35.00
Thon rouge snacké en croûte de sésame wok de quinoa rouge, broccolinis, tomates cerises, chimmingi, edamame de soja, carottes, mayonnaise wasabi, sauce soja 'sweet & sour'		39.00
Aile de raie, crevettes grises beurre noisette aux câpres et citron, brandade de pommes de terre		36.00
Cabillaud Royal poêlée de légumes, brandade de pommes de terre et haricots de mer, sauce mousseline		37.00



PÊCHE DU JOUR

Poisson entier du marché (1 couvert ou 2 couverts)
Levé en filet devant VOUS
46.00/couvert

Dorade sauvage ou Bar de ligne (selon arrivage)

rôti au four, olives taggiasche, ail, tomates et romarin, pommes château et citron confit

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES AU GRILL

BŒUF

Côte à l'Os de bœuf Irish Prime (500 gr) 48.00

... c'est la coupe emblématique de Steakhouses Américains
et de la cuisson au BBQ

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

PORC

Secreto Ibérique (230 gr) 34.00

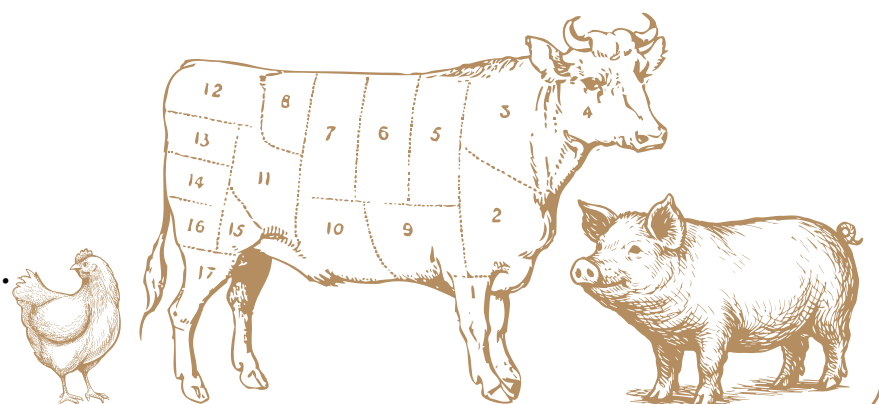
pièce de porc très prisée en Espagne,
persillée, extrêmement tendre et juteuse
au goût de noisette typique du porc Ibérique.

Laquée à la sauce BBQ Maison et grillée, sauce Chimichurri

VOLAILLE

Coquelet de Landes 31.00

très jeune poulet, à la chaire tendre, moelleuse et très savoureuse.
Grillée au citron et au thym, jus de volaille réduit



**NOTRE CÉLÈBRE
BOUILLABAISSE MAISON**

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

43.00

*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"

OU

Moules vin blanc (*supp. +2.00*)

OU

Moules vin blanc crème (*supp. +3.00*)

OU

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

OU

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

OU

Moules "LÉO" (*supp. +7.00*)

aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"



**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