



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 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.....	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

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

THÉ GLACÉ MAISON JARDIN ROMANTIQUE

8.50

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.**

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



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 EFFIKASSITÉITSGRÈNN
 MAACHE MIR KENG GETRENNTRE RECHNUNGEN.
 VILLMOOLS MERCI FIR ÄERT VERSTÄNDNIS AN ÄRE
 GUDDE GEESCHT.**

LES MOCKTAILS

Arduenna le goût du gin sans alcool	9.50
<i>Premium Tonic & Touch of Lime , citron vert, branche d'aneth</i>	
Spritz sans alcool by Schweppes.....	7.50
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 'BabyKys' 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

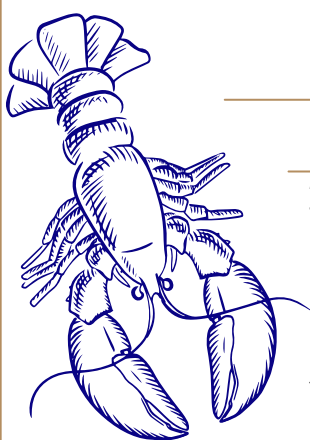
Plateau du mareyeur 34.00
 3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates, crevettes royales,
 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

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



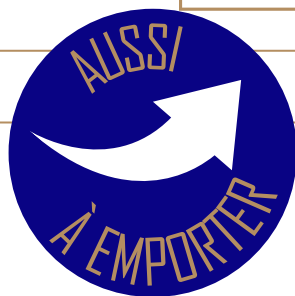
LE HOMARD

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

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

Homard à la nage
 velouté de homard à la crème et julienne de légumes

Pasta De Cecco au homard
 bisque de homard, tomate fraîche, beurre de corail 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

Marinière de saumon frais en carpaccio 21.00
 huile d'olive, jus de citron, oignons rouges, aneth et ciboulette

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

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, croutons 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
**"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

VÉGÉ

Crunchy sushi
 rouleau de sushi croustillant vegan aux légumes,
 gingembre et wasabi,
 sauce soja et sweet & chili menthe - coriandre
 21.00

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



PASTA

Pennes "al vongole e cozze" Entrée 19.00 / Plat 29.00
 poêlée de penne De Cecco al dente, vongole, moules et basilic

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

MOULES

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

DE RETOUR EN JUILLET

Moules natures "Marinière"

Moules vin blanc

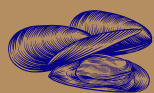
Moules vin blanc crème

Moules au curry vert et lait de coco

Moules à l'ail, vin blanc crème

Moules "LÉO"

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, 33.00

sauce tartare maison, frites

Aile de raie, crevettes grises 36.00

beurre noisette aux câpres et citron, brandade de pommes de terre

Cabillaud Royal aux asperges blanches de Malines 37.00

brandade de pommes de terre aux épinards,
œuf poché, sauce mousseline

Sole de la Mer du Nord (500-600 gr) "Meunière" 46.00

« Comme à la Côte Belge », frites

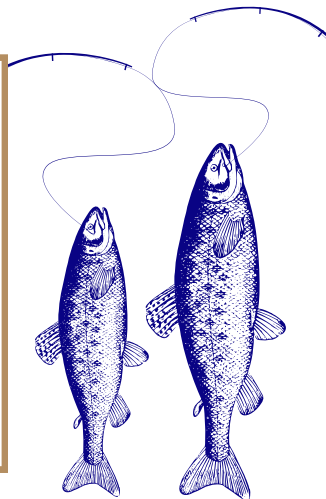
Plat Signature

Bouillabaisse Maison

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

42.00

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

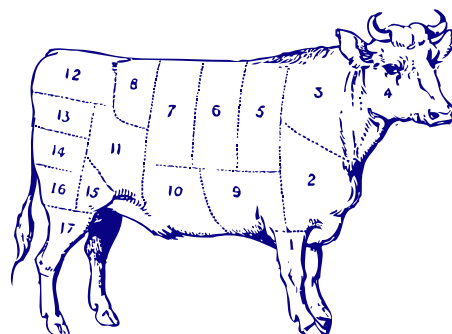
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

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

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	
Marinière de saumon frais en carpaccio huile d'olive, jus de citron, oignons rouges, aneth et ciboulette	21.00	
Tempura de gambas à la mode Thaiï, mesclun de salade, sauce teriyaki et sauce sweet & chili menthe-coriandre	23.00	36.00
LES ASPERGES BLANCHES DE MALINES ...		
ELLES SONT FRAÎCHES... ELLES SONT BELLES... ELLES SONT BELGES !		
<i>En plat servies avec pommes vapeur.</i>		
• Au jambon Prestige affiné 24 mois servies froides, rémoulade à l'orange et pignons de pin	23.00	34.00
• À la flamande, œuf Mimosa au beurre, jus de citron, câpres frits	23.00	34.00
• Au saumon fumé de Norvège, sauce mousseline	23.00	34.00
• En carpaccio juste cuites, œuf poché, copeaux de foie gras de canard, râpé de Parmesan, vinaigrette au jus de volaille et tartufata de truffes noires	26.00	37.00
Tartare de thon rouge huile de sésame, citron kafir, baies de Goji, oignons grillés, sauce Ponzu à l'orange, Kopper Cress et tuile croustillante	23.00	36.00
Vitello Tonnato veau cuit à basse température puis coupé fin, thon frais, sauce Tonnato, caprons 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, broccolins, tomates cerises, chimingi, edamame de soja, carottes, mayonnaise wasabi, sauce soja 'sweet & sour'		39.00
Cabillaud Royal aux asperges blanches de Malines brandade de pommes de terre aux épinards, œuf poché, sauce mousseline		37.00
Pied de cochon grillé "entièrement désossé pour votre plus grand plaisir" farci de viande de tête de porc, sauce béarnaise, pommes frites maison à la graisse de bœuf		28.00
Filet Pur de bœuf Rossini aux asperges blanches de Malines, escalope de foie gras poêlée, jus de bœuf réduit à la tartufata de truffe noire, pommes frites		45.00

VÉRIATBLES ANGUILLES AU VERT
Comme au Siphon à Dammes,
pommes frites maison
37.00

BOUILLABAISSÉ MAISON

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

42.00

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

MENU ASPERGES BLANCHES DE MALINES

49.00

Au jambon Prestige affiné 24 mois

servies froides, rémoulade à l'orange et pignons de pin

OU

À la flamande,

œuf Mimosa au beurre, jus de citron, câpres frits

OU

Au saumon fumé de Norvège,

sauce mousseline

OU

En carpaccio juste cuites,

œuf poché, copeaux de foie gras de canard, râpé de Parmesan, vinaigrette au jus de volaille et tartufata de truffes noires (supp.+3.00€)



À la flamande,

œuf Mimosa au beurre, jus de citron, câpres frits, pommes nature

OU

Au saumon fumé de Norvège,

sauce mousseline, pommes nature

OU

Cabillaud Royal aux asperges blanches de Malines

brandade de pommes de terre aux épinards, œuf poché, sauce mousseline (supp.+9.00€)

OU

Filet Pur de bœuf Rossini aux asperges blanches de Malines,

escalope de foie gras poêlée, jus de bœuf réduit à la tartufata de truffe noire, pommes frites (supp.+12.00€)



Duo de profiteroles

à la glace vanille, chantilly, chocolat chaud

OU

Framboise 'Melba'

framboises, glace vanille, crème chantilly

OU

Moelleux au chocolat "Léo" & glace vanille

gourmand, cœur coulant chocolat entouré d'un moelleux parfait!