



AUTOMNE-HIVER 2022 - C'EST BON LA MER !

## POUR COMMENCER

~ Seul ou à partager ~  
**LÉON'S TAPAS**

### Gratin de moules / Mussels gratin

Crème de Grana Padano AOP / Cream of Grana Padano PDO

### Rillettes de maquereaux / Mackerel rillettes

Moutarde / Mustard

### Rillettes aux deux saumons / Two salmon rillettes

Saumon fumé et émietté de saumon / Smoked salmon and flaked salmon

### Friture de petits poissons<sup>(1)</sup> / Fried small fishes<sup>(1)</sup>

Sauce tartare / Tartare sauce

### Beignets de calamars / Squid fritters

Sauce tartare / Tartare sauce

### Croquettes de Maroilles AOP / Maroilles croquettes

### Acras LÉON / Acras by LÉON

Croquettes de saumon et églefin / Salmon and haddock croquettes

### Croustillants de crevettes coco / Crusty Coconut shrimps

Crevettes panées, sauce curry-mango / Breaded shrimp with curry-mango sauce

### Œuf poché, saumon fumé, lentilles /

Poached egg, smoked salmon, lentils

Moutarde / Mustard

### Tartare de saumon-avocat / Salmon and avocado tartar



OUR SELECTION OF STARTERS



LÉON'S FRITTO MISTO

SELON ARRIVAGE

## FRUITS DE MER / SEA FOOD

### Plateau de Fruits de mer / Seafood platter

Bulots, crevettes, 4 huîtres creuses de Bretagne n°3 / Whelks, shrimps, 4 hollow oysters N°3 from Brittany

### Bulots / Whelks

Mayonnaise / Mayonnaise

### Crevettes roses / Pink prawns

Mayonnaise / Mayonnaise

### Huîtres creuses de Bretagne N°3

### Maison Thaëron /

Hollow oysters N°3 from Brittany Maison Thaëron

X3 X6



SEAFOOD PLATTER

## À PARTAGER / TO SHARE

### Planche de la mer / Sea board

Croustillants de crevettes, rillettes de maquereaux, rillettes aux deux saumons / Crusty shrimps, mackerel rillettes, two salmon rillettes

### Fritto Misto LÉON / Léon's Fritto misto

Acras LÉON, beignets de calamars, friture de petits poissons<sup>(1)</sup>, sauce tartare / Acras by LÉON, squids fritters, fried small fishes<sup>(1)</sup>, tartare sauce

## BIÈRES

### PRESSION

LÉON "L" (4.5°)

Abbaye d'Affligem (6.7°)

Bière du moment

### BOUTEILLE 33CL

Mort Subite Lambic Kriek (4°)

Gallia BIO (5.5°)

Desperados (5.9°)

Heineken 0.0 Sans alcool / Alcohol free



OUR BEER SELECTION

## COCKTAILS

### LES SPRITZ

#### Passion Spritz 14 cl

Liqueur de fruit de la passion, Prosecco Riccadonna, Perrier

#### Aperol Spritz 14 cl

Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

### LES SIGNATURES

#### Winter gin 17 cl

Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, purée de kiwi, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, nectar de poire\*

#### Cosmo LÉON 14 cl

Vodka Eristoff, liqueur de kumquat, sirop de framboise, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, nectar de cranberry\*

#### Caribbean Passion 17 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, liqueur de fruit de la passion, purée de mangue, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, nectar de maracuja\*

### LES MOJITOS

#### Mojito Original 14 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

#### Mojito Mangue ou Kiwi 14 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de mangue ou kiwi, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche

### LES CLASSIQUES

#### Sex on the Beach 18 cl

Vodka Eristoff, liqueur de melon vert, jus d'ananas\*, nectar de cranberry\*

#### Piña Colada 16 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco, jus d'ananas\*,

#### Maï Tai 9 cl

Rhum Bacardi Añejo Cuatro, liqueur de kumquat, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, sirop d'orgeat

#### LÉON Mule 16 cl

Vodka Eristoff, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, ginger beer Bio La French

#### Bramble 8 cl

Gin Bombay Bramble, crème de mûres, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert<sup>(2)</sup>



MOJITO MANGUE, COSMO LÉON, WINTER GIN

## MOCKTAILS

(SANS ALCOOL)

#### Exotico 16 cl

Jus d'ananas\*, nectar de fraise<sup>(3)</sup>, purée de noix de coco

#### Virgin Mojito 14 cl

Jus de pomme\*, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche

#### Virgin Mojito Mangue ou Kiwi 14 cl

Purée de mangue ou kiwi, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche

#### Virgin Spritz 16 cl

Martini Vibrante, tonic Bio La French, orange fraîche

#### Winter Spirit 16 cl

Jus de pomme\*, nectar de poire\*, purée de kiwi, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

#### Virgin Daïquiri 16 cl

Purée de mangue, jus d'ananas\*, nectar de maracuja\*

Tous nos cocktails sont élaborés à partir de jus et nectars Caraïbos\*, sirops et préparations à base de fruits Monin.  
All our cocktails are made from Caraïbos\* juices and nectars, syrups and Monin fruit preparations.

<sup>(1)</sup>Plat végétarien. Engagé en faveur de la protection de l'environnement et des océans, Léon a retiré ses pailles en plastique de ses restaurants. Des pailles en papier recyclable sont proposées pour le menu enfant.  
<sup>(2)</sup>Poissons = Joëls. <sup>(3)</sup>À base de jus concentré. <sup>(4)</sup>Boisson à la fraise.  
<sup>(5)</sup>Fishes = Joëls. <sup>(6)</sup>Juice concentrate. <sup>(7)</sup>Strawberry drink.

Vegetarian dish. Committed to the protection of the environment and the oceans, Léon has removed its plastic straws from its restaurants. Recyclable paper straws are available for the children's menu.

# LES MOULES

+FRITES À VOLONTÉ\*  
+UNLIMITED FRENCH FRIES\*

XXL  
+4€

## NOS COCOTTES / OUR COCOTTES

### Traditionnelle / Traditional

Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil / Semi-salted butter, celery, shallots, parsley

### Marinière / Marinière

Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc / Semi-salted butter, shallots, parsley, white wine

### LÉON / LÉON

Crème fraîche Isigny Ste-Mère, céleri, échalotes, vin blanc / Cream, celery, shallots, white wine

### Curry Madras / Madras curry

Curry Madras, crème fraîche Isigny Ste-Mère, beurre à l'ail, vin blanc / Madras Curry, cream, garlic butter, white wine

### Dijonnaise / Dijon

Moutarde de Dijon, crème fraîche Isigny Ste-Mère, échalotes, estragon, vin blanc / Dijon mustard, cream, shallots, tarragon, white wine

### Roquefort AOP / Roquefort PDO

Roquefort AOP Société, crème fraîche Isigny Ste-Mère, échalotes, vin blanc / Roquefort PDO Société cheese, cream, shallots, white wine

### Ardennaise / Ardennaise

Lardons, champignons de Paris, crème fraîche Isigny Ste-Mère, vin blanc / Bacon bits, mushrooms, cream, white wine



LÉON GRATENATED MUSSELS

## NOS CRÉATIONS / OUR SPECIALS

### Moules Farcies / Gratenated mussels

Beurre à l'ail, chapelure / Garlic butter, breadcrumbs

### Moules Gratinées classique / Classic Gratenated mussels

Beurre à l'ail, Emmental, chapelure / Garlic butter, Emmental cheese, breadcrumbs

### Moules Gratinées LÉON / LÉON Gratenated mussels

Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche Isigny Ste-Mère, échalotes, chapelure / Grana Padano PDO, Emmental cheese, cream, shallots, breadcrumbs

### Moules façon Thaï à la plancha / Thai-style mussels Plancha

Lait de coco, curry verte / Coconut milk, green curry



ARDENNAISE MUSSELS

TOUT SAVOIR  
sur nos moules



— CHEZ LÉON, LES MOULES, C'EST SÉRIEUX —  
AT LEON, MUSSELS' QUALITY IS ONE OF OUR MAIN PRIORITY

Sélectionnées par et pour Léon 365 jours par an, nous cuisinons des moules de bouchot, de corde ou de fond, de provenance française ou d'autres pays européens, toujours fraîches et de qualité / Selected by and for Léon 365 days a year, we cook mussels from bouchot, rope or bottom, from France or Europe, always fresh and high quality



HOMARD & FRITES

SELON ARRIVAGE



FRESH LOBSTER\*\*

Homard & Frites (env. 500 g) /

Lobster & French Fries (approx. 500 g)

Homard entier rôti au beurre demi-sel /  
Whole lobster roasted in semi-salted butter

## VIANDES / MEAT

Steak sauce au poivre (env. 180 g) / Steak with pepper sauce (approx. 180 g)

Frites / French fries

Noix d'entrecôte (env. 250 g) / Rib steak (approx. 250 g)

Sauce au poivre, frites / Pepper sauce, French fries

Cassolette de poulet à la moutarde / Cassolette of chicken with mustard

Frites / French fries

Parmentier de canard / Duck parmentier

Effiloché de canard, purée de pommes de terre, Emmental, chapelure, salade verte / Shredded duck, mashed potatoes, Emmental cheese, breadcrumbs, salad

GARNITURE SEULE / SIDE ONLY

Frites, épinards, lentilles, purée de pommes de terre, riz, salade / French fries, spinach, lentils, mashed potatoes, rice, salad



PAN-FRIED CAJUN SHRIMPS



CASSOLETTE OF CHICKEN WITH MUSTARD

## SIGNATURES / SIGNATURES

### Croque façon LÉON / Croque LÉON style

Pain de campagne, moules, épinards, champignons de Paris, béchamel, Grana Padano AOP, Emmental, frites / Country bread, mussels, spinach, mushrooms, bechamel, Grana Padano PDO, Emmental cheese, french fries

### Poêlée de crevettes Cajun / Pan-fried Cajun shrimps

Crevettes marinées, épices Cajun, crème fraîche Isigny Ste-Mère, cacahuètes grillées, coriandre, riz / Marinated shrimps, cajun spices, roasted peanuts, coriander, rice

### Pasta 'Nduja / Pasta 'Nduja

Rigatoni, moules, crevettes, crème fraîche Isigny Ste-Mère à la 'Nduja (saucisson italien piquant), Chorizo / Rigatoni, mussels, shrimps, cream with 'Nduja (spicy Italian salami), Chorizo

### Paëlla LÉON / LÉON's paëlla

Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, ail, riz, ciboulette / Mussels, squid, shrimps, Chorizo, peppers, garlic, rice, chive



CROQUE LÉON STYLE



PASTA 'NDUJA

## • SALADES • SALADS

### Salade Caesar poulet / Chicken Caesar salad

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, croûtons, sauce caesar / Crispy chicken, Grana Padano PDO, bread croutons, romaine lettuce, caesar sauce

### Salade Ch'ti / Ch'ti salad

Croustillants de Maroilles AOP, œuf poché, lardons, romaine, oignons crispy, sauce vinaigrette / PDO Maroilles cheese crusty, poached egg, bacon bits, romaine lettuce, crispy onions, vinaigrette sauce

### Salade LÉON / LÉON salad

Saumon cru mariné au soja, rillettes aux deux saumons, saumon fumé, avocat, mangue, lentilles, céleri, carotte, pomme verte, romaine, sauce vinaigrette / Raw salmon marinated in soy sauce, two salmon rillettes, smoked salmon, avocado, mango, lentils, celery, carrot, green apple, romaine lettuce, vinaigrette sauce

### Salade Winter Bowl / Winter Bowl Salad

Œufs, avocat, mangue, lentilles, pois chiche, céleri, carotte, pomme verte, romaine, sauce fromage blanc, amandes grillées / Eggs, avocado, mango, lentils, chickpea, celery, carrot, green apple, romaine lettuce, white cheese sauce, roasted almonds

Plat épicé. \*Nos moules cocottes et créations sont accompagnées de frites à volonté. \*\*Homard frais américain ou canadien. Plât végétarien. Spicy dish. \*Our mussels casseroles and creations are served with unlimited fries. \*\*Fresh American or Canadian lobster. Vegetarian dish.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSIVE IS DANGEROUS FOR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.



FISH & FRENCH FRIES: THE ORIGINAL

# POISSONS / FISH

CHEZ LÉON, QU'IL SOIT CUIT OU CRU, LE POISSON EST **CUISINÉ MINUTE** ET AVEC AMOUR.  
AT LÉON, WHETHER COOKED OR RAW, THE FISH IS ALWAYS FRESH AND COOKED WITH LOVE

**FISH & FRITES maison - L'Original / Homemade Fish & Chips - The Original**  
Beignets d'églefin ➔ **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce tartare / Haddock fritters, tartare sauce

**FISH & FRITES maison - Le Saumon / Homemade Fish & Chips - Salmon**  
Beignets de saumon, sauce tartare / Salmon fritters, tartare sauce

**Gratin LÉON / LÉON's Gratin**

Filet d'églefin, épinards, champignons de Paris, crème fraîche Isigny Ste-Mère, Grana Padano AOP, Emmental, chapelure, riz / Haddock fillet, spinach, mushrooms, cream, Grana Padano PDO, Emmental cheese, breadcrumbs, rice

**Tartare de saumon / Salmon tartare**

Mangue, avocat, herbes fraîches, échalotes, frites / Mango, avocado, fresh aromatic herbs, shallots, french fries

**Pavé de saumon / Salmon steak**

Lentilles, sauce moutarde à l'ancienne / Lentils, old-fashioned mustard sauce

**Filet de Dorade / Sea bream fillet**

Épinards, sauce crème ciboulette / Spinach, creamy chive sauce

**Sole Meunière, beurre citronné (selon arrivage) / Sole Meunière, lemon butter sauce**  
(according to delivery)

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes



LÉON'S GRATIN

## LES BURGERS / BURGERS

**Burger LÉON / LEON's Burger**

Beignets d'églefin ➔ **PÊCHE FRANÇAISE**, romaine, sauce tartare, frites / Haddock fritters, romaine lettuce, tartare sauce, french fries

**Burger Crevettes Coco Mango / Coconut Mango Shrimp Burger**

Crevettes panées, avocat, romaine, sauce curry-mango, frites / Breaded shrimps, avocado, romaine lettuce, curry-mango sauce, french fries

**Burger Saumon Curry Vert / Green Curry Salmon Burger**

Saumon, sauce curry vert, mangue, pomme verte, raisins secs, coriandre, romaine, frites / Salmon, green curry sauce, mango, green apple, grapes, coriander, romaine lettuce, french fries



COCONUT MANGO SHRIMP BURGER



CH'TI BURGER

**Burger Crispy Chicken / Crispy Chicken Burger**

Poulet croustillant, cheddar, confit d'oignons, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites / Crispy chicken, cheddar, onion confit, romaine lettuce, crispy onions, tartare sauce, french fries

**Burger Classique (env. 150 g) / Classic Burger (approx. 150 g)**

Steak haché de bœuf **VF**, cheddar, confit d'oignons, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites / Ground beef steak, cheddar, onion confit, romaine lettuce, crispy onions, burger sauce, sweet and sour pickle, french fries

**Burger Ch'ti (env. 150 g) / Ch'ti Burger (approx. 150 g)**

Steak haché de bœuf **VF**, croustillant de Maroilles AOP, confit d'oignons, romaine, oignons crispy, sauce burger, frites / Ground beef steak, Maroilles PDO cheese crusty, onion confit, romaine lettuce, crispy onions, burger sauce, french fries

## MENU DÉJEUNER / LUNCH MENU

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés /  
Only on lunch time, from Monday to Friday, excluding holidays

Plat + Dessert\* / Main course + Dessert\*

**PLAT AU CHOIX / MAIN COURSES**

Moules farcies / Gratenated mussels  
Croque façon LÉON / Croque LÉON style  
Cassolette de poulet à la moutarde /  
Cassolette of chicken with mustard  
Burger Crevettes Coco Mango /  
Coconut Mango Shrimp Burger

**DESSERT AU CHOIX / DESSERTS**

Gaufre au sucre / Sugar waffle  
Crème brûlée / Crème brûlée  
2 boules de crème glacée  
ou sorbet au choix /  
2 scoops ice cream or sorbet of your choice

\*Boisson non comprise / Drink non included

## MENU LÉON

Entrée + Plat + Boisson ou Plat + Dessert + Boisson

LEON'S MENU

Starter + Main course + drink or Main course + Dessert + drink

+ 5 € full option menu

**ENTRÉE AU CHOIX / STARTER OF YOUR CHOICE**

Gratin de moules / Mussels Gratin  
Rillettes de maquereaux / Mackerel rillettes  
Friture de petits poissons\* / Fried small fishes\*

**PLAT AU CHOIX / MAIN COURSES OF YOUR CHOICE**

Cocotte de moules Marinière / Marinière Mussels Cocotte  
Beignets de Calamars & Frites / Squid fritters and fries  
Sauce tartare / Tartare sauce  
Burger Classique / Classic Burger  
Cassolette de poulet à la moutarde / Cassolette of chicken with mustard

**DESSERT AU CHOIX / DESSERTS OF YOUR CHOICE**

3 boules de crème glacée ou sorbet au choix / 3 scoops ice cream or sorbet  
Gaufre + 1 topping au choix / Waffle + 1 topping of your choice  
Île flottante XXL / Floating island XXL

**BOISSON AU CHOIX / DRINKS OF YOUR CHOICE**

Bière LÉON "L" 25 cl, Vin au verre 14 cl (Sauvignon, Grenache, Gamay), Perrier Fines Bulles 50 cl, Vittel 50 cl, Coca-Cola Original ou Sans Sucres 33 cl, Orangina 25 cl, Oasis 25 cl, Fuzetea Pêche ou Menthe Citron 25 cl

\*Poisson - Joëls / Fishes - Joëls

## MENU MATELOT! KIDS MENU

JUSQU'À 12 ANS  
UP TO 12 YEARS OLD

+1  
surprise

**PLAT AU CHOIX  
MAIN COURSES**

Petite cocotte de moules  
avec ou sans crème /  
Small casserole of mussels  
with or without cream  
Fish & Frites églefin ➔ **PÊCHE FRANÇAISE**  
Haddock fish & French fries  
Poulet croustillant / Crispy chicken  
Steak haché, pur bœuf **VF** /  
Ground steak, pure beef **VF**  
Garnitures au choix / Sides :  
Frites, épinards, lentilles,  
purée de pommes de terre, riz, salade  
French fries, spinach, lentils,  
mashed potatoes, rice, salad

**DESSERT AU CHOIX  
DESSERTS**

Champomy Gourmand  
1/2 gaufre avec pâte à tartiner + Champomy (10 cl)  
Champomy Gourmet  
1/2 waffle with spread + Champomy (10 cl)  
Gaufre + topping au choix  
1 topping au choix à la carte ou pâte à tartiner  
Waffle + topping of your choice  
1 topping of your choice or spread  
Pirulo Frutti (glace à l'eau) (water ice)  
2 boules de crème glacée  
ou sorbet au choix :  
Vanille, fraise, chocolat, citron, framboise  
2 scoops ice cream or sorbet of your choice :  
Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, raspberry  
Compote de pomme Andros®  
Andros® apple puree

**BOISSON AU CHOIX**

Sirop à l'eau - 18 cl, Diabolo - 18 cl, Coca-Cola sans sucres - 18 cl, Vittel - 33 cl,  
Jus de fruits Pampryl\* - 25 cl, Oasis - 18 cl, Champomy - 18 cl

\*À base de jus concentré / concentrated juice

VF: Viande Française / French meat. ➔ : Pêche Française / French fishing.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSIVE IS DANGEROUS FOR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.

# LES GAUFRES

## LÉON'S WAFFLES

### ◆ LÉON ◆

#### Gaufre au sucre / Sugar waffle

#### Gaufre + 1 topping au choix / Waffle + 1 topping of your choice

Crème fouettée, sauce chocolat maison, sauce caramel beurre salé, compotée de fruits rouges, purée de mangue / Whipped cream, homemade chocolate, salted butter caramel, red fruits compote, mango puree  
Topping supplémentaire / Additional topping

#### Gaufre LÉON / LÉON Waffle

Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée / Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and whipped cream

#### Gaufre façon tarte au citron / Lemon Pie Waffle

Crème citron, crème fouettée / Lemon curd, whipped cream

#### Gaufre Tatin / Tatin Waffle

Compotée de pommes Tatin, sauce caramel beurre salé, crème glacée vanille, crème fouettée, amandes grillées / Tatin-style apples compote, salted butter caramel, vanilla ice cream, whipped cream, roasted almonds

#### Gaufre Party / Waffle Party

À partager : purée de mangue, compotée de fruits rouges, sauce chocolat maison, crème fouettée / To share : mango puree, red fruits compote, homemade chocolate sauce, whipped cream



LEMON PIE WAFFLE

## LES GLACES / ICE CREAMS

#### Liégeois : caramel, café ou chocolat / Liégeois : caramel, coffee or chocolate

Crème glacée et sauce au caramel beurre salé ou café ou chocolat maison, cacahuètes grillées, crème fouettée / Ice cream with salted butter caramel sauce or coffee or homemade chocolate sauce, roasted peanuts and whipped cream

#### Dame Blanche / Vanilla Sundae

3 boules de crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, feuilletine / 3 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, whipped cream, feuilletine

#### Coupe Exotico Mango / Exotico Mango Sunday

Mangue, sorbet noix de coco, sorbet citron, sorbet passion, purée de mangue, crème fouettée, noix de coco torréfiée / Mango, coconut sorbet, lemon sorbet, passion sorbet, mango puree, whipped cream, roasted coconut

#### Coupe Prali'nuts / Prali'nuts Sunday

Crème glacée noisette, sirop d'érable, gaufre, pépites caramélisées / Hazelnut ice-cream, maple syrup, waffle, caramelized nuts

#### GLACES ET SORBETS

TOUTES LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

ICE CREAMS AND SORBETS : ALL OUR ICE CREAMS ARE MADE IN FRANCE

2 boules / 2 scoops

3 boules / 3 scoops

• Crèmes glacées : café, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, spéculoos, vanille, noisette / Ice cream : vanilla, strawberry, speculoos, coffee, chocolate, caramel salted butter, hazelnut

• Sorbets : citron, framboise, noix de coco, fruit de la passion, cassis / Sorbets : lemon, raspberry, coconut, passion fruit, blackcurrant

#### Topping en + / Additional topping

Compotée de fruits rouges, purée de mangue, crème fouettée, sauce chocolat maison, sauce café, sauce caramel beurre salé / Red fruits compote, mango puree, whipped cream, homemade chocolate sauce, coffee sauce, salted butter caramel sauce



Nestlé



GOURMET COFFEES

## CAFÉS GOURMANDS

## GOURMET COFFEES



#### Café ou Thé Douceur / Sweet Coffee or Tea

Crème aux oeufs mandarine, gaufre / Mandarin egg custard, waffle

#### Café ou Thé Choco / Choco Coffee or Tea

Mi-cuit au chocolat, profiterole au chocolat, crème fouettée / Chocolate lava cake, chocolate profiterole, whipped cream

#### Café ou Thé Gourmand / Gourmet Coffee or Tea

Mont Blanc LÉON, crème aux oeufs mandarine, salade de fruits, gaufre / LÉON's Chestnut, mandarin egg custard, fruits salad, waffle



WAFFLE PARTY

## • DESSERTS •

#### Crème brûlée / Crème brûlée

#### Salade de fruits / Fruit salad

Pomme, ananas, mangue, sirop de basilic, sorbet citron, amandes grillées / Apples, pineapples, mango, basil syrup, lemon sorbet, roasted almonds

#### Crème aux œufs / Egg custard

Confit de zeste de mandarine, amandes grillées / Mandarin peels confit, roasted almonds

#### Crumble aux pommes / Apple crumble

Crème glacée vanille, sauce caramel beurre salé / Vanilla ice cream, salted butter caramel sauce



LÉON'S PROFITEOLES, CHOCOLATE LAVA CAKE

#### Profiteroles LÉON / LÉON'S profiteroles

Choux, crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée / Choux, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped sauce

#### Île flottante "XXL" / Floating island XXL

Crème anglaise, sauce caramel beurre salé, amandes grillées / Custard, salted butter caramel sauce, roasted almonds

#### Mont-Blanc LÉON / LÉON's Chestnut Dessert

Mousse de fromage blanc Isigny Ste-Mère, crème de marron Clément Faugier, meringue, crème fouettée / Cottage cheese mousse, chestnut cream Clément Faugier, meringue, whipped cream

#### Mi-cuit au chocolat / Chocolate lava cake

Crème glacée vanille, crème fouettée, feuilletine / Vanilla ice cream, whipped cream, feuilletine

#### Millefeuille XXL LÉON / Millefeuille XXL LEON

Crème légère vanille mascarpone, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées / Light vanilla mascarpone cream, salted butter caramel sauce, caramelised nuts



MILLEFEUILLE XXL LEON

## LEON AT HOME

ORDER ONLINE ON [LEONBOX.FR](https://leonbox.fr)  
THEN PICK UP YOUR ORDER  
AT THE RESTAURANT !

OR GET IT DELIVERED\* WITH : Uber Eats deliveroo

\*More informations on [brasserie.restaurantleon.fr](https://brasserie.restaurantleon.fr)

LE CLUB  
**LÉON**

## JOIN THE CLUB

Your loyalty rewarded :  
tailor-made offers and benefits  
throughout the year.



TO REGISTER, PLEASE  
SCAN THE QR CODE

Prix TTC service compris. Photos non contractuelles. Crédits photos : The Travel Buds / Y. Deret - Illustrations : istockphoto.  
Dans les desserts des serveurs de ce restaurant, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos recettes.  
Price including service. Non contractual photos. Photo credits : The Travel Buds / Y. Deret. Illustrations : istockphoto. In the waiters' desks of this restaurant, we put at your disposal the list of allergens present in our recipes.  
LEON DE BRUXELLES SAS, RCS Nanterre 353 559 131. IF 206161. Fish Brasserie. ZI.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSIVE IS DANGEROUS FOR HEALTH, CONSUME WITH MODERATION.

IMPRIM'VERT®



Certifié PEFC

Cet imprimé est issu(e) de  
bois gérés durablement  
et de sources certifiées

www.pefc-france.org