



LÉON

DEPUIS 1893



FRITURES DE LA MER

Friture de petits poissons* SAUCE TARTARE	4.90 €
Beignets de calamars SAUCE TARTARE	5.90 €
Moules en beignet SAUCE TARTARE	4.90 €
Tempura du maraîcher ASPERGES, TOMATES CERISES, FLEURS DE COURGETTES, FEUILLES DE SAUGE, SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	7.50 €
Crevettes parmentières SAUCE TARTARE	6.90 €
Croquettes de fromage à la bière	5.50 €
Acras LÉON CROQUETTES DE SAUMON ET ÉGLEFIN	6.50 €

*Poissons = Jolis



LA PLANCHE LÉON

À PARTAGER

Le Fritto misto LÉON MOULES EN BEIGNET, BEIGNETS DE CALAMARS ET FRITURE DE PETITS POISSONS*, SAUCE TARTARE	12.90 €
La Planche LÉON CÉVICHÉ DE SAUMON, CREVETTES ROSES, RILLETES SAUMON-GINGEMBRE	16.90 €



FRITTO MISTO LÉON

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
La bière LÉON "L" Alc. 4.5% vol. BIÈRE BLONDE LÉGÈRE BRASSÉE POUR LÉON	3.90 €	4.50 €	6.50 €
La bière d'Abbaye d'Affligem Alc. 6.7% vol. BIÈRE BLONDE D'ABBAYE LÉGÈREMENT FRUITÉE	4.90 €	5.90 €	7.50 €



NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

Mort Subite Kriek lambic Alc. 4% vol.	6.50 €
Kwak Alc. 8.4% vol.	5.50 €
Pelforth Brune Alc. 6.5% vol.	6.50 €
La Chouffe Alc. 8% vol.	6.50 €
Edelweiss Alc. 5% vol.	5.50 €
Desperados Alc. 5.9% vol.	6.50 €
Heineken 0.0 Sans alcool	5.50 €

Cocktails

SANS ALCOOL

Exotico 16 cl NECTAR D'ANANAS*, NECTAR DE FRAISE*, PURÉE DE NOIX DE COCO	5.90 €
Le Passion 16 cl JUS DE FRUIT DE LA PASSION*, FRAISE ET NECTAR DE CITRON VERT*	5.90 €
Virgin Spritz 16 cl SIROP ORANGE SPRITZ, TONIC FRANÇAIS BIO LA FRENCH, ORANGE	5.90 €
Virgin Mojito 14 cl JUS DE POMME*, SUCRE DE CANNE, PERRIER, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE	5.90 €

*À base de jus concentré.
Tous nos cocktails sont élaborés à partir de jus Caraïbes
et jus Pampryl.



EXOTICO

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz 14 cl APEROL, PROSECCO RICCADONNA, PERRIER, ORANGE FRAÎCHE	6.60 €
Le NEW LÉON 16 cl VODKA POLIAKOV, GINGER BEER, SIROP CONCOMBRE, JUS DE CITRON VERT, LIQUEUR FLEUR DE SUREAU	6.60 €
Le Mojito 14 cl RHUM BLANC SAINT JAMES, PERRIER, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE CANNE ET MENTHE FRAÎCHE	6.90 €
La Piña Colada 16 cl RHUM BLANC ST JAMES, NECTAR D'ANANAS*, PURÉE DE COCO	6.60 €
Classic Gin & Tonic 16 cl GIN GIBSON'S, TONIC FRANÇAIS BIO LA FRENCH, CITRON JAUNE	6.60 €
L'Americano maison 12 cl	6.60 €



LE MOJITO

APÉRITIFS & CHAMPAGNE

Kir 14 cl	4.50 €
Kir Royal 14 cl	7.90 €
Martini Rosso, Martini Bianco, Porto, Suze 6 cl Ricard 2 cl	4.90 €
Whisky Cutty Sark, Vodka Poliakov 4 cl	5.70 €
Gin Gibson's 4 cl	5.70 €

Prosecco Riccadonna 14 cl	5.50 €
Champagne Nicolas Feuillatte brut Coupe 14 cl	7.90 €
Bouteille 75 cl	39.90 €

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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DANS LES DESSERTES DES SERVEURS DE CE RESTAURANT, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS RECETTES.

ENTRÉES

Œufs Mimosa au crabe	5.90 €
ŒUFS PLEIN AIR, MAYONNAISE, CHAIR DE CRABE	
Moules farcies	5.50 €
BEURRE, AIL, PERSIL, CHAPELURE	
Céviché de saumon	7.50 €
SAUMON FRAIS, CITRON VERT, LAIT DE COCO, GRENADE, PIMENT D'ESPELETTE	



ŒUFS MIMOSA AU CRABE

Bruschetta crevettes guacamole	6.90 €
Saumon fumé	7.50 €
GAUFRE DE BRUXELLES, SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	
Rillettes saumon - gingembre	5.50 €
Crevettes roses	6.90 €
MAYONNAISE	



LES POISSONS

100% Poisson Frais

CHEZ LÉON, LE POISSON EST AU CŒUR DE NOTRE CARTE

Qu'il soit cuit ou cru, de saison, sauvage il est toujours frais et préparé minute avec amour.



PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI



SOLE MEUNIÈRE

Pavé de cabillaud rôti	17.50 €
SAUCE VIERGE, PURÉE DE POMME DE TERRE	
Brochette de gambas	16.50 €
SAUCE VIERGE, LÉGUMES CONFITS MAISON	
Fish & frites : l'original	16.50 €
Fish & frites : le saumon	16.90 €
Pavé de saumon	16.90 €
SAUCE VIERGE, LÉGUMES CONFITS MAISON	
Tartare de saumon & frites	16.90 €
COURGETTES, GUACAMOLE, HERBES FRAÎCHES	

Sole Meunière, beurre citronné (selon arrivage)	25.90 €
LÉGUMES CONFITS MAISON	

Moules Cocottes

&
FRITES
à volonté!

XXL
+3€

Traditionnelle	13.50 €
BEURRE DEMI-SEL, CÉLERI, ÉCHALOTES, PERSIL	
Marinière	14.50 €
BEURRE DEMI-SEL, ÉCHALOTES, PERSIL, VIN BLANC	
LÉON	16.90 €
CÉLERI, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, VIN BLANC	
Roquefort AOP	17.90 €
ROQUEFORT ADP SOCIÉTÉ, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, VIN BLANC	
Crème et champignons	16.90 €
CÉLERI, CHAMPIGNONS DE PARIS, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, VIN BLANC	
Curry madras	15.90 €
CURRY MADRAS, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, AIL, VIN BLANC	
Provençale	17.50 €
TOMATES CERISES, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, HERBES DE PROVENCE, AIL, VIN BLANC	

CHEZ LÉON, LES MOULES, C'EST SÉRIEUX

TOUT SAVOIR
sur nos moules



Sélectionnées par et pour Léon 365 jours par an
Moules de bouchot, de corde ou de fond,
de provenance française et européenne,
chez Léon on ne cuisine que des moules fraîches
et de qualité.



LES SALADES



SALADE DE LA MER

Salade de la mer	18.50 €
SAUMON FUMÉ, CREVETTES, GUACAMOLE, TOMATES CERISES, SALADE	
Poke saumon	16.50 €
SAUMON CRU MARINÉ AU SOJA ET GRAINES DE SÉSAME, GUACAMOLE, QUINOA, BOULGOUR, FÈVES, RADIS ROSES, ROMAINE	
Salade Caesar poulet	14.50 €
POULET CROUSTILLANT, TOMATES CERISES, PARMESAN, ROMAINE, SAUCE CAESAR	
Salade veggie	14.90 €
QUINOA, BOULGOUR, POIS CHICHES, NOIX DE CAJOU, GUACAMOLE, TOMATES CERISES, FÈVES, GRENADE, ROMAINE, POUSSES D'ÉPINARD	

signatures LÉON

Papillote Moules, saumon, crevettes	18.90 €
TOMATES CERISES, POIVRONS GRILLÉS, FÈVES, RADIS ROSES, CITRON, PESTO, PIMENT D'ESPELETTE	
Gaufre au saumon fumé	14.50 €
POUSSÉS D'ÉPINARD, CREVETTES, GRENADE, SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES	
Moules farcies ou gratinées	12.50 €
BEURRE, AIL, PERSIL, CHAPELURE OU FROMAGE, FRITES	
Moules Gratinées "Méditerranéenne"	14.50 €
POIVRONS, BASILIC, PESTO, PARMESAN, FRITES	
Pasta LÉON	16.90 €
LINGUINE, MOULES, CREVETTES, COQUILLAGES DU JOUR, BASILIC, AIL, TOMATES CERISES	
Moules à la plancha	19.90 €
CHORIZO, SAUCE VIERGE, BASILIC, PARMESAN, FRITES	
"Paëlla" façon LÉON	17.90 €
MOULES, CALAMARS, CREVETTES, CHORIZO, RIZ, POIVRONS, TOMATES	



GAUFRE AU SAUMON FUMÉ



PAPILLOTE MOULES, SAUMON, CREVETTES

VIANDES

Noix d'entrecôte 300g	20.90 €
SAUCE CHIMICHURRI, FRITES	
Cheeseburger LÉON 150g	14.50 €
STEAK HACHÉ DE BŒUF ORIGINE FRANCE, FROMAGE, TOMATES CERISES, COMPOTÉE D'OIGNONS, ROMAINE, SAUCE BURGER, FRITES	

Garniture seule	3.00 €
HARICOTS VERTS, FRITES, LÉGUMES CONFITS MAISON, RIZ, PURÉE DE POMME DE TERRE, SALADE	

Plat végétarien. *hors gambas

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DANS LES DESSERTES DES SERVEURS DE CE RESTAURANT, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS RECETTES.

DESSERTS



ÎLE FLOTTANTE "XXL"

Fontainebleau abricot 6.90 €
FROMAGE BLANC ISIGNY STE MÈRE, CRÈME FOUETTÉE, COMPOTÉE D'ABRICOTS, CRUMBLE

Fontainebleau fruits rouges 6.90 €
FROMAGE BLANC ISIGNY STE MÈRE, CRÈME FOUETTÉE, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, GRANOLA

Crème brûlée 5.50 €

Île flottante "XXL" 6.50 €
CRÈME ANGLAISE, COMPOTÉE DE FRAISES, GRANOLA



FONTAINEBLEAU FRUITS ROUGES ET FONTAINEBLEAU ABRICOT

Salade d'ananas 5.90 €
ANANAS FRAIS, SIROP DE BASILIC, SORBET CITRON, AMANDES

Mousse au chocolat noir 6.00 €

Profiteroles LÉON 7.90 €
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON

Fondant au chocolat 6.90 €
GLACE VANILLE, FEUILLETINE

Panna cotta pistache 6.90 €
COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE, PISTACHES



CRÈME BRÛLÉE



PANNA COTTA PISTACHE

LES GAUFRES LÉON



GAUFRE LÉON

Gaufre au sucre 4.90 €

Gaufre + Topping au choix 6.30 €
CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, COMPOTÉE D'ABRICOTS

Topping en + 1.50 €

LÉON 7.50 €
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE

Crazy Berry 7.90 €
GLACE VANILLE, FRUITS ROUGES, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE



GAUFRE CRAZY BERRY

CAFÉS GOURMANDS

Café ou Thé Douceur 6.90 €
DEMI-GAUFRE, MINI MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Café ou Thé Gourmand 7.90 €
3 MINI DESSERTS :
SALADE D'ANANAS, FONTAINEBLEAU ABRICOT, MOUSSE AU CHOCOLAT



Les Glaces

Café, caramel ou chocolat liégeois 6.50 €
GLACE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ OU CAFÉ OU CHOCOLAT MAISON, CACAHUÈTES GRILLÉES, CRÈME FOUETTÉE

Coupe abricot pistache 7.50 €
GLACE PISTACHE, COMPOTÉE D'ABRICOTS, CRÈME FOUETTÉE

Coupe Pavlova fruits rouges 7.90 €
SORBET FRAMBOISE, GLACE VANILLE, MERINGUE, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE

Dame Blanche 6.50 €
3 BOULES DE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE, FEUILLETINE

Nos glaces et sorbets 2 boules 4.90 € 3 boules 5.90 €
• GLACES : CAFÉ, CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, PISTACHE, NOIX DE COCO, SPÉCULOOS, VANILLE
• SORBETS : CITRON, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION

Topping en + 1.50 €
COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE, COMPOTÉE D'ABRICOTS, SAUCE CHOCOLAT MAISON, SAUCE CAFÉ, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ



PAVLOVA FRUITS ROUGES ET COUPE ABRICOT PISTACHE

MENU LÉON

Plat + Dessert ou Boisson 15.90 €
Plat + Dessert + Boisson 18.90 €

VOTRE PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules "Marinière"
Gaufre au saumon fumé
Salade Caesar poulet

VOTRE DESSERT AU CHOIX

Gaufre au sucre
3 boules de glace
ou sorbet au choix
Crème brûlée

VOTRE BOISSON AU CHOIX

Bière LÉON "L" 25 cl
Vin au verre (blanc, rouge ou rosé) 14 cl
Perrier Fines Bulles 50 cl
Vittel 50 cl
Coca-Cola Original ou Sans Sucres 33 cl

MENU MATELOT

Jusqu'à 12 ans

8.50 €*



*voir le détail sur la carte menu enfants

MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert ou Boisson .. 19.90 €
Entrée + Plat + Dessert + Boisson 23.50 €

VOTRE ENTRÉE AU CHOIX

Œufs Mimosa au crabe
Rillettes saumon-gingembre
Beignets de calamars

VOTRE PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules « LÉON »
Pavé de saumon
Fish & Frites Original

VOTRE DESSERT AU CHOIX

Gaufre + topping au choix
Île flottante
Café, caramel
ou chocolat liégeois

VOTRE BOISSON AU CHOIX

Bière LÉON "L" 25 cl
Vin au verre (blanc, rouge ou rosé) 14 cl
Perrier Fines Bulles 50 cl
Vittel 50 cl
Coca-Cola Original ou Sans Sucres 33 cl

Vins au Verre ou en Pot

	14 cl	23 cl	46 cl
● Alsace Edelzwicker AOP UN VIN FRAIS ET FRUITÉ, D'ASSEMBLAGE DES MEILLEURS CÉPAGES D'ALSACE	4.40 €	5.90 €	11.50 €
● IGP Pays d'Oc Sauvignon UN VIN FRAIS AUX SAVEURS D'AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES	4.00 €	5.40 €	10.50 €
● Muscadet AOP Le Voyage Extraordinaire BIO UN VIN SEC, FRUITÉ, LÉGÈREMENT IODÉ ET 100 % MELON DE BOURGOGNE BIO	4.40 €	5.90 €	11.50 €
● Grenache - IGP Pays d'Oc UN VIN FRUITÉ ET GOURMAND	4.00 €	5.40 €	10.50 €
● Gamay - IGP côtes du Tarn VIN LÉGER ET AVEC DES NOTES FRUITÉES ET ÉPICÉES	4.00 €	5.40 €	10.50 €

Vins Bouteille

	14 cl	37,5 cl	75 cl
● Picpoul de Pinet AOP - Cuvée Héritage VIN FRAIS, SEC ET GOURMAND, AVEC DE BELLES SAVEURS CITRONNÉES	5.50 €		19.50 €
● Alsace Riesling AOP "Gisselbrecht" VIN AVEC UN CÉPAGE ÉLÉGANTE AUX NOTES FLEURIES ET MINÉRALES	11.50 €		18.90 €
● Muscadet AOP Le Voyage Extraordinaire BIO UN VIN SEC, FRUITÉ, LÉGÈREMENT IODÉ ET 100 % MELON DE BOURGOGNE BIO	4.40 €		18.90 €
● Côtes Chalonnaise AOP Millebuis - Chardonnay UN VIN BLANC FRUITÉ ET CHARNU	5.50 €		22.90 €
● Source of Joy - AOP Languedoc BIO UN VIN AMPLÉ, FRAIS, ROND ET ÉLÉGANTE			24.90 €
● Saint Barthélémy IGP VAR	4.40 €		18.90 €
● Alsace Pinot noir AOP "Gisselbrecht" SEUL CÉPAGE D'ALSACE, VIN SEC AUX ARÔMES DE FRUITS	11.20 €		18.60 €
● Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Les Faix UN VIN ROUGE 100% MERLOT, DENSE ET CHARNU	4.70 €		19.90 €

IGP: Indication Géographique Protégée - AOC: Appellation d'Origine Contrôlée - AOP: Appellation d'Origine Protégée

EAUX, JUS DE FRUITS & SODAS

Vittel 50 cl / 1l	3.90 € / 4.90 €
Perrier 50 cl / 1l	3.90 € / 4.90 €
Perrier 33 cl	3.90 €
Jus de fruits Pampryl* 20 cl	3.90 €
ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, NECTAR D'ANANAS OU DE FRUITS EXOTIQUES	
Pur jus de tomate 25 cl	3.90 €
CHAMPÔMY 10 cl	2.00 €
75 cl	7.90 €
ORANGINA 25 cl	3.90 €
Oasis 25 cl	3.90 €
fuzetea Pêche ou Mangue 25 cl	3.90 €
Coca-Cola , ou Coca-Cola 33 cl	3.90 €
Sprite 33 cl	3.90 €

* À base de jus concentré

LA CAFÉTERIE

Café Richard 100% arabica	2.20 €
Décaféiné	2.20 €
Café double	2.90 €
Décaféiné double	2.90 €
Café crème	2.90 €
Thé, infusion	3.00 €
Chocolat chaud	3.00 €
Cappuccino	3.90 €
Irish coffee	6.90 €

Digestifs

Cognac, Eau-de-vie de Poire 4 cl	5.90 €
Genièvre de Houle, Get 27 4 cl	5.90 €
Coeur de bière 4 cl	5.90 €

MENU DÉJEUNER

SALADE MIXTE + PLAT + DESSERT*

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

12.90 €**



PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules "Marinière" 400g.
FRITES, BEURRE DEMI-SEL, ÉCHALOTES, PERSIL, VIN BLANC

Beignets de calamars
FRITES, SAUCE TARTARE

Cheeseburger LÉON
FRITES

Parmentier de poisson
Carbonade de bœuf

+

DESSERT AU CHOIX

Gaufre au sucre

Glace 2 boules au choix

GLACES: CAFÉ, CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, PISTACHE, NOIX DE COCO, SPÉCULOOS, VANILLE

SORBET: FRUIT DE LA PASSION, CITRON, FRAMBOISE

Crème brûlée à la cassonade

Salade d'ananas

* boisson non comprise

MENU EXPRESS

PLAT + BOISSON

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

10.90 €**

PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules "Marinière" 400g,
frites

BEURRE DEMI-SEL, ÉCHALOTES, VIN BLANC, PERSIL

Pasta côté Sud

LINGUINE, MOULES, CREVETTES, AIL, SAUCE TOMATE ET CRÈME FRAÎCHE

Steak de bœuf 160g, frites

BOISSON AU CHOIX

Bière Léon "L" 25 cl

Vin blanc, rouge, rosé 14 cl

Perrier Fines Bulles 50 cl

Vittel 50 cl

ORANGINA 25 cl

Oasis 25 cl

fuzetea Pêche ou Mangue 25 cl

Coca-Cola, ou Coca-Cola 33 cl

MOULES À VOLONTÉ

Tous les dimanches soir

MENU CLASSIQUE 18.50€

Cocotte de moules "Marinière"

+ frites

+ un dessert au choix

MENU "SÉLECTION" 22.50€

Cocotte de moules au choix

+ frites

+ un dessert au choix

DESSERT AU CHOIX:

gaufre au sucre ou gaufre 1 topping au choix ou crème brûlée

ou Fontainebleau fruits rouges

ou salade d'ananas ou glace ou sorbet 3 boules

Offre valable pour une personne dans le cadre de son repas; les cocottes de moules servies à volonté ne sont pas à partager avec les autres convives qui n'ont pas commandés un menu moules à volonté. Boisson(s) non incluse(s). Ce menu est proposé uniquement les dimanches soir à partir de 18h30 jusqu'à 30 minutes avant l'heure de fermeture. Offre non cumulable avec d'autres remises, promotions ou offres en cours.

IMPRIM'VERT®

Certifié PEFC
Cet imprimé est issu(e) de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
10.31.1418
www.pefc-france.org

Le règlement par chèque est accepté selon les établissements, sur présentation d'une pièce d'identité. Prix net TTC - Service compris. ** Aucune promotion ou coupon de réduction ne peuvent s'appliquer sur ce menu.

Crédits photos : Marc Hallet - Studio B. Charlie Cocotte, Yann Deret, istockphoto, Shutterstock. Photos non contractuelles. Illustrations : istockphoto. Suggestions de présentation. Léon de Bruxelles. RCS Nanterre B 353 559 131. IF 200726 - ZRPP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DANS LES DESSERTS DES SERVEURS DE CE RESTAURANT, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS RECETTES.