

LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



COCKTAILS

LES SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl 8.50 €
Aperol, Prosecco Martini, Volcanik, orange fraîche

Berry Fizz 16 cl 9.90 €
Vodka Eristoff, Martini Bianco, jus de citron vert⁽²⁾, sucre de canne, prosecco, Volcanik, menthe fraîche, fruits rouges

Limoncello Spritz 14 cl 9.90 €
Limoncello Piemme, Prosecco Martini, Volcanik, citron jaune

St-Germain Spritz 14 cl 10.90 €
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Martini, Volcanik, citron jaune, romarin frais

Passion Spritz 20 cl 9.90 €
Vodka Eristoff, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾, fruit de la passion, prosecco, jus de passion⁽²⁾

Les signatures

Sweet Paradise 18 cl 7.95 €
Gin Bombay, Limoncello Piemme, Sirop d'orgeat, jus de citron vert⁽²⁾, jus d'ananas⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾

Dirty Exotico 16 cl 7.00 €
Rhum Isautier, Purée de coco⁽¹⁾, jus d'ananas⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾

Passion Fruit Martini 10 cl 10.90 €
Vodka Eristoff, jus de citron vert, purée de passion, Sirop de Vanille

LES CLASSIQUES

Mojito

Original 7.00 €

Aux fruits 7.50 €

Rhum Isautier, Volcanik, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion⁽¹⁾ ou de framboise⁽¹⁾

Planteur des îles 34 cl 7.00 €
Rhum Isautier, sirop de grenadine, jus d'orange⁽²⁾, jus de passion⁽²⁾, jus d'ananas⁽²⁾

Piña Colada 16 cl 7.00 €
Rhum Isautier, purée de noix de coco⁽¹⁾, jus d'ananas⁽²⁾

Fisher's Mule 16 cl 8.90 €
Vodka Eristoff, sirop de Basilic, jus de citron vert⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, Canada dry



Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 16 cl 7.00 €

Jus d'ananas⁽²⁾, jus de fraise⁽²⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾

Virgin Fisher 18 cl 7.00 €

Sirop de basilic, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges, jus de pomme⁽²⁾, Canada dry

Virgin Mojito 14 cl

Original 6.00 €
Aux fruits 6.50 €

Jus de pomme⁽²⁾, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion⁽²⁾ ou de framboise⁽¹⁾, Volcanik, citron vert

Virgin Passion Spritz 18 cl 8.50 €
Martini Floréal, passion, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾, boisson fruit de la passion⁽¹⁾, jus de pomme⁽²⁾

Thé Glacé maison Fraise 18 cl 5.00 €
Thé noir, purée de fraise⁽¹⁾, coulis de fruits rouges, jus de pomme*, jus de citron vert⁽²⁾

Thé Glacé Fruits Rouges 18 cl 5.00 €
Thé noir roïbos, purée de fruits rouges⁽¹⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 CL)

ALCOOL

Berry Fizz 29.90 €

Vodka Eristoff, Prosecco Martini, Martini Bianco, sirop de sucre de canne, fruits rouges, jus de citron vert⁽²⁾, Volcanik, menthe fraîche

Sweet Pastèque 29.50 €

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾, boissons à base de fraise⁽¹⁾

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Passion 19.00 €

Jus de pomme⁽²⁾, sucre de canne, Volcanik, citron vert, menthe fraîche, purée de passion⁽¹⁾

Thé Glacé LÉON 15.00 €

Thé Roïbos aux épices, sirop de citron, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

(1) Préparation à base de fruits. (2) À base de jus concentré. Fish Carafes = Carafes en forme de poisson.
Tous nos cocktails et mocktails sont élaborés à partir de sirops 1883 et préparations de fruits Ponthier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Bud (4.5°)	4.90 €	6.30 €	9.40 €
Fisher (5.5°)	3.90 €	4.95 €	6.95 €
Blue Marlin (6°)	4.40 €	5.60 €	7.80 €
Leffe Ruby (5°)	6.70 €	7.90 €	10.95 €
Hoegaarden Blanche (4.9°)	5.90 €	7.50 €	10.95 €
Bière du moment	4.70 €	5.90 €	8.50 €
Tripel Karmeliet (8.4°)	6.50 €	7.90 €	10.90 €
Monaco / Panaché	2.95 €	3.90 €	5.95 €



BOUTEILLE

1664 (5.5°) 25 cl	4.50 €
Fisher blanche rosée (2.6°) 33 cl	4.30 €
1664 (0.0°)	4.00 €



SELON ARRIVAGE FRUITS DE MER

Bulots	8.90 €
Mayonnaise maison	
Crevettes roses	9.90 €
Mayonnaise maison	
Huitres creuses de Bretagne N°3	10.50 €
Vinaigre d'échalote	19.90 €

LES PLATEAUX

Le Classique	39.90 €
Bulots, crevettes roses, 6 huitres creuses de Bretagne n°3, crevettes grises, langoustine, 1/2 langouste, bigorneaux, amandes, mayonnaise maison, vinaigre d'échalote	
Le Royal	69.90 €
Araignée, bulots, crevettes roses, 6 huitres creuses de Bretagne n°3, crevettes grises, langoustines, langouste, bigorneaux, amandes, mayonnaise maison, vinaigre d'échalote	



Happy Huitres

16H00 à 19H00 • TOUS LES JOURS
JUSQU'À 20H30 • LE JEUDI

6 huîtres * + 1 verre de vin blanc **	17.90 €
ou un mocktail	
3 huîtres + 1 verre de vin blanc **	9.90 €
ou un mocktail	

* Ou Fritto Misto.

Friture de petits poissons ⁽¹⁾	6.90 €
Sauce tartare maison	
Beignets de calamars	6.90 €
Sauce tartare maison	
Rillettes de Thon ⁽²⁾ ail & fines herbes	6.90 €
Tortillas chips	
Acras Léon - 5 pieces	6.90 €
Saumon, églefin, ail	

À PARTAGER

Planche Seafood	20.90 €
Acras Léon, rillettes de thon ⁽²⁾ , crevettes roses, tortillas chips	
Planche Summer	14.90 €
Fritures petits poissons ⁽¹⁾ , Acras Léon, Achards, Tortillas chips	
Fritto Misto LÉON	17.90 €
Beignets de calamars, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , fish croquettes, sauce tartare	

⁽¹⁾ Poissons = Joëls. ⁽²⁾ Thon Albacore. Plat végétarien. ** Sauvignon IGP Pays d'Oc - 14 cl. Fish = poisson. Cheese = fromage. Happy Huitres = Offre Huitres. Seafood = fruit de mer. AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée.

LES MOULES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

• COCOTTES •

Traditionnelle	24.90 €
Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil	
Marinière	25.90 €
Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc	
LÉON	26.90 €
Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc	
Curry Madras	26.90 €
Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc	
Roquefort AOP	27.90 €
Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc	
Forestière	27.90 €
Moutarde de Dijon, champignons de Paris, crème fraîche, beurre à l'ail, échalotes confites, vin blanc	
Créole	25.90 €
Tomates, oignons, ail, gros piment, gingembre, combawa, curcuma	

• NOS CRÉATIONS •

Moules farcies	24.90 €
Beurre à l'ail, chapelure	
Moules Gratinées Chorizo Pesto	26.90 €
Sauce pesto, poivron, chorizo, Grana Padano AOP, chapelure	



Moules Gratinées Chorizo Pesto

LES MOULES, C'EST DU SÉRIEUX



- 100% de nos moules sont livrées FRAÎCHES
- Sélection rigoureuse de nos moules auprès de MYTILICULTEURS ENGAGÉS
- Chaque cocotte est CUISINÉE MINUTE et rien que pour vous
- La fraîcheur de nos moules est contrôlée DEUX FOIS PAR JOUR

POISSONS

LES BRAISÉS

Pavé de saumon	22.90 €
Sauce vierge, purée	
Pavé d'espadon	18.90 €
Sauce vierge, ratatouille	
Pavé de légine	29.90 €
Sauce escabeche, purée	

Dorade	16.90 €
Ratatouille	
Poisson du moment <i>SELON ARRIVAGE</i>	17.90 €
Riz à l'espagnol	
Bar (env 350 g)	27.90 €
Ratatouille	



LES TARTARES

Le Fraicheur	18.90 €
Thon cru, concombre, fromage blanc, oignon vert, coriandre, basilic, oignon cru, menthe, miel	
L'exotique	18.90 €
Thon cru, mangue, ananas, coriandre	
Le Créo	18.90 €
Thon cru, oignon, ail, tomate, gros piment, oignon vert, combawa	
Du moment	18.90 €
Frites	

NOS TARTARES PRÉPARÉS AVEC DU SAUMON CRU : +3€

SELON ARRIVAGE

Sole meunière	34.90 €
Accompagnement au choix, beurre maître d'hôtel	

FISH & CHIPS

PRÉPARÉS À LA COMMANDE
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

L'original	19.90 €
Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites	
Le Saumon	19.90 €
Beignets de saumon, sauce tartare, frites	
Le Thon	18.90 €
Beignets de thon, sauce tartare maison	
Le Zourite	20.90 €
Beignets de zourite, sauce tartare maison	
Le Patate douce 	12.90 €
Beignets de patate douce, sauce tartare maison	

Fish & Chips Platter

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignets de saumon, beignets de thon, beignets de zourite, frites, sauce tartare maison



Fish Platter



Paëlla LÉON

Léon's Specials



Paëlla LÉON	28.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, ail, riz, ciboulette	
Pasta Léon, ail et tomate 	15.90 €
Linguine, sauce tomate-basilic, poivron, courgette	
Mac & cheese crevettes	18.90 €
Rigatoni, crevettes roses, sauce crémeuse citron, sauce cheddar	
Couteaux gratinés	19.90 €
Beurre à l'ail, chapelure, Grana Padano AOP	



Civet Zourite	21.90 €
Riz, grain, piment	
Rougail De Morue	18.90 €
Riz, grain, piment	
Rougail Saucisse Poulet	15.90 €
Riz, grain, piment	



LANGOUSTE O'CLOCK

Selon arrivage

Langouste & Frites (env. 400 g) 39.00 €
1 langouste et demie⁽³⁾ rôtie au beurre demi-sel



GARNITURE SEULE 1.50 €

Frites, haricots verts, riz paëlla, ratatouille, linguine, purée de pommes de terre, riz, salade

⁽¹⁾ Thon Albacore. Pêche Française. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson. Cheese = fromage. Léon's Specials = Nos Spécialités.

*Langouste des TAAF. Langouste O'Clock = L'heure de la langouste.



Burgers

Burger LÉON 15.90 €

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, oignon crispy, sauce tartare, salade

Burger Saumon creamy sour 16.90 €

Beignets de saumon, salade, mayonnaise Léon & sour cream, courgette, concombre, zeste de citron vert

SUPPLÉMENT ZOURITE +2 €

Burger Classique (env. 150 g) DOUBLE STEAK +4 € .. 16.90 €

Steak haché, cheddar, sauce burger, oignon crispy, compotée d'oignon, cornichon, salade

Burger Crispy Chicken 13.90 €

Poulet crispy, cheddar, oignon crispy, compotée d'oignon, sauce tartare maison, salade



Salades

Salade Tataki de Thon 18.90 €

Thon⁽¹⁾, achards, avocat, mangue, salade

Salade Caesar Poulet 18.90 €

Poulet croustillant, œuf mollet, tomates cerises, salade, croutons, grana padano AOP, sauce caesar

Salade creamy Saumon 16.90 €

Saumon cuit, oignon, grenailles, salade, échalotes confites, aneth, mayonnaise sour cream

Salade creamy Zourite 18.90 €

Zourite, oignon, grenailles, salade, échalotes confites, aneth, mayonnaise sour cream

Salade Buddha bowl 15.50 €

Salade, courgette fraîche, radis, tomates cerises, fèves, œuf, riz vinaigré, sauce fromage blanc



Salade Tataki de Thon, Salade creamy Zourite

VIANDES

Entrecôte (env. 250 g) 26.90 €

Sauce Roquefort AOP Société, frites

Émincé de poulet tandoori 16.90 €

Filet de poulet, crème tandoori, riz



MENU MATELOT

PLAT + DESSERT + BOISSON + 1 SURPRISE

PLAT AU CHOIX

Fish & Chips églefin PÊCHE FRANÇAISE

Poulet croustillant

Steak haché, pur bœuf

Garnitures au choix :

Frites, haricots verts, linguine, ratatouille, purée de pommes de terre, riz paella, salade

Poisson frais, attention aux arêtes.

** Jus et nectars de fruits à base de concentré.

DESSERT AU CHOIX

Gaufre + topping au choix

1 boule de crème glacée ou sorbet au choix

Compote de pomme

13.90 €

JUSQU'À 12 ANS

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau - 18 cl

Diabolo - 18 cl

Coca-Cola sans sucres - 18 cl

Cristaline - 50 cl

Jus de fruits** au verre - 18 cl

Oasis - 18 cl

JOURNÉE MARMAILLE

LE MERCREDI

9.90 € **
13.90 €

Plongez dans l'univers festif des journées Marmailles du mercredi, en offrant à vos enfants des ateliers créatifs hauts en couleurs chez Léon !

⁽¹⁾ Thon Albacore. Plat végétarien. Pêche Française. 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 recyclables sont proposées pour le menu enfant.

LES GAUFRES

Gaufre au sucre 4.90 € Gaufre + 1 topping au choix 6.90 € Au choix: caramel beurre salé, sauce chocolat, coulis de fruit rouge, crème fouettée	Gaufre Cherry Pistacchio 9.90 € Crème pâtissière pistache, cerises, fruits rouges, éclats de pistache
Maxi gaufre Cookie 9.90 € Crème glacée vanille, mascarpone, compotée de fruits rouges, framboises, crème fouettée, menthe fraîche	



Maxi gaufre fruits rouges, Gaufre abricot crème d'amandes



Millefeuille Léon

Desserts Classiques



Crème brûlée 5.90 € Mi-cuit au chocolat 6.50 € Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées	Île flottante XXL 7.50 € Blanc d'oeuf cuit, crème anglaise, caramel beurre salé, amande
Café ou Thé Gourmand 5.50 € 3 mini desserts	
Millefeuille LÉON 5.00 € Crème légère vanille mascarpone, sauce caramel, pépites caramélisées	
Millefeuille Géant Cherry Pistacchio 8.50 € Crème pâtissière pistache, compotée de fruits rouges, cerises, éclats de pistache	

COUPES Glacées



Tiramisu abricot pêche, Pastèque Citrus, Cookie Dream

Cookie Dream 7.90 € Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, grué de cacao, crème fouettée	Tiramisu framboise 8.50 € Crème glacée vanille, sorbet framboise, biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, framboise, mascarpone, palmier, crème fouettée
Bounty 8.90 € Glace noix de coco, crème glacée chocolat, purée de coco, sauce chocolat, brownie, crème fouettée	
Mojito Pastèque 7.90 € Sorbet citron, sirop menthe basilic, pastèque, menthe, crème fouettée	
Dear Coco Fraise 8.90 € Glace noix de coco, sorbet fraise, crème fouettée, noix de coco rapée, fruits rouges, gaufre	
L'Exotique 8.90 € Sorbet citron, sorbet goyavier, banane, mangue, ananas, grenade, fruit de la passion, gaufre	

• GLACES ET SORBETS •

TOUS LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

1 boule / 2 boules / 3 boules 3.00 € / 4.90 € / 6.90 € • Crème glacée : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache • Sorbet : framboise, fraise, citron, fruit de la passion, goyavier • Glace : noix de coco	Topping supplémentaire 1.50 € Crème fouettée, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé, sauce chocolat
--	--



LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

		Verre 14 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Loire Sauvignon AOP Domaine de la Potardière		7.50 €	33.00 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Domaine de la Potardière			34.50 €
Riesling AOC Cave de Turkeim			39.90 €
Bourgogne Chardonnay AOC Les Préludes		9.50 €	49.00 €
Chablis AOC Vieilles Vignes		9.90 €	54.00 €
Sancerre AOC Domaine Cédric Bardin			49.00 €

VINS ROSÉS

Côteaux d'Aix-en Provence AOP By l'Hostellerie		33.90 €
Côte de Provence AOP Esquisse des Marquets		34.90 €
Côte de Provence AOP M de Minuty		49.00 €
Pic Saint Loup AOP Haut Lirou	7.90 €	39.00 €

VINS ROUGES

Bordeaux Saint-Émilion AOP Château Belregard Figeac		59.00 €
Côtes du Rhône AOP Domaine Coulange	6.50 €	29.90 €
Pic Saint Loup AOP Aérien Domaine de la Salade	8.50 €	44.90 €



Happy Huîtres

16H00 à 19H00 • TOUS LES JOURS
JUSQU'À 20H30 • LE JEUDI

- 6 huîtres * + 1 verre de vin blanc ** 17.90 €
ou un mocktail
- 3 huîtres + 1 verre de vin blanc ** 9.90 €
ou un mocktail

*Ou Fritto Misto.

** Sauvignon IGP Pays d'Oc - 14 cl. Happy Huîtres = Offre Huîtres.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	7.00 €	Americano 8 cl.....	7.00 €
Kir au champagne 12 cl	10.50 €	Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Campari	
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	5.00 €	Ricard 4 cl	5.00 €
Campari 6 cl.....	5.90 €	Prosecco Martini 12 cl	8.00 €
Porto, Suze 6 cl.....	7.50 €		

CHAMPAGNE

Champagne 10.00 € 55.00 €



SPIRITUEUX

VODKAS & TEOUILA 4 cl

Vodka Eristoff 5.50 €
Tequila Camino 6.50 €

WHISKIES 4 cl

Red Label 5.50 €
Jack Daniel's 7.00 €

RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro	5.90 €
Bacardi Anejo Cuatro	6.90 €
Ti Punch	5.00 €
Rhum Blanc Imsautier, citron, sucre de canne	
Calou	7.50 €
Rhum ambré Bacardi, citron, sucre de canne	
Rhum Arrangé	4.00 €

GINs 4 cl

Bombay Sapphire 6.00 €
Original

Bombay Bramble 7.90 €
Citron

DIGESTIFS

Cognac Courcel vs 4 cl	8.50 €
Calvados Père Magloire 4 cl	12.50 €
 Limoncello Piemme 4 cl	8.00 €
 Amaretto Marie Brizard 4 cl	5.90 €
Get 27 4 cl	5.90 €
Irish Coffee 23 cl	8.50 €
Whisky Red Label, sirop de sucre de canne, expresso, crème fouettée	



DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée * À base de sirops de fruits 1883.



BOISSONS FRAÎCHES

Citronnade Maison	4.90 €
Jus de citron vert, sirop de Fleur de sureau, citron jaune, citron vert, menthe fraîche	
Edena 1L	3.90 €
Cilaos 50 cl / 1L	2.50 € / 4.90 €
Perrier 33 cl	3.95 €
Sirop à l'eau 25 cl	2.50 €
Diabolo 25 cl	3.50 €
Jus de fruits 20 cl	4.50 €
Ananas*, pomme*, orange*, fraise*, multi fruits*	

Champomy 75 cl	12.95 €
Orangina 25 cl	3.90 €
Coca-Cola,	
Coca-Cola sans sucres 50 cl	3.30 €
Oasis 25 cl	3.00 €
Sprite 25 cl	3.30 €
Supplément soft ou jus	2.50 €
Lipton pêche ou mangue 25 cl	3.50 €
Thé glacé	

CHAMPÓMY ORANGINA Oasis Coca-Cola Coca-Cola SIN SUCRES Sprite

*Jus et nectars de fruits à base de concentré



CAFÉTERIE

Café, Décaféiné	2.50 €
Café double, Décaféiné double	3.90 €
Cappuccino	3.90 €
Chocolat chaud	3.50 €
Thé, infusion	3.50 €
Café noisette	2.60 €
Café grand crème	3.20 €
Café frappé	4.00 €
Latte frappé	4.50 €



Prix TTC service compris. Photos non contractuelles. Crédits photos : Y. Deret - Illustrations : Istockphoto.
Dans les dessertes des serveurs de ce restaurant, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos recettes.
LDF SAS. RCS Nanterre 353 559 131. Z1

Cap Impression
IMPRIM'VERT®

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR