



LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



Cocktails

LES SPRITZ

- Aperol Spritz** 14 cl 7.90 €
Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche
- St-Germain Spritz** 14 cl 8.90 €
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de fleurs de sureau, Perrier, citron jaune, romarin frais
- Passion Spritz** 20 cl 8.90 €
Vodka Eristoff, Prosecco Riccadonna DOC, boisson fruit de la passion⁽²⁾, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾, fruit de la passion
- Limoncello Spritz** 14 cl 8.50 €
Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

Les signatures

- Hello Pear** 20 cl 8.90 €
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de poire⁽¹⁾, sirop de vanille, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾
- Coco Crush** 20 cl 8.90 €
Vodka Eristoff, purée de noix de coco⁽¹⁾, jus d'orange, sirop de grenadine, jus de citron vert⁽²⁾, noix de coco râpée, poudre Pink latte
- Kiwi Daiquiri** 14 cl 8.90 €
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de kiwi, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, kiwi frais, Angostura aromatic bitters
- Ginger Gin** 18 cl 8.90 €
Gin Bombay citron pressé, Vodka Eristoff, sirop de gingembre, jus de citron vert⁽²⁾, ginger beer La French, Angostura aromatic bitters
- Apple Sour** 16 cl 8.90 €
Tequila Cazadores Blanco, Vodka Eristoff, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, sirop de sucre de canne, Fee Foam
- Passion Fruit Martini** 10 cl 10.50 €
Vodka 42 Below, jus de fruit de la passion, liqueur vanille & fruit de la passion, jus de citron vert

LES CLASSIQUES

- Mojito • Original ou Aux fruits** 14 cl 8.50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion⁽¹⁾ ou purée de poire⁽¹⁾ et sirop de poire
- Sun on the Beach** 18 cl 8.50 €
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas⁽²⁾, boisson cranberry⁽²⁾
- Piña Colada** 16 cl 8.50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco⁽¹⁾, nectar d'ananas⁽²⁾
- Moscow Mule** 16 cl 8.50 €
Vodka Eristoff, jus de citron vert⁽²⁾, ginger beer La French, menthe fraîche

Mocktails

(SANS ALCOOL)

- Exotico** 20 cl 6.90 €
Nectar d'ananas⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾
- Winter Detox*** 18 cl 6.90 €
Distillat botanique Nolow, jus de pomme⁽²⁾, sirop de kiwi, tonic La French, jus de citron vert⁽²⁾, kiwi frais
- Virgin Hello Pear** 20 cl 6.90 €
Jus de pomme⁽²⁾, purée de poire⁽¹⁾, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾
- Thé Glacé LÉON** 19 cl 6.90 €
Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾
- Thé Glacé Kiwi** 18 cl 6.90 €
Infusion Roïboos aux épices, sirop de kiwi, boisson cranberry⁽¹⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, kiwi frais
- Virgin Mojito • Original ou Aux fruits** 14 cl 6.90 €
Jus de pomme⁽²⁾, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, purée de fruit de la passion⁽¹⁾ ou purée de poire⁽¹⁾ et sirop de poire, Perrier, citron vert, menthe fraîche
- Virgin Passion Spritz** 18 cl 6.90 €
Martini Floreale sans alcool, boisson fruit de la passion⁽²⁾, sirop de vanille, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, ginger beer La French, fruit de la passion



FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

Cocktail

Kiwi Daiquiri 28.50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de kiwi, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, kiwi frais, Angostura aromatic bitters

Hello Pear 28.50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de poire⁽¹⁾, sirop de vanille, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

Mocktail

Virgin Mojito Original 19.00 €
Jus de pomme⁽²⁾, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche

Winter Detox* 19.00 €
Jus de pomme⁽²⁾, sirop de kiwi, tonic La French, jus de citron vert⁽²⁾, kiwi frais

Thé Glacé LÉON 19.00 €
Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾



• ENGLISH MENU •

⁽¹⁾ Préparation à base de fruits. ⁽²⁾ À base de jus concentré. * Riche en antioxydants. DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée. Fish Carafes = Carafes en forme de poisson. Tous nos cocktails et mocktails sont élaborés à partir de sirops et préparations de fruits Mathieu Teisseire et Ponthier.

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

• BIÈRES ET CIDRE •

BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
1664 (5.5°)	4.70 €	5.90 €	8.00 €
Grimbergen Blonde (6.7°)	5.50 €	6.90 €	8.90 €
Bière du moment	6.00 €	7.00 €	9.50 €

BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)	7.00 €
San Miguel Fresca (4.4°)	7.50 €
Ducasse Triple (9°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	6.00 €



CIDRE 33CL

Cidre Brut Goëllan (5°)	6.50 €
-------------------------	--------



≡≡≡ POUR COMMENCER ≡≡≡

Friture de petits poissons⁽¹⁾ 4.90 € Sauce tartare
Rillettes de maquereau 5.90 € Maquereau fumé, sauce moutardée, cerfeuil
Fish croquettes 6.90 € Saumon, églefin, ail
Beignets de calamars 6.90 € Sauce sriracha
Croquettes de Camembert⁽²⁾ 6.90 €
Crevettes roses 6.90 € Mayonnaise
Crevettes smashed potatoes 7.50 € Écrasé de pommes de terre, sauce moutardée, échalotes confites, oignons frits, huile de paprika fumé

♥ À PARTAGER

Winter Platter 13.90 € Croquettes de Camembert ⁽²⁾ , rillettes de maquereau, fritures de petits poissons ⁽¹⁾ , sauce tartare
Fritto Misto 14.90 € Beignets de calamars, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , fish croquettes, sauce tartare
Planche Seafood 16.90 € Crevettes smashed potatoes, fish croquettes, crevettes croustillantes coco, sauce sriracha



LES HUÎTRES

Huîtres creuses de Bretagne N°3 x6/x12 13.50 € / 25.50 €
Maison Thaëron

Happy Huîtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 huîtres + 1 verre de vin blanc* 13.90 €


⁽¹⁾ Poissons = Joëls. ⁽²⁾ Camembert au lait cru. Plat végétarien. * Sauvignon IGP Pays d'Oc - 14cl. Fish = poisson. Smashed potatoes = pommes de terre écrasées. Winter Platter = Planche de l'hiver. Happy Huîtres = Offre Huîtres. Seafood = fruit de mer. IGP : Indication Géographique Protégée.

FISH & CHIPS

PRÉPARÉS À LA COMMANDE
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

Calamar	14.50 €
Beignets de calamar, sauce sriracha, frites	
Original	16.90 €
Beignets d'églefin  PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites	
Bar	18.90 €
Beignets de bar  PÊCHE DURABLE, sauce tartare, frites	
Saumon	19.90 €
Beignets de saumon, sauce moutardée, frites	

À PARTAGER

Fish & Chips Platter (2 pers.)	29.90 €
Beignets d'églefin  PÊCHE FRANÇAISE, beignets de saumon, beignets de calamar, sauce tartare, sauce sriracha, frites	



Fish Bar, Fish Platter



Pasta al Limone, Poêlée de crevettes curry, Poulpe Teriyaki

Léon's Specials

Poêlée de crevettes curry	15.90 €
Sauce crémeuse curry coco, éclats de cacahuètes, zeste de citron vert, riz pilaf	
Pasta al Limone	16.50 €
Rigatoni, moules, crevettes, sauce crémeuse citron, Grana Padano AOP, ciboulette	
Paëlla LÉON	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, oignons, fèves, ail, riz	
Poulpe Teriyaki 	27.50 €
Pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse sriracha, oignons frits, ciboulette	

Salades

Salade Caesar Poulet	13.90 €
Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons OU CAESAR VEGGIE ⁽¹⁾ (sauce vinaigrette)	
Salade Crispy Crevettes	14.90 €
Crevettes croustillantes coco, oeuf mollet, pommes de terre et patates douces rôties, radis rose, romaine, crumble de Grana Padano AOP curry, sauce caesar, ciboulette	
Salade Caesar Saumon	15.90 €
Saumon mi-cuit, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons, paprika fumé, aneth	



Salade Crispy Crevettes, Salade Caesar Saumon



HOMARD O'CLOCK

Selon arrivage





Homard & Frites (env. 500 g) Homard ⁽²⁾ entier rôti au beurre demi-sel	29.90 €
---	---------

VIANDES

Cassolette de poulet curry	13.90 €
Aiguillettes de poulet, sauce crémeuse curry coco, éclats de cacahuètes, zeste de citron vert, riz pilaf	
Burger Crispy Chicken	13.90 €
Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites OU CRISPY VEGGIE ⁽¹⁾	
Burger Classique (env. 150 g).....	15.20 €
Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites	
Entrecôte (env. 250 g).....	20.90 €
Sauce Roquefort AOP, frites	

GARNITURE SEULE 4.00 €

Frites, riz pilaf, pommes de terre et patates douces rôties, salade

 Pêche Française.  Pêche durable.  Plat épicé. AOP : Appellation d'Origine Protégée. ⁽¹⁾ Avec suprême croustillant  Happy Veggie. ⁽²⁾ Homard américain ou canadien. Homard O'Clock = L'heure du homard. Fish = poisson. Cheese = fromage. Léon's Specials = Nos Spécialités.

LES MOULES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

XXL
5€

◦ COCOTTES ◦

Traditionnelle	14.50 €
Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil	
Marinière	14.90 €
Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc	
Curry Madras	16.50 €
Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc	
LÉON	16.90 €
Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc	
Roquefort AOP	18.90 €
Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc	
Normande	18.90 €
Camembert au lait cru, cidre Normand, crème fraîche, ciboulette	

◦ GRATINÉES ◦

LÉON	15.90 €
Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure	
Roquefort AOP	17.50 €
Roquefort AOP, Emmental, crème fraîche, ciboulette	



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



Fish Crumble	15.50 €
Dos de merlu PÊCHE DURABLE, sauce crémeuse citron, crumble de Grana Padano AOP curry, Emmental, ciboulette, riz pilaf	
Tartare de saumon	15.90 €
Smashed potatoes, sauce moutardée, échalotes confites, oignons frits, huile de paprika fumé, ciboulette, aneth, salade	
Cassolette LÉON	16.90 €
Saumon, dos de merlu PÊCHE DURABLE, moules, pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse citron sriracha	
Pavé de saumon Teriyaki	19.50 €
Pommes de terre et patates douces rôties, sauce crémeuse citron sriracha	

SELON ARRIVAGE

Sole meunière	26.90 €
Riz pilaf, beurre citronné	

≡ Fish Burgers ≡

Crousty Crevettes	13.50 €
Crevettes croustillantes coco, sauce moutardée, écrasé d'avocat, salade, sauce cheddar, frites	
Cheesy LÉON	15.90 €
Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites	

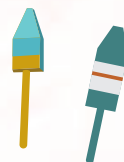
Pêche durable. Pêche Française. Plat épicé. Smashed potatoes = pommes de terre écrasées. Cheesy = fromage. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson.

Plat du jour



10.90 €

+ CAFÉ DOUCEUR 14.50 €



Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

(service express en 45 minutes)

MENU LÉON

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

Entrée + Plat + Boisson
ou
Plat + Dessert + Boisson



ENTRÉE AU CHOIX

Friture de petits poissons⁽¹⁾
Croquettes de Camembert⁽²⁾
Rillettes de maquereau

PLAT AU CHOIX

Moules Marinière, frites - *recette au choix* 3.00 €
Fish Crumble, rig pilaf
Fish & Chips Calamar
Burger Crispy Chicken *OU CRISPY VEGGIE**, frites

DESSERT AU CHOIX

3 boules de crème glacée ou sorbet au choix
Gaufre + 1 topping au choix
Crème brûlée
Café Gourmand 1.50 €

BOISSON AU CHOIX

Bière 1664 25 cl, Vin au verre 14 cl
(Sauvignon, Grenache, Gamay),
Perrier Fines Bulles 50 cl, Vittel 50 cl,
Coca-Cola Original ou Sans Sucres ou Cherry 33 cl,
Orangina 25 cl, Oasis 25 cl, Sprite 25 cl,
Fuze Tea Pêche ou Citron vert menthe 25 cl

MENU MATELOT



8.50 €

JUSQU'À 12 ANS



PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT AU CHOIX

Petite cocotte de moules
avec ou sans crème
Fish & Chips églefin
PÊCHE FRANÇAISE
Poulet croustillant
Steak haché, pur bœuf
Suprême croustillant
HappyVore

Garnitures au choix :
Frites, rig pilaf, pommes de terre et patates
douce rôties, salade

DESSERT AU CHOIX

Champomy Gourmand
1/2 gaufre avec sauce chocolat
+ Champomy (10 cl)
Gaufre + topping au choix
Pirulo Tropical (glace à l'eau)
2 boules de crème glacée
ou sorbet au choix :
Vanille, fraise, chocolat,
citron, framboise
Compote de pomme Andros®

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau - 18 cl, Diabolo - 18 cl,
Coca-Cola sans sucres - 18 cl, Vittel - 33 cl,
Vittel Fruité Fraise & Framboise - 33 cl,
Jus de fruits Granini** au verre - 18 cl,
Oasis - 18 cl, Champomy - 18 cl

Poisson frais, attention aux arêtes.

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

⁽¹⁾Poisson : Joëls. ⁽²⁾Camembert au lait cru * Avec suprême croustillant 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. Fish = poisson

LES GAUFRES

Gaufre au sucre	4.90 €
Topping au choix : compotée de fruits rouges, compotée de fruit de la passion, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat	
	1.90 €
Gaufre LÉON	7.90 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
Gaufre Tatin façon pain perdu	8.90 €
Pommes caramélisées, crème glacée vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée	
Maxi gaufre choco noisette	8.90 €
Mousse mascarpone choco noisette, sauce chocolat noisette, crème glacée vanille, pépites caramélisées, gruë de cacao, crème fouettée	



Gaufre Tatin façon pain perdu, Maxi gaufre choco noisette



Millefeuille Géant façon profiteroles, Café gourmand, Salade de fruit

Desserts Classiques

Salade de fruits	4.90 €
Mangue, ananas, kiwi, sirop citron basilic, palmier, menthe fraîche	
Crème brûlée	6.20 €
Mi-cuit au chocolat	6.90 €
Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées	
Grande île flottante	7.20 €
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées	
Café ou Thé Gourmand	7.50 €
Mousse mascarpone lemon curd, salade de fruits, mousse mascarpone choco noisette, gaufre	
Millefeuille Géant façon profiteroles	8.50 €
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, gruë de cacao	

COUPES Glacées



Exotica Passion	7.90 €
Sorbet ananas, glace noix de coco, compotée de fruit de la passion, ananas, noix de coco râpée, palmier, crème fouettée, menthe	
Cookie Dream	7.90 €
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, gruë de cacao, crème fouettée	
Lemon Curd	7.90 €
Sorbet citron, mousse mascarpone lemon curd, short bread, sauce citron basilic, gaufre, crème fouettée	
Caramel Lover	8.50 €
Crème glacée caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées, cornet gaufrette, crème fouettée	

• GLACES ET SORBETS •

TOUTES LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

2 boules	5.00 €
3 boules	6.00 €
• Crème glacée : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache	
• Sorbet : framboise, fraise, citron, fruit de la passion, ananas	
• Glace : noix de coco	



Caramel lover, Exotica Passion, Lemon Curd

Topping supplémentaire	1.90 €
Compotée de fruits rouges, compotée de fruit de la passion, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat	




Nestlé

LA CAVE LÉON



VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Riesling Alsace AOP W.Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
Muscadet AOP La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
Sauvignon Touraine AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Picpoul de Pinet AOP  Château Petit Roubié	6.40 €	7.10 €	15.90 €	25.00 €
Viognier IGP Pays d'Oc Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	9.20 €	19.90 €	28.00 €
Corse AOP Domaine Vetriccie				28.00 €
Curius Moelleux - Vin de France	6.60 €	7.30 €	16.50 €	25.00 €



VINS ROSÉS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Grenache IGP Var Saint Barthélémy	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Luberon AOP La Terrasse des Oliviers	4.50 €	5.20 €	10.90 €	18.00 €
Côtes de Provence AOP  Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €



VINS ROUGES

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Gamay IGP Côtes du Tarn	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Côtes du Rhône AOP Domaine Albin	5.50 €	6.20 €	14.20 €	23.00 €
Saumur-Champigny AOP Les Chanteraines	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Pic Saint Loup AOP Altitude 192				38.00 €



MAISON LÉON

• SIGNATURE •

Chardonnay sur mer IGP Pays d'Oc Chardonnay

Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
5.50 €	6.20 €	14.20 €	25.00 €



Léon s'associe à la famille Julien,
pour vous proposer cette cuvée sur-mesure.
Un vin blanc élégant et fin, aux notes minérales
et fruitées.

Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	4.50 €	Martini Fiero & Tonic 14 cl.....	6.90 €
Kir au champagne 12 cl.....	9.50 €	Americano 8 cl.....	6.90 €
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	4.90 €	Martini Rosso, Campari	
Martini Riserva Bitter 6 cl.....	5.70 €	Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl.....	3.60 €
Campari 6 cl.....	5.70 €	Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl.....	8.00 €
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €	& tonic La French	
		Prosecco Riccadonna DOC 12 cl.....	5.90 €

CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut.....	8.50 €	45.00 €



SPIRITUEUX

VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff.....	5.90 €
Vodka Grey Goose.....	8.50 €
Tequila Cazadores Blanco.....	6.90 €

WHISKIES 4 cl

William Lawson's.....	5.90 €
Blended	
Craigelachie 13 ans.....	9.50 €
Single Malt Speyside	
Laphroaig 10 ans.....	8.50 €
Single Malt Islay	
Jim Beam.....	5.90 €
Kentucky Bourbon	



RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro.....	5.90 €
Bacardi Diez 10 ans.....	8.50 €

GINS 4 cl

Bombay Sapphire.....	6.00 €
Bombay Citron Pressé.....	7.90 €

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl.....	6.90 €
Cognac Camus VSOP 4 cl.....	5.90 €
Bas-Armagnac 4 cl.....	5.90 €
Château de Laubade Signature	
Bas-Armagnac 12 ans 4 cl.....	8.50 €
Château de Laubade Intemporel	
Calvados Coquerel VSOP 4 cl.....	5.90 €
Calvados Coquerel XO 4 cl.....	8.50 €
 Limoncello Walcher 4 cl.....	5.90 €
 Amaretto Walcher 4 cl.....	5.90 €
Get 27, Get 31 4 cl.....	5.90 €
Irish Coffee 23 cl.....	6.90 €
Bushmills Irish whiskey, sirop de sucre de canne*, expresso, crème fouettée	



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



BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L.....	4.50 € / 5.50 €	Oasis 25 cl.....	4.00 €
Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L.....	4.50 € / 5.50 €	Fuze Tea Pêche ou Citron vert menthe 25 cl.....	4.00 €
Perrier 33 cl.....	4.20 €	Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola Cherry 33 cl.....	4.00 €
Nectar de fruits 25 cl.....	4.00 €	Sprite 25 cl.....	4.00 €
Jus de fruits 25 cl.....	4.00 €	Diabolo 20 cl.....	3.90 €
Champomy 10 cl / 75 cl.....	3.00 € / 10.90 €	Sirop à l'eau 20 cl.....	2.90 €
Orangina 25 cl.....	4.00 €		



* Jus et nectars de fruits à base de concentré.



CAFÉTERIE

Café, Décaféiné.....	2.20 €
Café double, Décaféiné double.....	4.00 €
Café crème.....	2.90 €
Thé, infusion.....	3.00 €
Chocolat chaud.....	3.00 €
Cappuccino.....	3.90 €
Café ou Thé gourmand.....	7.50 €

Mousse mascarpone lemon curd, salade de fruits, mousse mascarpone choco noisette, gaufre



LA BONNE APP

VOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ
QUI RÉCOMPENSE CHAQUE VISITE.



1€ = 1 POINT

CUMULEZ DES POINTS
ET ÉCHANGEZ-LES EN BONS
DE RÉDUCTION DE 7€ À 50€



Prix TTC service compris. Photos non contractuelles.
Crédits photos : Y. Deret - Illustrations : Blandine Lamy / istockphoto. Beach vibes = ambiance de plage.
Dans les desserts des serveurs de ce restaurant, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos recettes.
Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex.
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Léon Montévrain



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