

# LÉON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



ÉTÉ 2025

# 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<sup>(2)</sup>, sirop de vanille, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, fruit de la passion
- Limoncello Spritz** 14 cl ..... 8.50 €  
Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

## Les signatures

- Strawberita** 14 cl ..... 9.50 €  
Tequila Cazadores, Vodka Eristoff, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, purée de fraise<sup>(1)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Fee Foam
- Berry Fizz** 16 cl ..... 8.90 €  
Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, menthe fraîche
- Pink Crush** 14 cl ..... 8.90 €  
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche
- Sweet Paradise** 18 cl ..... 8.90 €  
Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher Bio, nectar d'ananas<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop d'orgeat, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Fee Foam
- Dirty Exotico** 18 cl ..... 8.90 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas<sup>(2)</sup>, boisson à la fraise<sup>(1)</sup>, purée de noix de coco<sup>(1)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>
- Passion Fruit Martini** 10 cl ..... 10.50 €  
Vodka 42 Below, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille

## LES CLASSIQUES

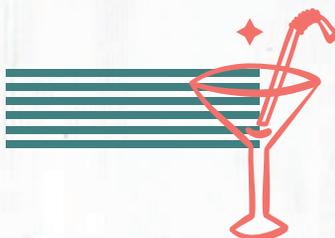
- Mojito • Original ou Aux fruits** 14 cl ..... 8.50 €  
Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion<sup>(2)</sup> ou de framboise<sup>(1)</sup>
- Sun on the Beach** 18 cl ..... 8.50 €  
Vodka Eristoff, crème de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

## Mocktails

(SANS ALCOOL)

- Exotico** 20 cl ..... 6.90 €  
Nectar d'ananas<sup>(2)</sup>, boisson à la fraise<sup>(1)</sup>, purée de noix de coco<sup>(1)</sup>
- Pastèque Power** 14 cl ..... 6.90 €  
Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche
- Virgin Fisher** 18 cl ..... 6.90 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, sirop de basilic, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche
- Thé Glacé LÉON** 18 cl ..... 6.90 €  
Thé Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>
- Thé Glacé Fruits Rouges** 18 cl ..... 6.90 €  
Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, fruits rouges
- Virgin Mojito • Original ou Aux fruits** 14 cl ..... 6.90 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion<sup>(2)</sup> ou de framboise<sup>(1)</sup>, Perrier, citron vert
- Virgin Passion Spritz** 18 cl ..... 6.90 €  
Martini Floreale, boisson fruit de la passion<sup>(2)</sup>, sirop de vanille, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, ginger beer La French, fruit de la passion

<sup>(1)</sup> Préparation à base de fruits. <sup>(2)</sup> À base de jus concentré. 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.



• ENGLISH MENU •



## FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

### ALCOOL

- Berry Fizz** ..... 28.50 €  
Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, menthe fraîche
- Pink Crush** ..... 28.50 €  
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche

### SANS ALCOOL

- Virgin Mojito Original** ..... 19.00 €  
Jus de pomme<sup>(2)</sup>, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche
- Pastèque Power** ..... 19.00 €  
Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche
- Thé Glacé Fruits Rouges** ..... 19.00 €  
Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, fruits rouges

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

## 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 €

### BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)	7.00 €
Brooklyn Defender IPA (5.5°)	8.90 €
Ducasse Triple (9°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	6.00 €



## POUR COMMENCER

<b>Friture de petits poissons<sup>(1)</sup></b> ..... 4.90 € Sauce tartare
<b>Rillettes de Thon<sup>(2)</sup> ail &amp; fines herbes</b> ..... 4.90 € Mayonnaise sour cream, céleri
<b>Houmous</b> ..... 5.90 € Chips tortillas, paprika fumé
<b>Fish croquettes</b> ..... 6.90 € Saumon, églefin, ail
<b>Beignets de calamars</b> ..... 6.90 € Sauce tartare
<b>Croquettes feta AOP</b> ..... 7.90 € Courgette, sauce tomate basilic

### ♥ À PARTAGER

<b>Fritto Misto</b> ..... 14.90 € Beignets de calamars, friture de petits poissons <sup>(1)</sup> , fish croquettes, sauce tartare
<b>Planche Summer</b> ..... 15.90 € Croquettes feta AOP sauce tomate basilic, houmous, friture de petits poissons, sauce tartare
<b>Planche Seafood</b> ..... 16.50 € Tartare de saumon, beignets de calamars, rillettes de thon <sup>(2)</sup> ail & fines herbes, sauce tartare

## FRUITS DE MER

<b>Huîtres creuses de Bretagne N°3</b> x6 / x12 ..... 13.50 € / 25.50 € Maison Thaéron	<b>Crevettes roses</b> ..... 6.90 € Mayonnaise
---	---



### Happy Huîtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 huîtres + 1 verre de vin blanc\* ..... 13.90 €

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

# LES MOULES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

XXL  
+5 €

## ◉ COCOTTES ◉

<b>Traditionnelle</b> .....	14.50 €
Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil	
<b>Marinière</b> .....	14.90 €
Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc	
<b>Curry Madras</b> .....	16.50 €
Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc	
<b>LÉON</b> .....	16.90 €
Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc	
<b>Feta Basilic</b> .....	18.50 €
Dés de feta AOP, sauce tomate basilic, crème fraîche, courgette, ail confit, basilic frais	
<b>Roquefort AOP</b> .....	18.90 €
Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc	



Gratinée Provençale, Cocotte Feta Basilic

## ❖ GRATINÉES ❖

<b>LÉON</b> .....	15.90 €
Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure	
<b>Provençale</b> .....	18.90 €
Sauce tomate basilic, Grana Padano AOP, Emmental, beurre à l'ail, huile de basilic, chapelure, basilic frais	

## 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 ≡



Pavé de saumon, Tartare de saumon, Dos de merlu méditerranéen

<b>Dos de merlu méditerranéen</b> .....	14.50 €
Dos de merlu <b>PÊCHE DURABLE</b> , poivrons, olives, sauce tomate basilic, sauce vierge, ail confit, basilic frais, riz pilaf	
<b>Tartare de saumon</b> .....	16.90 €
Concombre, pois maraîcher, oignon rouge, olives, échalotes confites, sauce vierge, frites	
<b>Pavé de saumon</b> .....	19.50 €
Pois maraîcher, fèves, pousses d'épinard, courgette, crème fraîche, sauce tomate basilic, ail confit	

SELON ARRIVAGE

<b>Sole meunière</b> .....	26.90 €
Accompagnement au choix, beurre citronné	

## ≡ Fish Burgers ≡

<b>Cheesy LÉON</b> .....	15.90 €
Beignets d'églefin <b>PÊCHE FRANÇAISE</b> , sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites	
<b>Saumon</b> .....	17.50 €
Escalope de saumon, tranches de concombre, courgette, salade, mayonnaise Léon & sour cream, frites	

## HOMARD O'CLOCK



*Selon arrivage*

<b>Homard &amp; Frites</b> (env. 500 g).....	29.90 €
Homard* entier rôti au beurre demi-sel	



Pêche durable. Pêche Française. \* Homard américain ou canadien. Homard O'Clock = L'heure du homard. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson.

## • FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE  
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

<b>Calamar</b> .....	14.50 €
Beignets de calamar, mayonnaise Léon, frites	
<b>Original</b> .....	16.90 €
Beignets d'églefin ➡ <b>PÊCHE FRANÇAISE</b> , sauce tartare, frites	
<b>Bar</b> .....	19.50 €
Beignets de bar ➡ <b>PÊCHE DURABLE</b> , mayonnaise Léon, frites	
<b>Saumon</b> .....	19.90 €
Beignets de saumon, sauce tartare, frites	

### ♥ À PARTAGER

<b>Fish &amp; Chips Platter (2 pers.)</b> .....	29.90 €
Beignets d'églefin ➡ <b>PÊCHE FRANÇAISE</b> , beignets de saumon, beignets de calamar, sauce tartare, mayonnaise Léon, frites	



Fish Bar, Fish Platter



Linguine Seafood, Poulpe à l'espagnole, Poêlée de crevettes tomate

## Léon's Specials

<b>Poêlée de crevettes tomate</b> .....	15.90 €
Crevettes, sauce tomate basilic, pesto, ail confit, crumble de Grana Padano AOP, riz pilaf	
<b>Linguine Seafood</b> .....	18.90 €
Linguine, moules, crevettes, courgette, tomates confites, poivrons, sauce tomate basilic, sauce vierge, beurre à l'ail, Grana Padano AOP, ail confit, basilic frais	
<b>Paëlla LÉON</b> .....	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerises, fèves, ail, riz, ciboulette	
<b>Poulpe à l'espagnole</b> .....	27.90 €
Riz paëlla, sauce vierge, beurre à l'ail, oignons crispy, ciboulette	

## Salades

<b>Salade Caesar Poulet</b> .....	13.90 €
Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons <b>OU CAESAR VEGGIE*</b> (sauce vinaigrette miel paprika)	
<b>Salade Caesar Saumon</b> .....	15.90 €
Saumon, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons	
<b>Summer salad</b> .....	16.50 €
Croquettes et dés de feta AOP, tomates confites, pois chiche, poivrons, pois maraîcher, concombre, oignon rouge, salade, échalotes confites, oignons crispy, menthe, vinaigrette miel paprika	
<b>Salade de Chèvre chaud</b> .....	16.50 €
Toasts au crottin de chèvre miel, bacon, tomates cerises, salade, oignons crispy, vinaigrette miel paprika	
<b>Salade Tataki de Thon</b> .....	18.90 €
Tataki de thon <sup>(1)</sup> aux deux sésames, pois maraîcher, poivron rouge, courgette, salade, granola salé, ciboulette, vinaigrette miel paprika	



Salade Tataki de Thon, Summer salad



**GARNITURE SEULE 4.00 €**  
Frites, pommes de terre grenaille,  
légumes de saison, riz pilaf,  
purée de pommes de terre, salade

## VIANDES

<b>Burger Crispy Chicken</b> .....	13.90 €
Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites <b>OU CRISPY VEGGIE*</b>	
<b>Burger Classique (env. 150 g)</b> .....	15.20 €
Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites	
<b>Entrecôte (env. 250 g)</b> .....	20.90 €
Sauce Roquefort AOP, frites	

<sup>(1)</sup> Thon Listao. ➡ Pêche Française. ➡ Pêche durable. AOP : Appellation d'Origine Protégée. \* Avec suprême croustillant HappyVeg. Fish = poisson. Cheese = fromage. Léon's Specials = Nos Spécialités.

# Plat du jour



11.90 €

+ CAFÉ DOUCEUR 15.50 €



Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

## MENU LÉON

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

Entrée + Plat + Boisson  
ou  
Plat + Dessert + Boisson



### ENTRÉE AU CHOIX

Fish croquettes  
Friture de petits poissons\*  
Houmous

### PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules Marinière, frites  
Autre recette de Cocotte 3.00 €  
Dos de merlu méditerranéen, riz  
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, pommes de terre grenaille, légumes  
de saison, riz pilaf, purée de pommes de terre,  
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.

\* Poisson : Joëls. \*\* Avec suprême croustillant HappyVore. Plat végétarien. Pêche Française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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 €  
Topping au choix : Compotée de fruits rouges, compotée d'abricot, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel... 1.90 €
- Gaufre LÉON** ..... 7.90 €  
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée
- Gaufre abricot crème d'amandes** ..... 8.90 €  
Crème d'amandes, abricot, compotée d'abricot, éclats de pistache, crème fouettée
- Maxi gaufre fruits rouges** ..... 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 Géant Abricot, Salade de fruits, Café Gourmand

## Desserts Classiques

- Crème brûlée** ..... 6.20 €
- Salade de fruits** ..... 6.90 €  
Fruits du moment, sirop citron basilic, palmier
- Mi-cuit au chocolat** ..... 6.90 €  
Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées
- Grande île flottante** ..... 7.20 €  
Crème anglaise, sauce caramel, amandes grillées
- Café ou Thé Gourmand** ..... 7.50 €  
Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu abricot, éclats de pistache - salade de fruits - gaufre
- Millefeuille Géant Abricot** ..... 8.50 €  
Crème pâtissière & mascarpone vanille, abricot, compotée d'abricot, éclats de pistache

## COUPES Glacées

- Pastèque Citrus** ..... 7.90 €  
Sorbet citron, pastèque fraîche, sirop citron basilic, menthe, cornet gaufrette, crème fouettée
- Cookie Dream** ..... 7.90 €  
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, gruë de cacao, crème fouettée
- Tiramisu abricot pêche** ..... 8.50 €  
Sorbet pêche, crème mascarpone vanille, biscuit cuillère, compotée d'abricot, abricot, palmier, crème fouettée
- Caramel lover** ..... 8.50 €  
Crème glacée caramel beurre salé, crème légère mascarpone, 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, cerise, fruit de la passion, pêche
  - Glace : noix de coco



Tiramisu abricot pêche, Pastèque Citrus, Cookie Dream, Caramel lover

- Topping supplémentaire** ..... 1.90 €  
Compotée de fruits rouges, compotée d'abricot, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel



Nuts = noisettes

# LA CAVE LÉON

## VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
<b>IGP Pays d'Oc Sauvignon</b> Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Touraine Sauvignon AOP</b> Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
<b>Muscadet AOP</b> La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
<b>Riesling Alsace AOP</b> W.Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
<b>Bordeaux Sauvignon AOP</b> Les Roches Blanches - Château Roquefort	6.40 €	7.10 €	15.90 €	23.00 €
<b>IGP Pays d'Oc Viognier</b> Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	9.20 €	19.90 €	27.00 €
<b>Alsace AOP Trilogie</b> W.Gisselbrecht	4.50 €	5.20 €	12.50 €	20.00 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Moelleux</b> Villa Chambre d'Amour	6.60 €	7.30 €	16.50 €	25.00 €

## VINS ROSÉS

<b>IGP Var</b> Saint Barthélémy	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Luberon AOP</b> La Terrasse des Oliviers	4.50 €	5.20 €	10.90 €	18.00 €
<b>Côtes de Provence AOP</b> Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €
<b>IGP Méditerranée</b> Studio by Miraval				36.00 €

## VINS ROUGES

<b>IGP Côtes du Tarn</b> Gamay	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Les 3 Garçons	5.50 €	6.20 €	14.20 €	23.00 €
<b>Saumur-Champigny AOP</b> Les Chanteraines	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
<b>Haut-Médoc AOP</b> Baron de Terrey	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €



## 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.



IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

## Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	4.50 €	Americano 8 cl.....	6.90 €
Kir au champagne 12 cl.....	9.50 €	Martini Rosso, Campari	
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	4.90 €	 Cidre Brut 33 cl.....	6.50 €
Martini Riserva Bitter 6 cl.....	5.70 €	Le Sauvage - Fils de pomme	
Campari 6 cl.....	5.70 €	Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl.....	3.60 €
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €	Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl.....	8.00 €
Martini Fiero & Tonic 14 cl.....	6.90 €	& 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	





## 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 €
Orange*, ananas*, abricot		Sirop à l'eau 20 cl.....	2.90 €
Pomme*, tomate			
Champomy 10 cl / 75 cl.....	3.00 € / 10.90 €		
Orangina 25 cl.....	4.00 €		

Vittel perrier fines bulles perrier granini CHAMPOMY ORANGINA Oasis fuzetea Coca-Cola Coca-Cola Cherry Sprite

\* 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 €

Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu abricot, éclats de pistache - salade de fruits - gaufre



\* Retrouvez les conditions générales du Club Léon sur notre site internet [www.restaurantleon.fr](http://www.restaurantleon.fr)

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 Aéroville



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)