

LÉON

MOULES · FISH & CHIPS · GAUFRES · COCKTAILS



SEAFOOD DRINKS

Cocktails

LES SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl	7.90 €
Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche	
Sarti Spritz 14 cl	8.50 €
Sarti Rosa, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron frais	
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	8.50 €
Vodka Eristoff, Prosecco Riccadonna DOC, boisson fruit de la passion ⁽²⁾ , sirop de vanille, jus de citron vert ⁽²⁾ , fruit de la passion	

Les signatures

Rosy Fizz 16 cl	8.90 €
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosato, sirop de rhubarbe, ginger beer La French, jus de citron vert ⁽²⁾	
Strawberry Tiki 18 cl	8.90 €
Tequila Camino Real, Amaretto, ginger beer La French, boisson à la fraise ⁽¹⁾	
Pink Crush 16 cl	8.90 €
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	
Berry Fizz 14 cl	8.50 €
Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert ⁽²⁾ , menthe fraîche	

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 de framboise ⁽¹⁾	
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⁾	
Passion Fruit Martini 10 cl	10.50 €
Vodka 42 Below, jus de fruit de la passion, liqueur de vanille & fruit de la passion, jus de citron vert	

Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 20 cl	6.90 €
Nectar d'ananas ⁽²⁾ , boisson à la fraise ⁽¹⁾ , purée de noix de coco ⁽¹⁾	
Pastèque Power 16 cl	6.90 €
Distillat Botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	
Virgin Passion Spritz 24 cl	6.90 €
Martini Floreale ⁽²⁾ , 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	
Thé Glacé LÉON 24 cl	6.90 €
Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry ⁽¹⁾ , jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾	
Virgin Mojito • Original ou Aux fruits 20 cl	6.90 €
Jus de pomme ⁽²⁾ , Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne roux ou purée de fruit de la passion ⁽¹⁾ ou de framboise ⁽¹⁾	



FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

Cocktail

Pink Crush	28.50 €
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	

Mocktail

Pastèque Power	19.00 €
Distillat Botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	



⁽¹⁾Préparation à base de fruits. ⁽²⁾ À base de jus concentré. ⁽³⁾ Alc. 0,5% vol. DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée. Fish Carafes = Carafes en forme de poisson. Strawberry = fraise. Tous nos cocktails et mocktails sont élaborés à partir de sirops et préparations de fruits Mathieu Teisseire et Ponthier.

• BIÈRES ET CIDRE •

BIÈRES PRESSION

PICON + 0.50 €

	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 €

BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)	7.00 €
Brooklyn Pulp Art IPA (6°)	7.90 €
Anosteké Blonde (8°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	6.00 €



CIDRE 33CL

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



≡ POUR COMMENCER ≡

Moules gratinées	5.90 €
Beurre à l'ail, Emmental	
Friture de petits poissons ⁽¹⁾	4.90 €
Sauce tartare	
Rillettes de thon ⁽²⁾	4.90 €
Sauce moutardée estragon, oignons frits, ciboulette	
Fish croquettes	6.90 €
Saumon, églefin, ail	
Beignets de calamars	6.90 €
Mayo sriracha	
Croquettes de chèvre	6.90 €
Crème de poivrons	

♥ À PARTAGER

Fritto Misto	14.90 €
Beignets de calamars, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , fish croquettes, sauce tartare	
Planche Seafood	16.90 €
Rillettes de thon ⁽²⁾ , beignets de calamars, crevettes roses, mayo sriracha	



≡ SEA VIBES ONLY ! ≡



⁽¹⁾Poissons = Joëls. ⁽²⁾Thon Listao. Plat végétarien. Fish = poisson. Seafood = fruit de mer.

NOS PLATS



Burgers

Burger Crispy Chicken 13.90 €
Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites **OU CRISPY VEGGIE**⁽⁹⁾

Burger Classique (env. 150 g) 15.20 €
Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites

Cheesy LÉON 15.90 €
Beignets d'églefin  **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

Poissons

Fish Crumble 15.90 €
Dos de merlu blanc  **PÊCHE DURABLE**, Chorizo, sauce piperade, oignons confits, crumble de tomate et Grana Padano AOP, ail confit, basilic frais, riz pilaf

Cassolette LÉON 16.90 €
Saumon, dos de merlu  **PÊCHE DURABLE**, moules, pommes de terre, sauce crémeuse citron sriracha

Pavé de saumon Teriyaki 19.50 €
Purée de pommes de terre, sauce vierge, ciboulette

Salades

Salade Caesar Poulet 13.90 €
Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons **OU CAESAR VEGGIE**⁽⁹⁾ (sauce vinaigrette)

Salade de thon mi-cuit 16.90 €
Mi-cuit de thon⁽¹⁾, anchois, fèves, haricots verts, poivron, oeuf mollet, salade, sauce vierge, échalotes confites, oignon rouge, crumble de tomate et Grana Padano AOP, vinaigrette

Viandes

Entrecôte (env. 250 g) 24.50 €
Sauce Roquefort AOP, frites

GARNITURE SEULE 4.00 €

Frites, pommes de terre, haricots verts, riz pilaf, purée de pommes de terre, salade



LES SECRETS DE VOTRE ASSIETTE

DES PRODUITS DE LA MER SÉLECTIONNÉS PAR DES SPÉCIALISTES DEPUIS 35 ANS**



SÉLECTION RIGOREUSE

AUPRÈS DES PÊCHEURS, MYTILICULTEURS, OSTRÉICULTEURS ET PARTENAIRES ENGAGÉS



ARRIVAGE QUOTIDIEN

100% DE NOS MOULES SONT LIVRÉES FRAÎCHES



LES MOULES

• LIVRÉES FRAÎCHES ET CUISINÉES MINUTE À LA COMMANDE •

◉ COCOTTES ◉

ET FRITES

XXL
+5 €

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	
Dijonnaise	17.50 €
Moutarde de Dijon, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, échalotes, estragon, vin blanc	
Ail & fines herbes	17.90 €
Sauce fromagère ail et fines herbes, ail confit, ciboulette	

◉ GRATINÉES ◉

ET FRITES

LÉON	15.90 €
Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche	
Chèvre tomate	17.50 €
Morceaux de chèvre, sauce tomate basilic, sauce fromagère au chèvre, Emmental, huile de basilic	

◉ SPÉCIALES ◉

Pasta salmon balls	15.90 €
Linguine, salmon balls, moules, courgette, pois maraîchers, tomates confites, sauce vierge, huile de basilic, Grana Padano AOP	
Plancha chèvre basilic	18.90 €
Moules, morceaux de chèvre, courgette, tomates cerise, sauce fromagère au chèvre, sauce tomate basilic, oignons rouges, huile de basilic	
Plancha piperade	18.90 €
Moules, Chorizo, crème de poivrons, sauce piperade, crème fraîche, ciboulette	
Paëlla LÉON	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerise, fèves, oignons, ail confit, riz, ciboulette	

1 SEUL PRIX....
2 FOIS PLUS DE SAVEURS !

17.90 €

2 demi-cocottes de moules
parmi les recettes
au choix*



• FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

Calamar	14.90 €
Beignets de calamar, mayo sriracha, frites	
Original	16.90 €
Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites	
Bar	18.90 €
Beignets de bar, sauce tartare, frites	
Saumon	19.90 €
Beignets de saumon, sauce sour cream, frites	
Mix Platter	16.90 €
Beignet d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignet de saumon, beignets de calamar, mayo sriracha, frites	



Pêche Française. *Offre valable pour 2 recettes différentes. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson. Smashed = écrasé. Balls = croquettes. Crispy = croustillant.

MENU déjeuner EXPRESS 45 MIN

10.90 €

PLAT + BOISSON *ou* PLAT + DESSERT

• LE MIDI • DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

NOTRE ENGAGEMENT
45 MIN

DÈS 5 MIN
DÉPASSÉES

-5%

DÈS 10 MIN
DÉPASSÉES

-10%

MENU LÉON

18.90 €

MENU COMPLET : 23.90 €

Entrée + Plat + Boisson
ou
Plat + Dessert + Boisson



ENTRÉE AU CHOIX

Friture de petits poissons⁽¹⁾
Fish croquettes
Rillettes de thon⁽²⁾

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, Saint Barthélémy, Gamay),
S.Pellegrino 50 cl, Vittel 50 cl,
Coca-Cola Original ou Zéro Sucres ou Cherry 33 cl,
Orangina 25 cl, Oasis 25 cl, Sprite 25 cl,
Fuze Tea Pêche ou Menthe Citron Vert 25 cl

MENU MATELOT

8.50 €

JUSQU'À 12 ANS


+1
surprise

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, haricots verts, rig
pilaf,
purée de pommes de terre, salade

DESSERT AU CHOIX

Champomy Gourmand
1/2 gaufre avec sauce chocolat noisette
+ Champomy (10 cl)

Gaufre + topping au choix

Pirulo Tropical (glace à l'eau)

2 boules de glace


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 Zéro 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⁾ Thon = Listao. * Avec suprême croustillant HappyVore.  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 LÉON** 7.90 €
Glace vanille, sauce au chocolat, crème fouettée
- Gaufre Cherry Pistacchio** 7.90 €
Mousse mascarpone pistache, cerises, compotée de fruits rouges, éclats de pistache
- Gaufre Brownie** 8.90 €
Morceaux de brownies, mousse mascarpone, glace vanille, sauce au chocolat, pépites caramélisées, crème fouettée



COMPOSE TA Gaufre



Gaufre + 1 topping 6.80 €

Gaufre + 2 toppings 7.90 €

Gaufre + 3 toppings 8.90 €

Topping supplémentaire +1.90 €

TOPPINGS :

- Comotée de fruits rouges
- Dés d'ananas
- Grué de cacao
- Comotée de fruit de la passion
- Glace vanille
- Éclats de pistache
- Sauce chocolat noisette
- Crème anglaise
- Pépites caramélisées
- Sauce au chocolat
- Crème fouettée
- Sauce caramel beurre salé
- Pop Corn

Desserts Classiques

Salade de fruits 4.90 €
Fruits du moment, sirop citron basilic, menthe fraîche

Crème brûlée 6.20 €

Mi-cuit au chocolat 6.90 €
Glace 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 fruits rouges, crème brûlée brownie, salade de fruits, gaufre

COUPES Glacées



Brownie 7.90 €
Glace vanille, glace chocolat, morceaux de brownies, sauce chocolat noisette, grué de cacao, cacao en poudre, crème fouettée

Exotique 7.90 €
Glace noix de coco, sorbet fruit de la passion, compotée de fruit de la passion, ananas, noix de coco râpée, zeste de citron vert, crème fouettée, gaufre

Caramel Pop Corn 7.90 €
Glace caramel beurre salé, mousse mascarpone, sauce caramel beurre salé, pop corn caramel, crème fouettée

Tiramisu fruits rouges 8.50 €
Glace vanille, sorbet fruits rouges, biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, mousse mascarpone pistache, crème fouettée, palmier

• GLACES ET SORBETS •

TOUTES LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

2 boules 5.00 €

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



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



Nestlé



MAISON LÉON

• SIGNATURE •

Découvrez la cuvée Maison Léon, pour accompagner nos plats avec authenticité et générosité

Chardonnay sur mer

IGP Pays d'Oc Blanc

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

Rosé sur mer

IGP Alpilles

Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €

LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Pays d'Oc IGP Sauvignon Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Alsace Riesling AOP W. Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
Muscadet AOP La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
Touraine Sauvignon AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Picpoul de Pinet AOP ^{AB} Domaine de Petit Roubié	6.40 €	7.10 €	15.90 €	25.00 €
Pays d'Oc IGP Viognier 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

IGP Var Saint Barthélémy	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Luberon AOP La Terrasse des Oliviers	4.50 €	5.20 €	10.90 €	22.00 €
Côtes de Provence AOP ^{AB} Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €

VINS ROUGES

Côtes du Tarn IGP Gamay	4.10 €	5.50 €	10.50 €	
Côtes du Rhône AOP Domaine Albin Jacumin	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 €

Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	4.50 €	Ricard 2 cl.....	3.60 €
Kir au champagne 12 cl.....	9.50 €	Prosecco Riccadonna DOC 12 cl.....	5.90 €
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	4.90 €		
Campari 6 cl.....	5.70 €		
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €		
Martini Fiero & Tonic 14 cl.....	6.90 €		
Americano 14 cl.....	6.90 €		
Martini Rosso, Campari, Perrier			

SANS ALCOOL ⁽¹⁾

Martini Floreale 4 cl.....	4.90 €
Martini Vibrante 4 cl.....	4.90 €

CHAMPAGNE

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



SPIRITUEUX

VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff.....	5.90 €
Tequila Camino Real.....	6.90 €

WHISKIES 4 cl

William Lawson's.....	5.90 €
Blend - Ecosse	
Bushmills Original.....	6.90 €
Blend - Irlande	
Jack Daniel's - Old n°7.....	8.50 €
Tennessee - États-Unis	
Craigelachchie 13 ans.....	9.50 €
Single Malt Speyside - Ecosse	

RHUMS 4 cl

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

GIN 4 cl

Bombay Sapphire.....	6.00 €
----------------------	--------

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl.....	6.90 €
Bas-Armagnac 4 cl.....	5.90 €
Château de Laubade Signature	
Calvados Coquerel VSOP 4 cl.....	5.90 €
Amaretto 4 cl.....	5.90 €
Get 27, Get 31 4 cl.....	5.90 €
Irish Coffee 14 cl.....	6.90 €
Bushmills Original, sirop de sucre de canne ⁽²⁾ , espresso, crème fouettée	





BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Oasis 25 cl	4.00 €
S.Pellegrino 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Fuze Tea Pêche ou Menthe Citron Vert 25 cl	4.00 €
Perrier 33 cl	4.20 €	Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 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 €
Pomme*, tomate		Sirop à l'eau 20 cl	2.90 €
Champomy 10 cl / 75 cl	3.00 € / 10.90 €		
Orangina 25 cl	4.00 €		

Vittel S.PELLEGRINO Perrier granini CHAMPOMY ORANGINA Oasis fuzetea Coca-Cola Coca-Cola Cherry Coca-Cola 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 €

Mousse mascarpone fruits rouges, crème brûlée brownie, salade de fruits, gaufre



LA BONNE APP

VOTRE NOUVEAU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

Cumulez des points, échangez-les en bons de réduction de 7€ à 50€. Et profitez d'avantages exclusifs toute l'année.

25 points
de bienvenue offerts



Prix TTC service compris. Photos non contractuelles.

Crédits photos : Y. Deret - Illustrations : Blandine Lamy / istockphoto.

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 Evreux

