



LEON

MOULES · FISH & CHIPS · GAUFRES · COCKTAILS





LÉON

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



LA QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

LA FRAÎCHEUR DE NOS
MOULES EST CONTRÔLÉE
DEUX FOIS PAR JOUR



ARRIVAGE QUOTIDIEN

100% DE NOS MOULES
SONT LIVRÉES FRAÎCHES



CUISINÉ MINUTE

CHAQUE RECETTE
EST PRÉPARÉE
À LA COMMANDE



EN SAVOIR PLUS
SUR NOS VALEURS & NOS ENGAGEMENTS

• 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 €

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 €
-------------------------	--------

~~~~~ 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	
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	
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	



• ENGLISH MENU •

~~~~~ 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 Roiboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾	
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	

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	

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	



⁽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.



POUR COMMENCER

Friture de petits poissons⁽¹⁾ 4.90 €

Sauce tartare

Rillettes de maquereau 5.90 €

Maquereau fumé, sauce moutardée, cerfeuil

Moules gratinées 5.90 €

Beurre à l'ail, Emmental

Fish croquettes 6.90 €

Saumon, églefin, ail

Beignets de calamars 6.90 €

Sauce sriracha

Croquettes de Camembert⁽³⁾ 6.90 €

À PARTAGER

Fritto Misto 14.90 €

Beignets de calamars, friture de petits poissons⁽¹⁾, fish croquettes, sauce tartare

Planche Seafood 16.90 €

Rillettes de maquereau, friture de petits poissons⁽¹⁾, crevettes croustillantes coco, sauce sriracha

NOS PLATS



Burgers

Burger Crispy Chicken 13.90 €

Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites **OU CRISPY VEGGIE⁽²⁾**

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 **PECHE FRANÇAISE**, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

Poissons

Fish Crumble 15.50 €

Dos de merlu **PECHE DURABLE**, sauce crémeuse citron, crumble de Grana Padano AOP curry, Emmental, ciboulette, riz pilaf

Cassolette LÉON 16.90 €

Saumon, dos de merlu **PECHE 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

Salades

Salade Caesar Poulet 13.90 €

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons **OU CAESAR VEGGIE⁽²⁾ (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

Viande

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

⁽¹⁾ Poissons = Joëls. ⁽²⁾ Avec suprême croustillant HappyVore. ⁽³⁾ Camembert au lait cru. Plat végétarien. Pêche durable. Pêche Française.
Fish = poisson. Seafood = fruit de mer. Cheesy = fromagé. AOP = Appellation d'Origine Protégée



LES MOULES



• LIVRÉES FRAÎCHES ET CUISINÉES MINUTE À LA COMMANDE •

• COCOTTES • ET FRITES



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	
Dijonnaise	16.90 €
Moutarde de Dijon, crème fraîche, échalotes, estragon, vin blanc	
Ardennaise	18.50 €
Lardons, champignons, crème fraîche, vin blanc	
Normande	18.90 €
Camembert au lait cru, cidre Normand, crème fraîche, ciboulette	
Roquefort AOP	18.90 €
Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc	

• GRATINÉES • ET FRITES

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

• SPÉCIALES •

Pasta al Limone	16.50 €
Rigatoni, moules, crevettes, sauce crémeuse citron, Grana Padano AOP, ciboulette	
Plancha Curry Coco	16.90 €
Moules, beurre demi-sel, sauce crémeuse Curry Madras coco, cacahuètes grillées, zeste de citron vert, riz pilaf	
Paëlla LÉON	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, oignons, fèves, ail, riz	

**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	14.50 €
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	
Mix Platter	16.90 €
Beignet d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignet de saumon, beignets de calamar, sauce sriracha, frites	



MENU LÉON

18.90 €

MENU COMPLET : 23.90 €

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 €
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 douces 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 HappyVore. Plat végétarien. Pêche Française.



LES GAUFRES

Gaufre au sucre 4.90 €

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

Gaufre Exotique 8.90 €
Glace noix de coco, sorbet ananas, compotée de fruit de la passion, ananas, crème fouettée, noix de coco râpée, zeste de citron vert

Maxi gaufre choco noisette 8.90 €
Mousse mascarpone choco noisette, sauce chocolat noisette, crème glacée vanille, pépites caramélisées, gruê de cacao, crème fouettée



COMPOSE TA Gaufre

Gaufre + 1 topping 6.80 €

Gaufre + 2 toppings 7.90 €

Gaufre + 3 toppings 8.90 €

Topping supplémentaire +1.90€

CRÈME GLACÉE :

café, chocolat, vanille,
caramel beurre salé, pistache,
noix de coco*

SORBET :

framboise, fraise, citron,
fruit de la passion, ananas

GARNITURE :

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



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

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, gruê 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



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 23 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint-Clair	4.10 €	5.50 €	10.50 €	
Riesling Alsace AOP W.Gisselbrecht	5.50 €	7.50 €	11.90 €	19.00 €
Muscadet AOP La Hulette	6.40 €	8.40 €	16.20 €	23.00 €
Sauvignon Touraine AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	8.60 €	16.50 €	24.00 €
Picpoul de Pinet AOC  Domaine de Petit Roubié	6.40 €	8.40 €	15.90 €	25.00 €
Viognier IGP Pays d'Oc Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	10.50 €	19.90 €	28.00 €
Corse AOP Domaine Vetriccie				28.00 €
Curius Moelleux - Vin de France	6.60 €	8.60 €	16.50 €	25.00 €



VINS ROSÉS

Grenache IGP Var Saint Barthélémy	4.10 €	5.50 €	10.50 €	
Luberon AOP La Terrasse des Oliviers	4.50 €	6.50 €	10.90 €	18.00 €
Côtes de Provence AOP  Romain Desbastides	7.90 €	9.90 €	18.90 €	26.00 €



VINS ROUGES

Gamay IGP Côtes du Tarn	4.10 €	5.50 €	10.50 €	
Côtes du Rhône AOP Domaine Albin	5.50 €	7.50 €	14.20 €	23.00 €
Saumur-Champigny AOP Les Chanteraines	6.60 €	8.60 €	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 23 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
5.50 €	7.50 €	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	
Craigelacchie 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	
Perrier 33 cl	4.20 €	ou Citron vert menthe 25 cl	4.00 €
Nectar de fruits 25 cl	4.00 €	Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	
Orange*, ananas*, abricot		ou Coca-Cola Cherry 33 cl	4.00 €
Jus de fruits 25 cl	4.00 €	Sprite 25 cl	4.00 €
Pomme*, tomate		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



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.
Imprimerie Fuchey - 21 Amay - 217077.
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Réseau

