

MOULES · FISH & CHIPS · GAUFRES · COCKTAILS





LÉON

LES SECRETS DE VOTRE ASSIETTE

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



SÉLECTION RIGOUREUSE

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

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 €



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

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 ⁽²⁾ , menthe fraîche	
Pink Crush 14 cl	8.90 €
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	
Dirty Exotico 18 cl	8.90 €
Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas ⁽²⁾ , boisson à la fraise ⁽¹⁾ , purée de noix de coco ⁽¹⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾	
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 ⁽²⁾ 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⁾	
Fisher's Mule 18 cl	8.50 €
Vodka Eristoff, jus de citron vert ⁽²⁾ , sirop de basilic, jus de pomme ⁽²⁾ , ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche	



• ENGLISH MENU •

Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 20 cl	7.50 €
Nectar d'ananas ⁽²⁾ , boisson à la fraise ⁽¹⁾ , purée de noix de coco ⁽¹⁾	
Pastèque Power 14 cl	7.50 €
Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾ , Perrier, pastèque fraîche	
Virgin Fisher 18 cl	7.50 €
Jus de pomme ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽²⁾ , sirop de basilic, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche	
Thé Glacé LÉON 18 cl	7.50 €
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	7.50 €
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⁾ , Perrier, citron vert	

FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

Cocktail

Berry Fizz	29.50 €
Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert ⁽²⁾ , menthe fraîche	

Mocktail

Virgin Mojito Original	19.50 €
Jus de pomme ⁽²⁾ , sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche	
Pastèque Power	19.50 €
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. 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.

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



POUR COMMENCER

Friture de petits poissons⁽¹⁾ 4.90 € Sauce tartare	Fish croquettes 6.90 € Saumon, églefin, ail
Rillettes de Thon⁽²⁾ ail & fines herbes 4.90 € Mayonnaise sour cream, céleri	Beignets de calamars 6.90 € Sauce tartare
Moules gratinées 5.90 € Beurre à l'ail, Emmental	Croquettes feta AOP 7.90 € Courgette, sauce tomate basilic

À PARTAGER

Fritto Misto 14.90 € Beignets de calamars, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , fish croquettes, sauce tartare	Planche Seafood 16.50 € Tartare de saumon, beignets de calamars, rillettes de thon ⁽²⁾ ail & fines herbes, sauce tartare
---	---

NOS PLATS



Burgers

Burger Crispy Chicken 13.90 € Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites OU CRISPY VEGGIE⁽³⁾	
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

Dos de merlu méditerranéen 14.50 € Dos de merlu PECHE DURABLE , poivrons, olives, sauce tomate basilic, sauce vierge, ail confit, basilic frais, riz pilaf	
Cassolette LÉON 16.90 € Saumon, dos de merlu PECHE DURABLE , moules, pommes de terres grenaille, sauce crémeuse citron sriracha	
Pavé de saumon Teriyaki 19.50 € Pommes de terre grenaille, sauce crémeuse citron sriracha	

Salades

Salade Caesar Poulet 13.90 € Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons OU CAESAR VEGGIE⁽³⁾ (sauce vinaigrette miel paprika)	
Salade Tataki de Thon 18.90 € Tataki de thon ⁽¹⁾ aux deux sésames, pois maraicher, poivron rouge, courgette, salade, granola salé, ciboulette, vinaigrette miel paprika	

V viande

Entrecôte (env. 250 g) 20.90 € Sauce Roquefort AOP, frites	
--	--

GARNITURE SEULE 4.00 €

Frites, pommes de terre grenaille, riz pilaf, purée de pommes de terre, salade



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	
Ail & fines herbes	17.90 €
Sauce fromagère ail et fines herbes, ail confit, ciboulette	
Feta Basilic	18.50 €
Dés de feta AOP, sauce tomate basilic, crème fraîche, courgette, ail confit, basilic frais	
Ardennaise	18.50 €
Lardons, champignons, crème fraîche, vin blanc	
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	
Provençale	17.50 €
Sauce tomate basilic, Grana Padano AOP, Emmental, beurre à l'ail, huile de basilic, chapelure, basilic frais	

• SPÉCIALES •

Plancha Chorizo & Pesto	16.90 €
Moules, pesto, beurre à l'ail, basilic frais, frites	
Linguine Seafood	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	
Paëlla LÉON	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerise, 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, mayonnaise Léon, frites	
Original	16.90 €
Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites	
Bar	19.50 €
Beignets de bar PÊCHE DURABLE, mayonnaise Léon, frites	
Saumon	19.90 €
Beignets de saumon, sauce tartare, frites	
Mix Platter	16.90 €
Beignet d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignet de saumon, beignets de calamar, sauce tartare, frites	



MENU déjeuner EXPRESS 45 MIN

13.50 €

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

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

Entrée + Plat + Boisson
ou
Plat + Dessert + Boisson



ENTRÉE AU CHOIX

Fish croquettes
Friture de petits poissons*
Moules gratinées

PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules Marinière, frites
Autre recette de Cocotte +3 €
Dos de merlu méditerranéen, rig
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,
rig 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.

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 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Gaufre Tutti Fruity 7.90 €
Fruits du moment, mascarpone aux agrumes, zeste de citron, menthe fraîche

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



⇒ 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,
cerise, fruit de la passion,
pêche

GARNITURE :

Mousse mascarpone, compotée de fruits rouges, compotée
d'abricot, crème fouettée, sauce caramel beurre salé,
sauce chocolat, sauce caramel



• 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 €

==== 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



Topping supplémentaire 1.90 €

Compotée de fruits rouges, compotée d'abricot, crème fouettée,
sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel



Nestlé

LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
IGP Pays d'Oc Sauvignon Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Touraine Sauvignon AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Muscadet AOP La Huette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
Riesling Alsace AOP W.Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
 Bordeaux Sauvignon AOP Les Roches Blanches - Château Roquefort	6.40 €	7.10 €	15.90 €	23.00 €
IGP Pays d'Oc Viognier Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	9.20 €	19.90 €	27.00 €
Alsace AOP Trilogie W.Gisselbrecht	4.50 €	5.20 €	12.50 €	20.00 €
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Villa Chambre d'Amour	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 €	18.00 €
 Côtes de Provence AOP Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €
IGP Méditerranée Studio by Miraval				36.00 €

VINS ROUGES

IGP Côtes du Tarn Gamay	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
 Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons	5.50 €	6.20 €	14.20 €	23.00 €
Saumur-Champigny AOP Les Chanteraines	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Haut-Médoc AOP 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.*



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	
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 €		

Vittel Perrier Fines Bulles Perrier granini CHAMPOMY ORANGINA Oasis fuzetea Coca-Cola GOOT ORANGINA SANS SUCRES Cherry Coca-Cola SANS SUCRES 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 €



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. 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. IF 216387 - Clermont Ferrand

