

LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



ÉTÉ 2025

COCKTAILS

LES SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl

Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche

St-Germain Spritz 14 cl

Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de fleurs de sureau, Perrier, citron jaune, romarin frais

Passion Spritz 20 cl

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

Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

Les signatures

Strawberita 14 cl

Tequila Cazadores, Vodka Eristoff, boisson cranberry⁽²⁾, purée de fraise⁽¹⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Fee Foam

Berry Fizz 16 cl

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

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Sweet Paradise 18 cl

Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher Bio, nectar d'ananas⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, sirop d'orgeat, jus de citron vert⁽²⁾, Fee Foam

Dirty Exotico 18 cl

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

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

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

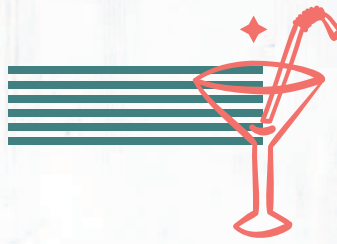
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas⁽²⁾, boisson cranberry⁽²⁾

Piña Colada 16 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco⁽¹⁾, nectar d'ananas⁽²⁾

Fisher's Mule 18 cl

Vodka Eristoff, jus de citron vert⁽²⁾, sirop de basilic, jus de pomme⁽²⁾, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche



• ENGLISH MENU •



FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

ALCOOL

Berry Fizz

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

Pink Crush

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Original

Jus de pomme⁽²⁾, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche

Pastèque Power

Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Thé Glacé Fruits Rouges

Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges

Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 20 cl

Nectar d'ananas⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾

Pastèque Power 14 cl

Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Virgin Fisher 18 cl

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

Thé Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

Thé Glacé Fruits Rouges 18 cl

Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges

Virgin Mojito • *Original* ou *Aux fruits* 14 cl

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

Virgin Passion Spritz 18 cl

Martini Floreale, 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

⁽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.

BIÈRES

PRESSION

1664 (5.5°)

Grimbergen Blonde (6.7°)

Bière du moment

Suggestion locale (x°)

BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)

Brooklyn Defender IPA (5.5°)

Ducasse Triple (9°)

1664 0.0 Sans alcool

Suggestion locale (x°)



POUR COMMENCER

Friture de petits poissons⁽¹⁾

Sauce tartare

Rillettes de Thon⁽²⁾ ail & fines herbes

Mayonnaise sour cream, céleri

Houmous

Chips tortillas, paprika fumé

Fish croquettes

Saumon, églefin, ail

Beignets de calamars

Sauce tartare

Croquettes feta AOP

Courgette, sauce tomate basilic

À PARTAGER

Fritto Misto

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

Planche Summer

Croquettes feta AOP sauce tomate basilic, houmous, friture de petits poissons, sauce tartare

Planche Seafood

Tartare de saumon, beignets de calamars, rillettes de thon⁽²⁾ ail & fines herbes, sauce tartare

FRUITS DE MER

Huîtres creuses de Bretagne N°3 x6 / x12

Maison Thaëron

Crevettes roses

Mayonnaise



Happy Huîtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 huîtres + 1 verre de vin blanc*

⁽¹⁾ Poissons = Joëls. ⁽²⁾ 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
Option

◉ COCOTTES ◉

Traditionnelle

Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil

Marinière

Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc

Curry Madras

Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc

LÉON

Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc

Feta Basilic

Dés de feta AOP, sauce tomate basilic, crème fraîche, courgette, ail confit, basilic frais

Roquefort AOP

Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc

❖ GRATINÉES ❖

LÉON

Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure

Provençale

Sauce tomate basilic, Grana Padano AOP, Emmental, beurre à l'ail, huile de basilic, chapelure, basilic frais



Gratinée Provençale, Cocotte Feta Basilic

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

Dos de merlu méditerranéen

Dos de merlu **PÊCHE DURABLE**, poivrons, olives, sauce tomate basilic, sauce vierge, ail confit, basilic frais, riz pilaf

Tartare de saumon

Concombre, pois maraîcher, oignon rouge, olives, échalotes confites, sauce vierge, frites

Pavé de saumon

Pois maraîcher, fèves, pousses d'épinard, courgette, crème fraîche, sauce tomate basilic, ail confit

SELON ARRIVAGE

Sole meunière Accompagnement au choix, beurre citronné

≡ Fish Burgers ≡

Cheesy LÉON

Beignets d'églefin **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

Saumon

Escalope de saumon, tranches de concombre, courgette, salade, mayonnaise Léon & sour cream, frites

HOMARD O'CLOCK



Selon arrivage

Homard & Frites (env. 500 g)

Homard* entier rôti au beurre demi-sel



• FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

Calamar

Beignets de calamar, mayonnaise Léon, frites

Original

Beignets d'églefin 🐟 **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce tartare, frites

Bar

Beignets de bar 🐟 **PÊCHE DURABLE**, mayonnaise Léon, frites

Saumon

Beignets de saumon, sauce tartare, frites

♥ À PARTAGER

Fish & Chips Platter (2 pers.)

Beignets d'églefin 🐟 **PÊCHE FRANÇAISE**, 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

Poêlée de crevettes tomate

Crevettes, sauce tomate basilic, pesto, ail confit, crumble de Grana Padano AOP, riz pilaf

Linguine Seafood

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

Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerises, fèves, ail, riz, ciboulette

Poulpe à l'espagnole

Riz paëlla, sauce vierge, beurre à l'ail, oignons crispy, ciboulette



Salades



Salade Caesar Poulet

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

Salade Caesar Saumon

Saumon, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons

Summer salade

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

Salade de Chèvre chaud

Toasts au crottin de chèvre miel, bacon, tomates cerises, salade, oignons crispy, vinaigrette miel paprika

Salade Tataki de Thon

Tataki de thon⁽¹⁾ aux deux sésames, pois maraîcher, poivron rouge, courgette, salade, granola salé, ciboulette, vinaigrette miel paprika



Salade Tataki de Thon, Summer salade



GARNITURE SEULE

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

VIANDES

Burger Crispy Chicken

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

Burger Classique (env. 150 g)

Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites

Entrecôte (env. 250 g)

Sauce Roquefort AOP, frites

Plat du jour



+ CAFÉ DOUCEUR

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)



MENU LÉON

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
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

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



PLAT
+
DESSERT
+
BOISSON



JUSQU'À 12 ANS

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

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

Gaufre LÉON

Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Gaufre abricot crème d'amandes

Crème d'amandes, abricot, compotée d'abricot, éclats de pistache, crème fouettée

Maxi gaufre fruits rouges

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

Salade de fruits

Fruits du moment, sirop citron basilic, palmier

Mi-cuit au chocolat

Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées

Grande île flottante

Crème anglaise, sauce caramel, amandes grillées

Café ou Thé Gourmand

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

Millefeuille Géant Abricot

Crème pâtissière & mascarpone vanille, abricot, compotée d'abricot, éclats de pistache

COUPES Glacées

Pastèque Citrus

Sorbet citron, pastèque fraîche, sirop citron basilic, menthe, cornet gaufrette, crème fouettée

Cookie Dream

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, gruë de cacao, crème fouettée

Tiramisu abricot pêche

Sorbet pêche, crème mascarpone vanille, biscuit cuillère, compotée d'abricot, abricot, palmier, crème fouettée

Caramel lover

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

3 boules

- 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

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



Nestlé

LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Sauvignon
Saint-Clair

Touraine Sauvignon AOP
Le Chai des Varennes

Muscadet AOP
La Hulette

Riesling Alsace AOP
W.Gisselbrecht

 **Bordeaux Sauvignon AOP**
Les Roches Blanches - Château Roquefort

IGP Pays d'Oc Viognier
Saint Victor - Gérard Bertrand

Alsace AOP Trilogy
W.Gisselbrecht

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux
Villa Chambre d'Amour

VINS ROSÉS

IGP Var
Saint Barthélémy

Luberon AOP
La Terrasse des Oliviers

 **Côtes de Provence AOP**
Romain Desbastides

IGP Méditerranée
Studio by Miraval

VINS ROUGES

IGP Côtes du Tarn
Gamay

 **Côtes du Rhône AOP**
Les 3 Garçons

Saumur-Champigny AOP
Les Chanteraines

Haut-Médoc AOP
Baron de Terrey



 **MAISON LÉON** 
— SIGNATURE —

Chardonnay sur mer
IGP Pays d'Oc Chardonnay



*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

Kir au champagne 12 cl

Martini Bianco, Rosso 6 cl

Martini Riserva Bitter 6 cl

Campari 6 cl

Porto, Suze 6 cl

Martini Fiero & Tonic 14 cl

Americano 8 cl

Martini Rosso, Campari



Cidre Brut 33 cl

Le Sauvage - Fils de pomme

Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl

Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl

& tonic La French

Prosecco Riccadonna DOC 12 cl

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut



SPIRITUEUX

VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff

Vodka Grey Goose

Tequila Cazadores Blanco

WHISKIES 4 cl

William Lawson's

Blended

Craigelachie 13 ans

Single Malt Speyside

Laphroaig 10 ans

Single Malt Islay

Jim Beam

Kentucky Bourbon

RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro

Bacardi Diez 10 ans

GINS 4 cl

Bombay Sapphire

Bombay Citron Pressé

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl

Cognac Camus VSOP 4 cl

Bas-Armagnac 4 cl

Château de Laubade Signature

Bas-Armagnac 12 ans 4 cl

Château de Laubade Intemporel

Calvados Coquerel VSOP 4 cl

Calvados Coquerel XO 4 cl



Limoncello Walcher 4 cl



Amaretto Walcher 4 cl

Get 27, Get 31 4 cl

Irish Coffee 23 cl

Bushmills Irish whiskey, sirop de sucre de canne*, expresso, crème fouettée





BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L

Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L

Perrier 33 cl

Nectar de fruits 25 cl
Orange*, ananas*, abricot

Jus de fruits 25 cl
Pomme*, tomate

Champomy 10 cl / 75 cl

Orangina 25 cl

Oasis 25 cl

Fuze Tea Pêche
ou Citron vert menthe 25 cl

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres
ou Coca-Cola Cherry 33 cl

Sprite 25 cl

Diabolo 20 cl

Sirop à l'eau 20 cl

Vittel Perrier Fines Bulles Perrier granini CHAMPOMY ORANGINA Oasis fuzetea Coca-Cola GOÛT ORANGINA Coca-Cola SANS SUCRES Coca-Cola Cherry Sprite

* Jus et nectars de fruits à base de concentré.



CAFÉTERIE

Café, Décaféiné

Café double, Décaféiné double

Café crème

Thé, infusion

Chocolat chaud

Cappuccino

Café ou Thé gourmand

Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu abricot, éclats de pistache - salade de fruits - 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.
Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaïses - 91124 Palaiseau Cedex.
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Z1

