

# LÉON

MOULES · FISH & CHIPS · GAUFRES · COCKTAILS



# SEAFOOD DRINKS

## Cocktails

### LES SPRITZ

#### Aperol Spritz 14 cl

Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche

#### Sarti Spritz 14 cl

Sarti Rosa, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron frais

#### 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<sup>(2)</sup>, sirop de vanille, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, fruit de la passion

### Les signatures

#### Rosy Fizz 16 cl

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosato, sirop de rhubarbe, ginger beer La French, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

#### Strawberry Tiki 18 cl

Tequila Camino Real, Amaretto, ginger beer La French, boisson à la fraise<sup>(1)</sup>

#### Pink Crush 16 cl

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche

#### Berry Fizz 14 cl

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

### 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<sup>(1)</sup> ou de framboise<sup>(1)</sup>

#### Sun on the Beach 18 cl

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

#### Piña Colada 16 cl

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

#### Passion Fruit Martini 10 cl

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

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

#### Pastèque Power 16 cl

Distillat Botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche

#### Virgin Passion Spritz 24 cl

Martini Floreale<sup>(3)</sup>, 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

#### Thé Glacé LÉON 24 cl

Infusion Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry<sup>(1)</sup>, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>

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

Jus de pomme<sup>(2)</sup>, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne roux ou purée de fruit de la passion<sup>(1)</sup> ou de framboise<sup>(1)</sup>



• ENGLISH MENU •

## FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

### Cocktail

#### Pink Crush

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche

### Mocktail

#### Pastèque Power

Distillat Botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme<sup>(2)</sup>, jus de citron vert<sup>(2)</sup>, Perrier, pastèque fraîche



## • BIÈRES ET CIDRE •

### BIÈRES PRESSION

OPTION PICON

1664 (5.5°)

Grimbergen Blonde (6.7°)

Bière du moment

### BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)

Brooklyn Pulp Art IPA (6°)

Anosteké Blonde (8°)

1664 0.0 Sans alcool



### CIDRE 33CL

Cidre Brut Goëllan (5°)



## ≡ POUR COMMENCER ≡

### Moules gratinées

Beurre à l'ail, Emmental

### Friture de petits poissons<sup>(1)</sup>

Sauce tartare

### Rillettes de thon<sup>(2)</sup>

Sauce moutardée estragon, oignons frits, ciboulette

### Fish croquettes

Saumon, églefin, ail

### Beignets de calamars

Mayo sriracha

### Croquettes de chèvre

Crème de poivrons

## ♥ À PARTAGER

### Fritto Misto

Beignets de calamars, friture de petits poissons<sup>(1)</sup>, fish croquettes, sauce tartare

### Planche Seafood

Rillettes de thon<sup>(2)</sup>, beignets de calamars, crevettes roses, mayo sriracha



## ≡ SEA VIBES ONLY ! ≡



# NOS PLATS



## Burgers

### Burger Crispy Chicken

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

### Burger Classique (env. 150 g)

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

### Cheesy LÉON

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

## Poissons

### Fish Crumble

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

### Cassolette LÉON

Saumon, dos de merlu **PÊCHE DURABLE**, moules, pommes de terre, sauce crémeuse citron sriracha

### Pavé de saumon Teriyaki

Purée de pommes de terre, sauce vierge, ciboulette

## Salades

### Salade Caesar Poulet

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons **OU CAESAR VEGGIE**<sup>(2)</sup> (sauce vinaigrette)

### Salade de thon mi-cuit

Mi-cuit de thon<sup>(1)</sup>, anchois, fèves, haricots verts, poivron, oeuf mollet, salade, sauce vierge, échalotes confites, oignon rouge, crumble de tomate et Grana Padano AOP, vinaigrette

## Viande

### Entrecôte (env. 250 g)

Sauce Roquefort AOP, frites

### GARNITURE SEULE

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 RIGoureuse**

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



### 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

### Roquefort AOP

Roquefort AOP, crème fraîche, échalotes, vin blanc

### Dijonnaise

Moutarde de Dijon, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, échalotes, estragon, vin blanc

### Ail & fines herbes

Sauce fromagère ail et fines herbes, ail confit, ciboulette

## ◉ GRATINÉES ◉ ET FRITES

### LÉON

Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche

### Chèvre tomate

Morceaux de chèvre, sauce tomate basilic, sauce fromagère au chèvre, Emmental, huile de basilic

## ◉ SPÉCIALES ◉

### Pasta salmon balls

Linguine, salmon balls, moules, courgette, pois maraichers, tomates confites, sauce vierge, huile de basilic, Grana Padano AOP

### Plancha chèvre basilic

Moules, morceaux de chèvre, courgette, tomates cerise, sauce fromagère au chèvre, sauce tomate basilic, oignons rouges, huile de basilic

### Plancha piperade

Moules, Chorizo, crème de poivrons, sauce piperade, crème fraîche, ciboulette

### Paëlla LÉON

Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerise, fèves, oignons, ail confit, riz, ciboulette

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

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



# • FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

### Calamar

Beignets de calamar, mayo sriracha, frites

### Original

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce tartare, frites

### Bar

Beignets de bar PÊCHE DURABLE, sauce tartare, frites

### Saumon

Beignets de saumon, sauce sour cream, frites

### Mix Platter

Beignet d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, beignet de saumon, beignets de calamar, mayo sriracha, frites



# Plat du jour



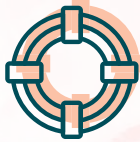
+ CAFÉ DOUCEUR

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)



## MENU LÉON

Entrée + Plat + Boisson  
ou  
Plat + Dessert + Boisson



### ENTRÉE AU CHOIX

Friture de petits poissons<sup>(1)</sup>  
Fish croquettes  
Rillettes de thon<sup>(2)</sup>

### PLAT AU CHOIX

Moules Marinière, frites  
Fish Crumble, riz 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

### BOISSON AU CHOIX

Bière 1664 25 cl, Vin au verre 14 cl  
(Sauvignon, Saint Barthélémy, Gamay),  
San 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

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, haricots verts, riz 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 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 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.

<sup>(1)</sup> Poisson : Joëls. <sup>(2)</sup> Thon = Listao.\* Avec suprême croustillant HappyVore.  Plat végétarien.  Pêche Française.



# LES GAUFRES

## Gaufre au sucre

### Gaufre LÉON

Glace vanille, sauce au chocolat, crème fouettée

### Gaufre Cherry Pistacchio

Mousse mascarpone pistache, cerises, compotée de fruits rouges, éclats de pistache

### Gaufre Brownie

Morceaux de brownies, mousse mascarpone, glace vanille, sauce au chocolat, pépites caramélisées, crème fouettée



## COMPOSE TA Gaufre



Gaufre + 1 topping

Gaufre + 2 toppings

Gaufre + 3 toppings

Topping supplémentaire en supplément

### TOPPINGS:

- Compotée de fruits rouges
- Compotée de fruit de la passion
- Sauce chocolat noisette
- Sauce au chocolat
- Sauce caramel beurre salé

- Dés d'ananas
- Glace vanille
- Crème anglaise
- Crème fouettée

- Pop Corn
- Grué de cacao
- Éclats de pistache
- Pépites caramélisées

## Desserts Classiques

### Salade de fruits

Fruits du moment, sirop citron basilic, menthe fraîche

### Crème brûlée

### Mi-cuit au chocolat

Glace vanille, crème fouettée, pépites caramélisées

### Grande île flottante

Crème anglaise, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées

### Café ou Thé Gourmand

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

## COUPES Glacées



### Brownie

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

### Exotique

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

Glace caramel beurre salé, mousse mascarpone, sauce caramel beurre salé, pop corn caramel, crème fouettée

### Tiramisu fruits rouges

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

3 boules

- Glace : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache, noix de coco
- Sorbet : framboise, fraise, citron, fruit de la passion



### Topping supplémentaire

Compotée 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

## Rosé sur mer

IGP Alpilles

## LA CAVE LÉON



VINS BLANCS

### Pays d'Oc IGP Sauvignon

Saint-Clair

### Alsace Riesling AOP

W.Gisselbrecht

### Muscadet AOP

La Hulette

### Touraine Sauvignon AOP

Le Chai des Varennes

### Picpoul de Pinet AOP

Domaine de Petit Roubié

### Pays d'Oc IGP Viognier

Saint Victor - Gérard Bertrand

### Corse AOP

Domaine Vetriccic

### Vin de France - Curius Moelleux



VINS ROSÉS

### IGP Var

Saint Barthélémy

### Luberon AOP

La Terrasse des Oliviers

### Côtes de Provence AOP

Romain Desbastides



VINS ROUGES

### Côtes du Tarn IGP Gamay

### Côtes du Rhône AOP

Domaine Albin Jacumin

### Saumur-Champigny AOP

Les Chanteraines

### Pic Saint Loup AOP

Altitude 192

# Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl  
Kir au champagne 12 cl  
Martini Bianco, Rosso 6 cl  
Campari 6 cl  
Porto, Suze 6 cl  
Martini Fiero & Tonic 14 cl  
Americano 8 cl  
Martini Rosso, Campari

Ricard 2 cl  
Prosecco Riccadonna DOC 12 cl

## SANS ALCOOL

Martini Floreale 4 cl  
Martini Vibrante 4 cl

## CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut



## SPIRITUEUX

### VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff  
Tequila Camino Real

### WHISKIES 4 cl

William Lawson's  
Blend - Ecosse  
Bushmills Original  
Blend - Irlande  
Jack Daniel's - Old n°7  
Tennessee - États-Unis  
Craigelacchie 13 ans  
Single Malt Speyside - Ecosse

### RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro  
Bacardi Diez 10 ans

### GIN 4 cl

Bombay Sapphire

## DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl

Bas-Armagnac 4 cl  
Château de Laubade Signature

Calvados Coquerel VSOP 4 cl

Amaretto 4 cl

Get 27, Get 31 4 cl

Irish Coffee 23 cl

Bushmills Original, sirop de sucre de canne, expresso, crème fouettée





# BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L

San Pellegrino 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 Menthe Citron Vert 25 cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro Sucres

ou Coca-Cola Cherry 33 cl

Sprite 25 cl

Diabolo 20 cl

Sirop à l'eau 20 cl

\* 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

Mousse mascarpone fruits rouges, crème brûlée brownie, 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.

Imprimerie Fuchey - 21 Arnay - 217077.

LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Z1