



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 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 ET CIDRE •

BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
1664 (5.5°)	4.70 €	5.90 €	8.00 €
Grimbergen Blonde (6.7°)	5.00 €	6.50 €	8.50 €
Bière du moment	6.00 €	7.00 €	9.50 €

BIÈRES BOUTEILLE 33CL	
Grimbergen Rouge (5.5°)	6.90 €
San Miguel Fresca (4.4°)	6.90 €
Ducasse Triple (9°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	5.90 €



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	9.90 €
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	8.90 €
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	8.90 €
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas ⁽²⁾ , boisson cranberry ⁽²⁾	
Piña Colada 16 cl	8.90 €
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco ⁽¹⁾ , nectar d'ananas ⁽²⁾	
Moscow Mule 16 cl	8.90 €
Vodka Eristoff, jus de citron vert ⁽²⁾ , ginger beer La French, menthe fraîche	



🌊 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	29.90 €
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	Fish croquettes 6.90 € Saumon, églefin, ail
Rillettes de maquereau 5.90 € Maquereau fumé, sauce moutardée, cerfeuil	Beignets de calamars 6.90 € Sauce sriracha
Moules gratinées 5.90 € Beurre à l'ail, Emmental	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



Poissons

Fish Crumble 15.50 € Dos de merlu PÊCHE DURABLE, sauce crémeuse citron, crumble de Grana Padano AOP curry, Emmental, ciboulette, riz pilaf
Cassoulette LÉON 16.90 € Saumon, dos de merlu PÊCHE 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

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 PÊCHE FRANÇAISE, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

V 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

LES MOULES

• LIVRÉES FRAÎCHES ET CUISINÉES MINUTE À LA COMMANDE •

◦ COCOTTES ◦ XXL +5€

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	





HOMARD O'CLOCK

Selon arrivage

Homard & Frites (env. 500 g)
Homard⁽¹⁾ entier rôti au beurre demi-sel
29.90 €



LES HUÎTRES

Huîtres creuses
de Bretagne N°3

Maison Thaëron

X6 / X12 13.50 € / 25.50 €

MENU LÉON

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

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, 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 +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, riz 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.

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 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, gruë 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, gruë 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

*Noix de coco = Glace

LA CAVE LÉON



VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
Sauvignon IGP Pays d'Oc Saint-Clair	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Riesling Alsace AOP W.Gisselbrecht	5.50 €	6.20 €	11.90 €	19.00 €
Muscadet AOP La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
Sauvignon Touraine AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Picpoul de Pinet AOC ^{4B} Domaine de Petit Roubié	6.40 €	7.10 €	15.90 €	25.00 €
Viognier IGP Pays d'Oc 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

Grenache 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 ^{4B} Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €



VINS ROUGES

Gamay IGP Côtes du Tarn	4.10 €	4.50 €	10.50 €	
Côtes du Rhône AOP Domaine Albin	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 ^{4B} Altitude 192				38.00 €



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 €	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.....	5.50 €	Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl.....	3.60 €
Campari 6 cl.....	5.00 €	Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl.....	8.00 €
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €	& tonic La French	
		Prosecco Riccadonna DOC 12 cl.....	6.90 €

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.....	8.00 €
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	3.90 € / 5.50 €	Oasis 25 cl	4.00 €
Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L	3.90 € / 5.50 €	Fuze Tea Pêche ou Citron vert menthe 25 cl	4.00 €
Perrier 33 cl	4.20 €	Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola Cherry 33 cl	4.00 €
Nectar de fruits 25 cl	4.00 €	Sprite 25 cl	4.00 €
Orange*, ananas*, abricot		Diabolo 20 cl	3.90 €
Jus de fruits 25 cl	4.00 €	Sirap à l'eau 20 cl	2.90 €
Pomme*, tomate			
Champomy 10 cl / 75 cl	3.00 € / 10.90 €		
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	3.90 €
Cappuccino	3.90 €
Café ou Thé gourmand	7.50 €

Mousse mascarpone lemon curd, salade de fruits, mousse mascarpone choco noisette, 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.

1€ = 1 point



TELECHARGEZ DANS App Store

TELECHARGEZ DANS Google Play

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.
Imprimerie Fuchey - 21 Amay - 217647.
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Nanteuil

