



LEON

DEPUIS 1893



TAPAS LÉON

Rillettes de thon THON LISTAO PÊCHE DURABLE	6.90 €	Œufs Mimosa au thon	8.50 €
Friture de petits poissons ⁽¹⁾ SAUCE TARTARE	7.90 €	ŒUFS, THON LISTAO PÊCHE DURABLE	
Beignets de calamars SAUCE TARTARE	7.90 €	Crevettes en tempura SAUCE TARTARE	8.90 €
Burrata tomates PESTO	8.50 €	Fritto Misto LÉON	16.90 €

(1) POISSONS = JOËLS



Moules Cocottes & Frites	18.90 €
Marinière BEURRE DEMI-SEL, ÉCHALOTES, VIN BLANC, PERSIL	
LÉON CÉLERI, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, VIN BLANC	21.50 €
Spéciale BEURRE DEMI-SEL, CÉLERI, ÉCHALOTES, PERSIL	16.90 €
Roquefort AOP ROQUEFORT AOP SOCIÉTÉ, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, VIN BLANC	22.50 €
Provençale TOMATES, VIN BLANC, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, HERBES DE PROVENCE	22.50 €
Curry Madras CURRY MADRAS, BEURRE À L'AIL, VIN BLANC, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE	21.50 €
Dijonnaise MOUTARDE MAILLE, CRÈME FRAÎCHE ISIGNY STE-MÈRE, ÉCHALOTES, estragon, VIN BLANC	21.90 €

MENUS

L'AUTHENTIQUE

21.90 €*

VOTRE PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules Marinière
Cocotte de moules Spéciale

VOTRE DESSERT AU CHOIX

Gaufre au sucre
2 boules de crème glacée ou sorbet
Crème Brûlée

L'ORIGINAL

24.90 €*

VOTRE PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules LÉON
Cocotte de moules Curry Madras
Burger LÉON

VOTRE DESSERT AU CHOIX

Gaufre sauce chocolat maison
Gaufre crème fouettée
3 boules de crème glacée ou sorbet

Nos garnitures seules : Frites, purée de pommes de terre, riz, haricots verts, salade : 1^{ère} GARNITURE 4.50 € - 2^{ème} GARNITURE 1.50 €

La carte
version digitale



MENU DÉJEUNER

15.90 €*

Salade mixte + Plat + Dessert
au choix au choix au choix

Le midi, du lundi au vendredi, hors jour férié.
Voir détails et conditions sur la carte Menu Déjeuner.

Menu Enfants

10.50 €

PLAT + BOISSON + DESSERT
+ un cadeau surprise



GAUFRES LÉON

Gaufre au sucre	5.50 €
Gaufre + 1 Topping au choix :	7.60 €
CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, PURÉE D'ABRICOTS	
Topping supplémentaire : 1.50 €	
Gaufre LÉON	9.50 €
CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE	
Gaufre Crazy Berry	9.90 €
CRÈME GLACÉE VANILLE, FRUITS ROUGES FRAIS, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE	

les Desserts

Crème brûlée	6.90 €
Le fameux fromage blanc d'Isigny	6.90 €
NATURE, SUCRE OU COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES	
Salade d'ananas	6.90 €
ANANAS FRAIS, SIROP DE BASILIC, SORBET CITRON, GRANOLA	
Mi-cuit au chocolat	8.60 €
CRÈME GLACÉE VANILLE, CRÈME FOUETTÉE, FEUILLETINE	
Panna cotta pistache	8.60 €
COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES	
Profiteroles LÉON	8.90 €
CHOUX CRUMBLE SPÉCULOOS, CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE	

les Coupes Glacées

Liégeois : caramel, café ou chocolat	8.60 €
CRÈME GLACÉE ET SAUCE AU CARMEL BEURRE SALÉ OU CAFÉ OU CHOCOLAT MAISON, CACAHUÈTES GRILLÉES, CRÈME FOUETTÉE	
Dame blanche	8.60 €
3 BOULES DE CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE, FEUILLETINE	
Coupe Pavlova fruits rouges	8.90 €
SORBET FRAMBOISE, CRÈME GLACÉE VANILLE, MERINGUE, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE	
Nos crèmes glacées et sorbets	
2 boules	5.50 €
3 boules	7.50 €
• CRÈMES GLACÉES : CAFÉ, CHOCOLAT, CARMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, SPÉCULOOS, VANILLE, PISTACHE	
• SORBETS : CITRON, FRAMBOISE, NOIX DE COCO, FRUIT DE LA PASSION, CASSIS	
Nos suppléments :	
• COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, PURÉE D'ABRICOTS, CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, SAUCE CAFÉ, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ	1.90 €
• BOULE DE CRÈME GLACÉE OU SORBET	2.50 €
• ALCOOL	2.50 €



CAFÉS GOURMANDS

Café ou Thé Plaisir	7.90 €
MINI MI-CUIT AU CHOCOLAT, MINI CRÈME BRÛLÉE	

Café ou Thé LÉON	8.90 €
SALADE D'ANANAS, PANNA COTTA PISTACHE, FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES, MINI GAUFRE	

*Boisson non comprise. VF : Viande Française. ►PF : Pêche Française. ►PV : Plat végétarien.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DANS LES DESSERTES DES SERVEURS DE CE RESTAURANT, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS RECETTES. PRIX SERVICE COMPRIS. ILLUSTRATIONS : ISTOCKPHOTO. ILLUSTRATION MASCOTTE : © MASCOTTE LÉON : CARINE-M.COM. LÉON DE BRUXELLES. RCS NANTERRE B 353 559 131. IFF 204499. CHAMPS ÉLYSÉES.



LEON
DEPUIS 1893



TAPAS LEON

Tuna spread	LISTAO TUNA SUSTAINABLE FISHING	6.90 €
Fried small fishes	(¹) TARTARE SAUCE	7.90 €
Squid fritters	TARTARE SAUCE	7.90 €
Burrata cheese & tomatoes	PESTO	8.50 €

(1) FISH = JOËLS



Mussel casserole	&	XXL +4€
Marinière		18.90 €
SEMI-SALTED BUTTER, SHALLOTS, WHITE WINE, PARSLEY		
LÉON		21.50 €
CELERY, CREAM, SHALLOTS, WHITE WINE		
Special		16.90 €
SEMI-SALTED BUTTER, CELERY, SHALLOTS, PARSLEY		
Roquefort PDO		22.50 €
ROQUEFORT PDO SOCIÉTÉ CHEESE, CREAM, SHALLOTS, WHITE WINE		
Provencal		22.50 €
TOMATOES, WHITE WINE, CREAM, PROVENCE HERBS		
Madras Curry		21.50 €
MADRAS CURRY, GARLIC BUTTER, WHITE WINE, CREAM		
Dijonnaise		21.90 €
OLD-FASHIONED MAILLE MUSTARD, CREAM, SHALLOTS, WHITE WINE		

MENUS

THE AUTHENTIC

21.90 €*

DISH OF YOUR CHOICE	DESSERT OF YOUR CHOICE
Mariniere mussel casserole	Sugar waffle
"Special" mussel casserole	2 scoops of ice cream or sorbet

"Crème brûlée"

THE ORIGINAL

24.90 €*

DISH OF YOUR CHOICE	DESSERT OF YOUR CHOICE
LEON mussel casserole	Waffle with homemade chocolate sauce
Madras Curry mussel casserole	Whipped cream waffle
LEON's Burger	3 scoops of ice cream or sorbet

Our garnishes : French fries, mashed potatoes, green beans, salad : 1ST TOPPING 4.50 € - 2ND TOPPING 1.50 €

La carte
version digitale



LUNCH MENU

15.90 €*

Mixed Salad + Dish + Dessert
of your choice of your choice

Noon, Monday to Friday, excluding public holidays.
See details and conditions on the menu Lunch menu.

Kids Menu

10.50 €

DISH + DRINK + DESSERT
+ 1 special gift offered



LEON WAFFLES

Sugar waffle	5.50 €
Waffle + 1 Topping of your choice:	7.60 €
WHIPPED CREAM, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, SALTED BUTTER CARAMEL, RED BERRY SAUCE, APRICOT PUREE	
Additional topping : 1.50 €	
Waffle LEON	9.50 €
VANILLA ICE CREAM, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM	
Crazy Berry Waffle	9.90 €
VANILLA ICE CREAM, FRESH RED FRUITS, RED BERRY SAUCE, WHIPPED CREAM	

Desserts

Crème brûlée	6.90 €
The famous Isigny white cheese	6.90 €
PLAIN, SUGAR OR RED FRUIT COULIS	
Pineapple salad	6.90 €
FRESH PINEAPPLE, BASIL SYRUP, LEMON SORBET, GRANOLA	
Chocolate lava cake	8.60 €
VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM, FEUILLETTINE	
Pistachio panna cotta	8.60 €
RED BERRY SAUCE, WHIPPED CREAM, ROASTED ALMONDS	
LEON's Profiteroles	8.90 €
SPECULOOS CRUMBLE PUFFS, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM	

Ice Cream cups

Liégeois : caramel, coffee or chocolate	8.60 €
ICE CREAM WITH SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE OR COFFEE OR HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, ROASTED PEANUTS AND WHIPPED CREAM	
Vanilla Sundae	8.60 €
3 SCOOPS OF VANILLA, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM, FEUILLETTINE	
Red fruits Pavlova cup	8.90 €
RASPBERRY SORBET, VANILLA ICE CREAM, MERINGUE, RED BERRY SAUCE, WHIPPED CREAM	
Our ice creams and sorbets	
2 scoops	5.50 €
3 scoops	7.50 €
• ICE CREAM: VANILLA, STRAWBERRY, SPECULOOS, COFFEE, CHOCOLATE, SALTED BUTTER CARAMEL PISTACHIO	
• SORBETS : LEMON, RASPBERRY, COCONUT, PASSION FRUIT, BLACKCURRANT	
Our supplements :	
• RED BERRY SAUCE, APRICOT PUREE, WHIPPED CREAM, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, COFFEE SAUCE, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE	1.90 €
• SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET	2.50 €
• ALCOHOL	2.50 €



*Drink not included. VF : French meat. : French fishing. Vegetarian dish.

EXCESSIVE DRINKING IS DANGEROUS FOR THE HEALTH. ALCOHOLIC BEVERAGES SHOULD BE CONSUMED WITH MODERATION. IN THE WAITERS' DESKS OF THIS RESTAURANT, WE PUT AT YOUR DISPOSAL THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR RECIPES. PRICE INCLUDING SERVICE. ILLUSTRATIONS : ISTOCKPHOTO. MASCOTTE ILLUSTRATION : © LÉON MASCOTTE : CARINE-M.COM. LÉON DE BRUXELLES. RCS NANTERRE B 353 559 131. CHAMPS ÉLYSÉES. IF 204499