chez LÉON 1893 Friture Bruxelloise

« Et tu sé quoi, Chez Léon, hein, le n'homard, ça n'est pas un stoeffer
car il a pas peur d'être kameroed avec les mossele !!
Et le Sancerre, y fait pas un zeure smool
quand y voit une gueuze sur la tâbel »*

Dialecte bruxellois

*** Chez Léon le homard n'a pas honte des moules, ni le Sancerre de la Gueuze**
* Bij Léon schaamt de kreeft zich niet voor de mosselen en de Sancerre niet voor een Gueuze

To view our menus in other languages, scan this QR code

www.chezleon.be

Apéritifs / Aperitief

Martini Rouge, Blanc, Dry	**8.00**
Kir	**8.00**
Porto, Sherry	**8.00**
Pineau des Charentes	**8.00**
Apéritif Maison / Aperitief van het huis	**9.00**
Gancia, Campari	**9.00**
Ricard	**8.00**
Picon bière, Picon vin blanc	**8.00**
Coupe Cava	**11.00**

Whisky	**11.00**
J&B, Johnnie W. Red, Jameson, Jack Daniels, Chivas-Regal	
Gin Gordon Gin, Bombay Sapphire	**11.00**
Vodka Smirnoff, Absolut	**11.00**
Bacardi Black, White	**11.00**
Aperol Spritz	**11.00**
Coupe de Champagne / Coupe Champagne	**13.00**
Kir royal	**13.00**
Extra Soft	**2.70**



Assiette à partager
Aperitiefhapjes

Moules, scampis, calamars
Mosselen, scampi's, pijlinktvis **16.00**

Bières / Bieren



La Léon 6.5%
5.25 (25cl) 9.75 (50cl)



"Georges" Pils 5.2%
4.40 (25cl) 7.95 (50cl)

Au fût - Van het vat

	25 cl	50cl
Brugs Blanche / Wit - 4,8%	**5.25**	**9.75**
St Hubertus Triple Blonde Tripel Blond - 7,2%	**6.35**	**12.10**

En bouteilles - In flessen

	25 cl	33cl
Carlsberg sans alcool / Alcoholvrij	**4.90**	
Carlsberg - 5,5%	**5.25**	
Kriek Mort Subite	**7.70**	
Gueuze Mort Subite	**7.70**	
Triple Westmalle - 9,5%		**7.70**
Belgoo Bloemekei IPA 6.5%		**7.70**
Omer - 8%		**7.95**
Duvel - 8,5%		**8.25**
Délirium Tremens - 8,5%		**8.80**
Chimay Trappiste Brune / Bruin - 9%		**8.95**

Soft drinks

	25cl	33cl	50cl
Eau plate ou pétillante **Water niet bruisend of bruisend**	**3.00**		**5.25**
Coca-Cola original / zéro		**4.40**	**6.60**
Fanta		**4.40**	**6.60**
Sprite zéro		**4.40**	**6.60**
Fuze tea		**4.40**	**6.60**
Schweppes tonic	**4.40**		
Jus d'Orange, Tomate, Pomme **Fruitsap Appelsien, Tomaat, Appel**	**5.85**		
Orange pressée **Vers Sinaasappelsap**	**7.85**		

Écaillers
Schaaldieren



Assiette Léon
Léon bord

4 Huîtres plates et 6 creuses, caricoles

4 Platte en 6 holle oesters, zeeslakken

36.00

	3 pièces / stukken	6 pièces / stukken
Huîtres creuses Holle oesters	11.40	22.80
Huîtres plates Platte oesters	13.80	27.60
Bol de caricoles Portie karakollen		10.00
Moules parquées Mosselen parquées crues, sauce Marolle / rauwe mosselen		18.70



Homards
Kreeften

	1/2	1 /1
Grillé Gegrild	32.00	64.00
Froid mayonnaise Koude met mayonaise	32.00	64.00



Le plateau Léon
De Léon schotel

Demi-homard + Crevettes grises + 4 Huîtres plates et 6 creuses + Gambas + Caricoles

Halve kreeft + Grijze garnalen + 4 Platte en 6 holle oesters + Gamba's + Karakollen

76.00

Entrées
Voorgerechten

Œuf mayonnaise « Chez Léon » 6.50
Ei met mayonaise "Chez Léon"

Potage du jour aux légumes frais 7.00
Dagsoep met verse groenten

	1 pièce / stuk	2 pièces / stukken
Croquettes au fromage Kaaskrotten	8.00	15.00

Salade mixte / Gemengde sla 8.50

Soupe à l'oignon / Ajuinsoep 9.00

Cervelas artisanal,
mayonnaise aux graines de moutarde 9.50
Ambachtelijke cervela,
mayonaise met mosterdzaadjes

Petite salade Léon / Kleine salade Léon 11.00
Moules en friture, tomates, oeuf, pommes de terre, sauce aux anchois
Gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, ansjovissaus

Soupe du pêcheur / Visserssoep 12.00
Rouille, croûtons, fromage / Rouille, korstjes en kaas

	6 pièces / stukken	12 pièces / stukken
Escargots de Bourgogne Bourgondische slakken	12.60	23.90

Calamars frits à la sauce tartare 13.70
Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus

Assiette à partager / Aperitiefhapjes 16.00
Moules, scampis, calamars /Mosselen, scampi's, pijlinktvis

Duo de croquettes aux crevettes et fromage 18.40
Duo van kaas -en garnaalkroketten

Foie gras de canard et pain de campagne grillé 19.00
Eendenlever en geroosterd boerenbrood



Croquettes aux crevettes grises
Garnaalkroketten

11.50 1 pièce / stuk
20.50 2 pièces / stukken



Tomate aux crevettes grises
Tomaat met grijze garnalen

14.50 1 pièce / stuk

Grandes Salades / Sla's



Salade Léon

Moules en friture, tomates, oeuf, pommes de terre, sauce aux anchois

Gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, ansjovissaus

18.00

Salade César **20.00**
Caesarsalade

Poulet croustillant, croutons, sauce aux anchois, Grana Padano
Knapperige kip, croutons, ansjovissaus, Grana Padano

Pâtes / Pasta's

Spaghetti à la Napolitaine **13.50**
Spaghetti op Napolitaanse wijze

Sauce tomate, pesto / Tomatensaus, pesto

Spaghetti à la Bolognaise **15.00**
Spaghetti met bolognesesaus

Viande hachée, sauce tomate
Gehakte vlees, tomatensaus

Spaghetti Carbonara **16.50**

Crème, lardons, oeufs / Room, spekjes, eieren

Menu enfant / Kindermenu

Jusqu'à 12 ans et accompagné d'un membre de la famille.
Tot 12 jaar oud, vergezeld door enn ouder.

1/4 Poulet frites ou **1 Spaghetti bolognaise**
ou **1 Assiette de moules frites**
1/4 Kip met frieten of **1 Spaghetti bolognese**
of **1 Bord mosselen met friet**

Mousse au Chocolat ou **Glace vanille**
Chocolademousse of **Vanille ijs**

Une sucette / Lekstock **9.50**



Spaghetti Léon

Crème, moules, crevettes, champignons
Room, mosselen, garnalen, champignons

22.20

Casseroles de moules
Mosselpan

Marinières 29.00
Céleri, oignons, beurre
Selder, ui, boter

À la crème / Met room 32.00
Céleri, oignons, vin blanc, crème
Selder, ui, witte wijn, room

Vin blanc / Witte wijn 32.00
Céleri, oignons, beurre, vin blanc
Selder, ui, boter, witte wijn

Ardennaises 32.00
Champignons, lardons, vin blanc, crème
Champignons, spekjes, witte wijn, room

Méridionales / Zuiderse wijze 32.00
Crème, coulis de tomates, ail, herbes de Provence
Room, tomaten coulis, look, herbes de Provence

Roquefort 32.00
Crème, vin blanc, lardons, céleri, oignons, Roquefort
Room, witte wijn, spekjes, selder, ui, Roquefort



Formule Léon

Casserole de moules marinières 500gr
+ frites
+ 1 bière pils 'Georges' (25cl) offerte

Portie mosselen marinières 500gr
+ frieten
+ 1 gratis 'Georges'-bier (25 cl)

21.00

Complet Léon

Entrée + plat + dessert + bière offerte
Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert + gratis biertje

Tomate farcie aux crevettes grises
+ Casserole de moules marinières 500gr ou moules en plaque au choix avec frites
+ 1 mousse au chocolat belge
+ 1 bière 'Léon' (25cl) offerte

Gevulde tomaat met grijze garnalen
+ Portie mosselen marinières 500gr of mosselen op de plaat, naar keuze, met frietjes + Belgische chocolademousse
+ 1 gratis 'Léon'-bier (25 cl)

39.00

Moules en Plaque
Mosselen op de plaat



En friture
Gefrituurde

Sauce tartare
Met tartaarsaus

18.40



Beurre à l'ail
Knoflookboter

Beurre, ail, fines herbes
Boter, look, fijne kruiden

21.20



Beurre à l'ail gratinées
Knoflookboter gegratineerd

Beurre, ail, fromage, fines herbes
Boter, look, kaas, fijne kruiden

22.70



Gratin
Gegratineerde

Beurre, muscade, fromage
Boter, muskaat, kaas

22.70



Provençale
Provençaalse

Beurre, tomate, ail, fromage
Boter, tomaat, look, cheese

23.80



Meunières

Beurre et jus de citron
Boter en citroensap

25.00

Tous nos plats sont accompagnés de frites, pommes nature, pommes duchesse ou riz.
Al onze gerechten worden opgediend met frieten, aardappelen natuur, pommes duchesse of rijst.

Poissons / Vis



Waterzooi

Poissons / Vissen 33.00
Filet de daurade, saumon, cabillaud
Zeebrasemfilet, zalm, kabeljauw

Homard / Kreeft 39.00
Un demi homard
Halve kreeft

Stoemp bruxellois au filet de daurade 21.70
Brusselse stoemp met zeebaarzenfilet

Gambas grillées à l'ail 24.00
Gegrilde gamba's met look

Pavé de saumon au beurre blanc, pommes nature 25.00
Zalmfilet met "beurre blanc", gekookte aardappelen

Pavé de cabillaud, sauce mousseline 28.00
Kabeljauw met mousselinesaus

Croquettes aux crevettes 28.00
Garnaalkroketten
3 pièces, salade + frites
3 stuks, salade + frieten

Moules plancha 29.00
Mosselen plancha
Gambas, calamars, beurre à l'ail, oignons, tomates, vin blanc et herbes de Provence
Gamba's, pijlinktvis, boter met look, uien, tomaten, witte wijn en herbes de Provence 3 pièces, salade + frites

Sole grillée ou meunière
Gegrilde of gebakken tong

42.90



Tous nos plats sont accompagnés de frites, pommes nature, pommes duchesse ou riz.
Al onze gerechten worden opgediend met frieten, aardappelen natuur, pommes duchesse of rijst.

Viandes et volailles
Vlees en gevogelte

Boulettes à la bruxelloise ou sauce tomate 18.00
Brusselse balletjes of tomatensaus

½ Poulet rôti, compote ou salade 18.50
½ Kip aan't spit met appelmoes of sla

Confit de canard, jus au thym 21.00
Gekonfijte eend, saus met tijm

Vol au vent de volaille 22.20
Vol au vent van gevogelte

Steak de boeuf grillé beurre maître d'hôtel 22.80
Gegrilde steak met maître d'hôtelboter

Waterzooi de volaille à la gantoise 23.00
Gentse Waterzooi



Filet américain préparé en salle
Vers bereide filet américain

24.70



Stoemp bruxellois au lard et saucisse
Brusselse stoemp met spek en worst

17.60

Carbonnade flamande à la bière 23.40
Vlaamse stoofkarbonaden met bier

Cuisse de lapin à la Kriek, pommes nature 24.00
Konijnenbout in kriekbier, gekookte aardappelen

Entrecôte de boeuf grillée, beurre maître d'hôtel 32.00
Gegrilde entrecote met maître d'hôtelboter

Sauces / Saus 3.90

Père Léon (Tomate, estragon, crème / Tomaat, dragon, room)
Archiduc, Roquefort, Poivre vert / Groenepepersaus

Tous nos plats sont accompagnés de frites, pommes nature, pommes duchesse ou riz.
Al onze gerechten worden opgediend met frieten, aardappelen natuur, pommes duchesse of rijst.

Desserts /Desserten



Crêpes “Léon” flambées
Pannenkoeken “Léon” geflambeerd

Glace vanille et mandarines
Vanille ijs en mandarijnen **12.70**

Assiette de fromages **10.00**
Kaasplankje
3 fromages / 3 kazen

Glaces ou sorbets (2 boules) **6.70**
IJs of sorbet (2 bolletjes)
Vanille, moka, spéculoos, framboise, citron
Vanille, mokka, speculaas, framboos, citroen

Panna cotta **7.00**
Spéculoos, coulis de framboise / Speculaas, frambozensaus

Mousse au chocolat belge **7.50**
Belgische chocolademousse

Gaufre bruxelloise chantilly ou au sucre **7.70**
Brusselse wafel met slagroom of suiker

Crème brûlée à la cassonade **8.20**
Crème brûlée met bruine suiker

Baba au rhum, chantilly **8.50**
Rum-baba, slagroom

Crêpes paysannes à la cassonade **8.70**
Boerenpannenkoeken met bruine suiker

Café liégeois **9.20**
Glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly
Moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom

Dame blanche **9.50**

Chou profiterole au chocolat **9.70**
Profiteroles met chocolade

Coupe colonel **10.50**

Gaufre Léon
Wafel Léon

10.00



Vins
Wijnen

BULLES	37.5cl	75cl
Cava Brut Millésimé, Torre del Gall		**53.00**
Champagne Jean-Noël Haton, Classic Brut		**64.00**
Champagne Taittinger Brut Réserve		**97.00**

Vins au choix / Naar keuze wijnen

Rouge, blanc, rosé / Rood, wit, rosé

Ballon / Glas	**6.00**
Carafe / Karaf 1/4 L	**7.45**
Pot Léon 1/2 L	**14.85**
Litron Léon 1 L	**24.50**

VINS BLANCS	37.5cl	75cl
Muscadet "Cuvée Léon", Domaine des Genaudières		**30.00**
Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes		**34.00**
BIO Héritage Sauvignon, IGP d'Oc, an 940, Gérard Bertrand		**35.00**
BIO Riesling d'Alsace, Kuehn		**36.00**
BIO Sancerre Blanc "Les Grandmontains" Domaine Laporte	**32.00**	**61.00**
Chablis, Jean-Marc Brocard		**64.00**
VINS ROSÉS		
BIO Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand		**36.00**
Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence	**26.00**	**44.00**
VINS ROUGES		
Château les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux	**22.00**	**30.00**
Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"	**23.00**	**35.00**
BIO Syrah Naturalys, IGP d'Oc, Gérard Bertrand		**38.00**
Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau		**39.00**
BIO Pinot Noir d'Alsace, Kuehn		**42.00**
Château Grand Bouquey, Saint-Émilion		**56.00**

Thé, Café, Digestifs
Thee, Koffie, Digestieven

Café, Expresso, Décaféiné	**3.80**
Cappuccino	**4.10**
Thé, infusions	**4.10**
Café Léon	**6.30**
Café + un verre de P'tit Léon / Koffie + een glas P'tit Léon	
Irish coffee	**11.50**

Digestifs / Digestieven **11.50**

Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Wiliams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet Branca,...

P'tit Léon **6.30**

Eaux de vie belge **9.30**

Genièvre de Bruxelles, Eau de Villée

To view our menus in other languages, scan this QR code

www.chezleon.be

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative.
La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.
Personen die allergisch of overgevoelig zijn voor bepaalde voedingsstoffen, kunnen onze informatiebrochure vragen.
De samenstelling van de producten kan telkens verschillen.

Prix service et TVA compris. Prijzen dienst en BTW inbegrepen.

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La maison ne fait pas de change de billets de 500 euros. Tous les prix sont donnés en euro.

De direktie wijst alle aansprakelijkheid af voor voorwerpen en kledingstukken achtergelaten aan de kapstokken. Betaling via cheque is niet toegelaten. Wij geven niet terug op biljetten van 500 euro. Alle prijzen zijn vermeld in euro.

G1 .be - Web & Graphic Strategy (vers. 23/10/2026)