



« 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

Saga Léon

1950 - Georges Vanlancker



Bobonne Léon



Salle du Dôme



2005 - Remodeling



M. Kevin - To be continued...



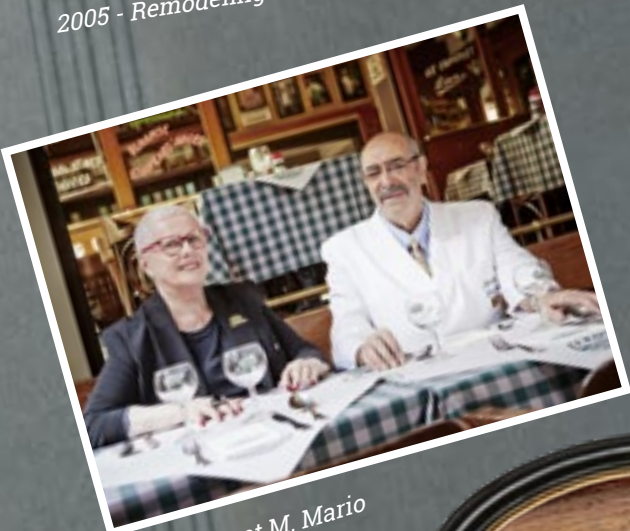
M. Rudy



Mme Nadine



Mme Dany et M. Mario



Jacques BREL



1934



Menu 1890



1893 - Léon



1935 - Serveuses



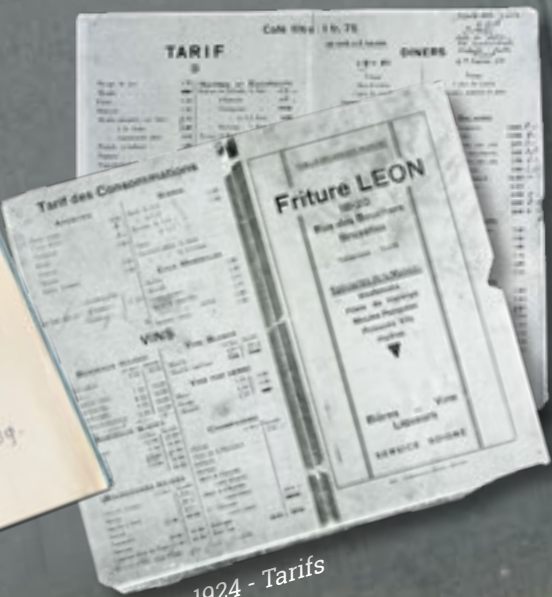
1955 - Scène de cuisine



Livre d'or



1924 - Tarifs



M. Benjamin



1960 - "Le tram"



Paul Vanlancker



"La 110"



Près de la cuisine ouverte, se trouve une table qui en a vu de toutes les couleurs. Située exactement au même endroit et dans le même décor qu'à l'époque. La "110" est la table familiale autour de laquelle toutes les grandes étapes de Léon se sont jouées au fil des années. C'est ici que mangent les membres de la famille Vanlancker, ici que se sont assises de nombreuses stars... A l'entrée du restaurant et juste à la sortie des cuisines, on vous conseille de la tester pour "vivre" l'ambiance du restaurant. Pensez à la réserver !

Dicht bij de open keuken staat een tafel die alles al gezien heeft. Ze staat op precies dezelfde plaats en in het hetzelfde decor als destijds. De « 110 » is de familietafel waar rond met de jaren alle belangrijke gebeurtenissen van bij Léon zich hebben afgespeeld. Hier eten de familieleden Vanlancker, hier hebben talrijke vedetten gezeten ... Deze tafel aan de ingang van het restaurant en de uitgang van de keuken moet u eens uitproberen om "de sfeer van het restaurant te proeven". Vergeet ze niet te reserveren!



scan me!

— MADE IN BELGIUM ONLY FOR LÉON —

La Léon

4,65€ 8,70€
25cl 50cl



“Georges” Pils

3,65€ 6,70€
25cl 50cl



Au fût - Van het vat

	25 cl	50cl
Léon - 6,5%	4.65	8.70
Pils “Georges” - 5,2%	3.65	6.70
Brugs Blanche / Wit - 4,8%	4.65	8.70
Grimbergen Brune / Bruin - 6,5%	5.35	10.10

En bouteilles - In flessen

	25 cl	33cl
Carlsberg - 5,5%	4.65	
Carlsberg sans alcool / Alcoholvrij	4.35	
Cuvée des Trolls - 7%	4.75	
Liefmans Fruitesse - 3,8%	5.45	
Liefmans Goudenband Gueuze - 8%		8.45
Liefmans Kriek Brut - 6%		8.45
Délirium Tremens - 8,5%		7.25
Duvel - 8,5%		7.00
Chimay Trappiste Brune / Bruin - 9%		7.45
Omer - 8%		6.15
Triple Westmalle - 9,5%		6.45
St-Feuillien Blonde / Blond - 7,5%		6.25
Grand-Cru St-Feuillien - 9,5%		7.00



Orange pressée / Vers Sinaasappelsap	6.95
Jus d'Orange, Tomate, Pomme	4.95
Fruitsap Appelsien, Tomaat, Appel	

Bières - Bieren

Apéritifs - Aperitief

Apéritif Maison / Aperitief van het huis	7.75
Coupe de Champagne / Coupe Champagne	11.50
Aperol Spritz	10.50
Martini Rouge, Blanc, Dry	6.50
Kir	7.50
Kir royal	11.50
Bacardi Black	9.75
Bacardi White	8.50
Gancia	7.50
Campari	8.50
Porto, Sherry	7.50
Ricard, Picon, Picon vin blanc	8.50
Pineau des Charentes	7.50
Whisky	9.50
J&B, Johnnie W. Red, Jameson, Jack Daniels, Chivas-Regal	
Gin	9.50
Gordon Gin, Bombay Sapphire	
Vodka	9.50
Smirnoff, Absolut	
Extra Soft	2.00

— Soft drinks —

	25cl	33cl	50cl
Eau plate ou pétillante	2.40		4.20
Water niet bruisend of bruisend			
Coca-Cola Original		3.65	5.45
Coca-Cola light		3.65	5.45
Coca-Cola zéro		3.65	5.45
Fanta		3.65	5.45
Sprite		3.65	5.45
Fuze tea		3.65	5.45
Schweppes tonic	3.65		



Assiette à partager (moules, scampis, calamars)
Aperitiefhapjes (mosselen, scampi's, pijlinktvis)

12,45€

Le plateau Léon - De Léon schotel



Demi-homard + Crevettes grises + Choix d’huîtres
+ Moules + Gambas + Escargots de mer

Halve kreeft + Griuze garnalen + Oesters + Mosselen
+ Gamba’s + Wulken

64.50€

Homards - Kreeften



	1/2	1 /1
Grillé Gegrild	35.95	65.00
Froid mayonnaise Koude met mayonaise	35.95	65.00
Waterzooi	35.95	65.00

Potages - Soepen



Soupe du pêcheur (rouille, croûtons, fromage) Vissersoep (rouille, korstjes en kaas)	9.95
Potage du jour aux légumes frais Dagsoep met verse groenten	6.50
Soupe à l’oignon Ajuinsoep	8.25
Bisque de homard Kreeftensoep	13.50
Soupe de moules Léon Mosselsoep Léon	9.95

Entrées froides - Koude voorgerechten

Terrine de lapin à la bière de “La Ramée” Terrine van konijn met bier « La Ramée »	13.55
Filets de hareng garnis Gegarneerde haringfilets	10.90
Cervelle de veau tartare ou meunière Kalfshersentjes tartaar of gebakken	17.85
Tomate aux crevettes grises (1 pièce) Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)	16.55
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdzaadjes	11.50
Saumon fumé extra doux et ses garnitures Extra zachte gerookte zalm en zijn garnituur	21.50



Huîtres - Oesters

Huîtres creuses (1 pièce) Holle oesters (1 stuk)	3.15
Huîtres plates (1 pièce) Platte oesters (1 stuk)	3.85
Moules parquées (en saison), crues, sauce Marolle Mosselen parquées (seizoen) rauwe mosselen,	15.55
Bol de caricoles Portie karakollen	6.95



Assiette Léon
(huîtres plates et creuses, moules
parquées, escargots de mer)

Léon bord
(platte en holle oesters,
rauwe mosselen, zeeslakken)

30.50€

Végétarien - Vegetarisch

Salade fromagère de Maredsous Sla met Maredsous kaas	14.95
---	-------



Légumes braisés (chicons, haricots verts, champignons, tomate grillée) Gestoofde groenten (witloof, prinsessenbonen, champignons, gegrilde tomaat)	12.55
Spaghetti végétarien (tomates, poivrons, oignons, champignons) Vegetarische spaghetti (Tomaten, paprika’s, uien, champignons)	10.75
Toast aux champignons Toast met champignons	10.35
Steak de soja, légumes et pommes nature Soja steak, groenten en gekookte aardappelen	14.95
Assiette du jardinier Sla van de tuinman	9.95

Salades - Sla's

	Mini	Maxi
Léon (moules en friture, tomates, oeufs, pommes de terre, sauce au poivre) Léon (gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, peperroom)	11.50	18.75



	Mini	Maxi
Crevettes grises Grijze garnalen	14.55	27.25
Princesse Charlotte au saumon fumé et cerneaux de noix Prinses Charlotte met gerookte zalm en walnoot	11.75	19.35
Liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons) Luikse (groene bonen, aardappelen, spek)	10.45	16.15
César	11.45	17.15
Chèvre chaud et lardons Warme geitenkaas en spekjes	11.50	17.75
Bruxelloise aux chicons et lardons Op zijn Brusselse met witloof en spekjes	10.45	16.15
Mixte Gemengde	7.15	
Tomates Tomaten	5.25	

Entrées chaudes - Warme voorgerechten

Moules en friture sauce tartare Gefrituurde mosselen met tartaarsaus	14.55	Croquettes au fromage (1 - 2 pièce(s)) Kaaskroetten (1 - 2 stuk(ken))	6.95 - 12.75
½ Anguille au vert aux 7 herbes ½ Paling in het groen met 7 kruiden	14.95	Duo de croquettes aux crevettes et fromage Duo van kaas - en garnaalkroketten	15.35
Omelette au fromage, jambon ou mixte Omelet met kaas, hesp of mixte	9.75	Calamars frits à la sauce tartare Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus	11.35
Escargots de Bourgogne (6 - 12 pièces) Bourgondische slakken (6 - 12 stukken)	10.50 - 19.85	Chicons au gratin Gegratineerde witloof	13.95
		Toast aux champignons Toast met champignons	10.35
		Cuisses de grenouilles à l'ail Kikkerbiljetjes met look	16.50
		Cassolette de scampis à l'ail, curry ou diable Scampipannetje met look, kerrie, diablo	18.75
		Gambas grillées ou à l'ail Gegrilde gamba's of met look	23.55
		Saint-Jacques meunière ou à l'ail Sint-Jacobsnoten gebakken of met look	22.80



Croquettes aux crevettes maison et persil frit 1 - 2 pièce(s)
Garnaalkroketten en gefrituurde peterselie 1 - 2 stuk(ken)

Pâtes - Pasta's

Spaghetti Léon (Crème, moules, crevettes, champignons) Spaghetti Léon (Room, mosselen, garnalen, champignons)	18.25
Spaghetti à la Bolognaise	12.55
Spaghetti à la Napolitaine	9.85
Spaghetti Carbonara	12.20
Spaghetti végétarien (tomates, oignons, champignons) Vegetarische spaghetti (Tomaten, uien, champignons)	10.75
Lasagne	13.50



Menu Enfant - Kindermenu

Menu enfant **GRATUIT**

1 Omelette frites
ou 1/4 Poulet frites
ou 1 Spaghetti bolognese
ou 1 Assiette de moules frites



Mousse au Chocolat
ou Glace vanille
ou Ola Rocket



Une sucette

GRATIS Kindermenu

1 Omelet met frieten
of 1/4 Kip met frieten
of 1 Spaghetti bolognese
of 1 Bord mosselen met friet



Chocolademousse
of Vanille ijs
of Ola Rocket



Lekstock

FREE Childmenu

1 Omelette and French fries
or 1/4 Chicken and French fries
or 1 Spaghetti bolognese
or 1 Dish mussels and French fries



Chocolate mousse
or Vanilla ice cream
or Ola Rocket



Lollipop



Belgastromie

Entrées - Voorgerechten



Tomate aux crevettes grises (1 pièce) Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)	16.55
½ Anguille au vert aux 7 herbes ½ Paling in het groen met 7 kruiden	14.95
Croquettes aux crevettes (1 - 2 pièce(s)) Garnaalkroketten (1 - 2 stuk(ken))	9.45 - 17.25
Moules en friture, sauce tartare Gefrituurde met tartaarsaus	14.55
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdzaadjes	11.50

Plats - Hoofdgerechten

Waterzooi de volaille à la gantoise Gentse Waterzooi	19.75
Filet américain préparé en salle Vers bereide filet américain	20.55
Carbonnades de bœuf à la flamande Vlaamse stoofkarbonaden	19.25
Lapin à la Kriek Konijn met Kriek	27.25
Vol au vent de volaille avec frites Vol au vent van gevogelte, frieten	18.25
Chicons au gratin Gegratineerde witloof	13.95
Filet de cheval 220 gr Paardenfilet	28.55



Stoemp mixte / Stoemp mixte	13.25
Waterzooi de poissons (filet de sole, saumon, lotte) Waterzooi van vis (tong, zalm, zeeduivelfilet)	27.55

Desserts - Desserten



Gaufre Léon Wafel Léon	9.45
Parfait spéculoos Ijsparfait met speculaas	8.95
Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly) Café liégeois (moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom)	8.95
Mousse au chocolat belge Belgische chocolademousse	7.25



Tomate farcie aux crevettes grises
+ Moules au choix avec frites
+ Une bière Léon gratuite

Gevulde tomaat met grijze garnalen
+ Mosselen naar keuze en frieten
Een Léon bier gratis

La pêche aux moules

Souvenir du 25 septembre 2015.

Aandenken aan de mosselvangst van 25 september 2015.



Speciales (céleri, oignons, beurre)
Speciaal (selder, ui, boter)

24.85

À la crème (céleri, oignons, vin blanc)
Met room (selder, ui, witte wijn)

26.85

Vin blanc (céleri, oignons, beurre)
Witte wijn (selder, ui, boter)

26.85

Curry (céleri, oignons, vin blanc, ail, crème)
Kerrie (selder, ui, witte wijn, look, room)

26.85

Méridionales (crème, coulis de tomates, ail, herbes de Provence)
Zuiderse wijze (room, tomaten coulis, look, herbes de Provence)

26.85

Ardennaises (champignons, lardons, vin blanc, crème)
Ardennaise (champignons, spekjes, witte wijn, room)

26.85

Roquefort (crème, vin blanc, lardons, céleri, oignons)
Roquefort (room, witte wijn, spekjes, selder, ui)

27.85



Toutes nos casseroles de moules sont servies avec des frites.
Al onze mosselpotten worden opgediend met frieten.

Formule Léon 500gr

Portion de moules spéciales + frites + 1 bière pils gratuite
Portie mosselen speciaal + frieten + 1 pils bier gratis

16.95



Gratin

(beurre, muscade, fromage)

Gegratineerde (boter, muskaat, kaas)

17.75



Beurre à l'ail

(beurre, ail, fines herbes)

Knoflookboter (boter, look, fijne kruiden)

16.65



Beurre à l'ail gratinées

(beurre, ail, fromage, fines herbes)

Knoflookboter gegratineerd (boter, look, kaas, fijne kruiden)

17.75



Provençale

(beurre, tomate, ail, fromage)

Provençaalse (boter, tomaat, look, cheese)

18.75



En friture

(sauce tartare)

Gefrituurde met tartaarsaus

14.55



Parquées (en saison)

(crues, sauce Marolle)

Parquées (seizoen, rauwe mosselen, Marollesaus)

15.55



Meunières (en saison)

(beurre et jus de citron)

(seizoen, boter en citroensap)

19.75



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)

22.95



+

Pommes frites à volonté
par personne

Frieten zoveel u wilt
per persoon

3.15



Viandes et volailles - Vlees en gevogelte



Filet américain préparé en salle
Vers bereide filet américain

20.55

Steak 200 gr	18.75
Entrecôte 280 gr	26.55
Entrecôte 280 gr	
Filet 220 gr	32.55
Ossenhaas 220 gr	
Magret de canard	26.75
Eendenborst	
Filet de cheval 220 gr	28.55
Paardenfilet 220 gr	
Steak de dinde 200 gr	14.75
Kalkoensteak 200 gr	
Côte de porc	14.85
Varkenskotelet	
Côte de veau	26.65
Kalfsrib (kotelet)	
Waterzooi de volaille à la gantoise	19.75
Gentse Waterzooi	
Stoemp du jour au lard ou saucisse ou mixte	13.25
Stoemp van de dag met spek of boeren worst	



Vol au vent de volaille avec frites
Vol au vent van gevogelte, frieten

18.25

½ Poulet rôti, compote ou salade	13.55
½ Kip aan't spit met appelmoes of sla	
Boudins noir et blanc, compote	12.85
Zwarte en witte pens, appelmoes	
Boulettes sauce tomate ou bruxelloises	12.95
Balletjes in tomatensaus of Brusselse balletjes	
Rognons de veau à la liégeoise, à la Gueuze ou dijonnaise	25.85
Kalfsniertjes op z'n Luiks, met Gueuze of met dijonnaise	
Fricassée de dindonneau à la bière de framboises	18.85
Kalkoenfricassée met frambozenbier	
Carbonnades flamande à la bière	19.25
Vlaamse stoofkarbonaden met bier	
Lapin à la Kriek	27.25
Konijn met Kriek	
Carré d'agneau	25.75
Lamsribstuk	



Sole grillée ou meunière
Gegrilde of gebakken tong

35.50

Filets de sole à l'ostendaise	37.55
(moules, crevettes, champignons, crème, vin blanc)	
Tongfilets op Oostendse wijze	
(mosselen, garnalen, paddestoelen, room, witte wijn)	
Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	27.50
Tomaten met grijze garnalen (2 stukken)	
Daurade Royale grillée	22.50
Gegrilde zeebrasem Royale	
Truite meunière ou aux amandes	18.75
Gebakken forel of met amandelen	
Raie au beurre fondu	27.55
Rog met gesmolten boter	
Lotte aux poireaux ou au poivre vert	29.50
Zeeduivel met prei of groene pepersaus	
Anguilles au vert	24.75
Paling in 't groen	



Waterzooi de poissons (filet de sole, saumon, lotte)
Waterzooi van vis (tong, zalm, zeeduivelfilet)

27.55

Filet de sébaste sauce homardine	18.25
Roodbaarsfilets met kreeftensaus	
Dos de cabillaud poché sauce mousseline ou frit sauce tartare	21.55
Gepocheerde kabeljauw haasje met mousselinesaus	
of gefrituurd met tartaarsaus	
Fish and chips, sauce tartare	17.75
Fish and chips, met tartaarsaus	
Saumon grillé ou poché sauce mousseline	26.95
Geroosterde of gepocheerde zalm met mousselinesaus	
Bouillabaisse royale avec son 1/2 homard	49.65
Koninklijke bouillabaisse met 1/2 kreeft	
Bouillabaisse "Chez Léon"	29.50



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.

Lunch 18.95€
12:00 > 18:00

Sauces - Saus 3.50€

Père Léon	Poivre vert crème / Groenepepersaus met room
(Tomate, estragon, crème / Tomaat, dragon, room)	
Dijonnaise	Trois poivres crème / Drie peper met room
(Moutarde, crème / Mosterd, room)	
Archiduc	Blackwell
(Champignons crème / Champignon room)	Provençale
Echalote et Gueuze Lambik / Sjalot met Lambik	Béarnaise
Roquefort	

Soupe à l'Oignon
Œuf dur Moutarde
1 Croquette au Fromage
Salade aux Lardons
+
Filet de sébaste sauce homardine
Boulettes Bruxelloises
Steak de Dinde Archiduc
Saucisses Stoemp
+
Glace Vanille
Mousse au Chocolat Maison
Crème au Caramel Maison

Ajuinsoep
Hard gekookt ei met mosterd
1 Kaaskroket
Sla met Spekjes
+
Roodbaarsfilets met kreeftensaus
Brusselse Balletjes
Kalkoensteak Archiduc
Boerenworsten met Stoemp
+
Vanille ijs
Chocolademousse
Caramelpudding

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.



Vins blancs - Witte wijnen

	37,5cl	75cl	1lit
Moselle			
Rivaner			21.75
Riesling Bio		30.95	

Languedoc

Sauvignon Réserve Spéciale, Gérard Bertrand	31.45		
Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs de Terre Dieu	30.75		

Rhône

Caprice d'Antoine, Ogier	31.95		
Crozes-Hermitage "Matinière"	61.25		

Loire

Muscadet Réserve Léon sur Lie, Domaine de Génaudières	19.25	26.95	
Sauvignon de Touraine "Les Parcelles" Paul Buisse		32.85	
Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte	30.95	57.50	
Sancerre "Les Grandmontains", Laporte Bio	28.95	54.15	

Bourgogne

Chablis "Saint Martin", Laroche	56.95		
Mâcon Chardonnay	44.25		

Alsace

Pinot Blanc, Kuehn	30.25		
Riesling, Kuehn	31.95		
Pinot Gris, Kuehn	24.95	38.75	
Gewürztraminer, Kuehn	40.95		

Bordeaux

Château Bel-air Perponcher "Réserve"	39.35		
Bergerac Château des Eyssards	23.95		

Vins rosés - Rosé wijnen

	37,5cl	75cl	
Gris Blanc, IGP, Gérard Bertrand, Languedoc		31.75	
Château Gassier, Cuvée Loubiero, Côtes de Provence	22.95	39.30	

Vins du monde - Wereld Wijnen

Blanc - Wit

Espagne, Enaria Verdejo, Rueda	25.95		
Portugal, Barros Vinho Broco, Douro	23.95		
Chili, Los Vascos Chardonnay 	38.75		



Muscadet Réserve Léon sur Lie
Domaine des Génaudières
75cl

26.95€



Vin Belge / Belgische wijn / Belgian wine
Pinot Gris
Entre-Deux-Monts
75cl

39.25€

Bulles - Bubbels

	75cl	
Champagne Maison	57.00	
Champagne Taittinger Brut Réserve	87.00	
Cava Torre del Gall, Méthode traditionnelle	47.00	
Cuvée de L'Ecusson, Bernard Massart, Méthode trad.	51.00	

Rouge - Rood

Sicile, Cosi E Rosso, Nero d'Avola Bio	31.75		
Italie, La Torre Negroamaro Salento 	28.10		
Chili, Los Vascos Carbernet Sauvigon 	38.75		

Vins rouges - Rode wijnen

	75cl	37,5cl	75cl
Languedoc			
Terre Dieu (Merlot, Syrah, Cabernet)	22.30		
Syrah Gérard Bertrand "Réserve Spéciale"	33.95		

Alsace

Pinot Noir, Kuehn	36.95		
-------------------	-------	--	--

Loire

Bourgueil Domaine de Chevrette	36.35		
Gamay, Domaine des Génaudières	31.35		

Beaujolais

Brouilly, Château de la Terrière	41.95		
----------------------------------	-------	--	--

Rhône

Caprice d'Antoine, Ogier & Fils	20.95	31.25	
Vacqueyras "Boiseraie", Ogier & Fils		50.95	

Bordeaux

Côtes de Blaye, Château Les Aublines	19.75	26.95	
Bordeaux Supérieur, Château Lescalle	20.75	34.15	
Médoc, Château Les Carrégades		37.90	
Saint-Emilion, Château Grand Bouquey		49.95	
Moulis, L'Oratoire de Chasse Spleen		57.25	
Listrac, Château Vieux Moulin		54.95	

Au choix - Naar keuze

Rouge, blanc, rosé / Rood, wit, rosé

Ballon / Glas	4.75
Carafe / Karaf 1/4 L	6.50
Pot Léon 1/2 L	12.80
Litron Léon 1 L	21.25



Chili, Los Vascos

38.75€

Carbernet Sauvigon
Rouge - Rood

75cl

Carbernet Chardonnay
Blanc - Wit

75cl



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

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux.
De directie wijst alle aansprakelijkheid af voor voorwerpen en kledingstukken achtergelaten aan de kapstokken.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.
Betaling via cheque is niet toegelaten.

La maison ne fait pas de change de billets de 500 euros. Wij geven niet terug op biljetten van 500 euro.

Tous les prix sont donnés en euro. Alle prijzen zijn vermeld in euro.



#chezleon1893

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.

Desserts - Desserten



Mousse au chocolat belge Belgische chocolademousse	7.25
Crème caramel Caramelpudding	7.25
Panna cotta spéculoos, coulis de framboise Panna cotta speculaas, frambozensaus	7.25
Profiteroles au chocolat Profiteroles met chocolade	8.95
Salade de fruits frais Verse fruitsla	8.45
Crème brûlée	7.85
Tarte aux pommes flambée (au Calvados, glace vanille) Appeltaart geflambeerd (met Calvados, vanille ijs)	9.95
Crêpe normande caramélisée, glace vanille Gekarameliseerde Normandische pannenkoek, vanille ijs	8.95
Crêpes paysannes au sucre ou à la cassonade Boerenpannenkoeken met bloemsuiker of bruine suiker	7.25

Crêpes "Léon" flambées (glace vanille et mandarines) Pannenkoeken "Léon" geflambeerd (vanille ijs en mandarijnen)	8.25
Gaufre bruxelloise chantilly ou au sucre Brusselse wafel met slagroom of suiker	7.45
Gaufre Léon / Wafel Léon	9.45
Coupe colonel	9.95
Coupe brésilienne Coupe brésilienne	8.95
Parfait spéculoos	8.95
Meringue glacée chantilly Ijs meringue met slagroom	8.95
Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly) Café liégeois (moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom)	8.95
Dame blanche	8.95
Coupe Léon (Fruits frais, glace vanille, coulis de framboise, chantilly) (Fruit, vanille ijs, coulis van frambozen, slagroom)	9.45
Glace vanille ou moka Vanille ijs of moka ijs	6.50
Sorbet framboise, citron ou mixte Frambozen- of citroensorbet	8.45



**Fromages belges
Belgische kazen**

4 fromages /
kazen

9,45€

Thé, Café, Digestifs - Thee, Koffie, Digestieven

Cappuccino	3.35
Thé, infusions 	3.35
Irish coffee	9.50
Café Léon	5.25
Café + un verre de P'tit Léon	
Koffie + een glas P'tit Léon	

Digestifs, Digestieven	9.50
Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet Branca,...	



Café, Espresso,
Décaféiné

3.35€



Eaux de vie belge	7.50
Genièvre de Bruxelles, Eau de Villée P'tit Léon	5.25