



« 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



1893 - Léon



Menu 1890



1934



1935 - Serveuses



1955 - Scène de cuisine



Livre d'or



1924 - Tarifs

- Aidez-nous à mieux vous servir
 - Om u beter van dienst te zijn



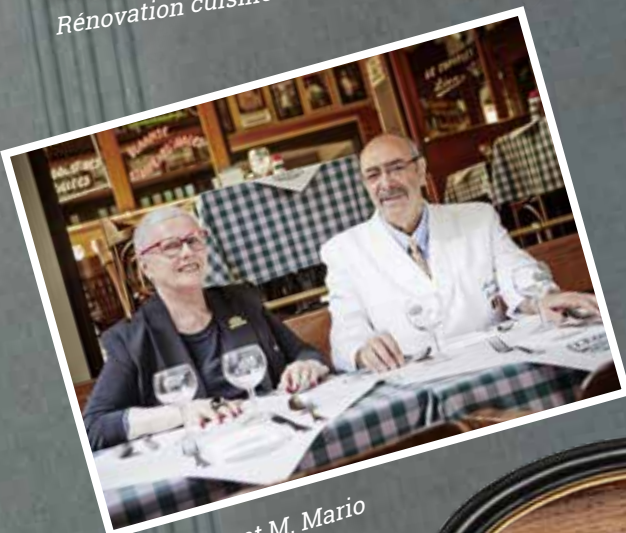
MENU
 scan me!



Rénovation cuisine



M. Kevin - To be continued...



Mme Dany et M. Mario



M. Rudy



Mme Nadine



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 waarrond 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!

— MADE IN BELGIUM ONLY FOR LÉON —



La Léon

5.00€
25cl

9.25€
50cl

"Georges" Pils

3.75€

25cl

7.00€

50cl



Au fût - Van het vat

	<u>25 cl</u>	<u>50cl</u>
Léon - 6,5%	5.00	9.25
Pils "Georges" - 5,2%	3.75	7.00
Brugs Blanche / Wit - 4,8%	5.00	9.25
St Hubertus Triple Blonde / Tripel Blond - 7,2%	5.50	10.50

En bouteilles - In flessen

	<u>25 cl</u>	<u>33cl</u>
Carlsberg - 5,5%	5.00	
Carlsberg sans alcool / Alcoholvrij	4.50	
Cuvée des Trolls - 7%	5.00	
Liefmans Fruitesse - 3,8%	5.75	
Liefmans Goudenband Gueuze - 8%		8.75
Liefmans Kriek Brut - 6%		8.75
Délirium Tremens - 8,5%		7.50
Duvel - 8,5%		7.25
Chimay Trappiste Brune / Bruin - 9%		7.75
Omer - 8%		6.50
Triple Westmalle - 9,5%		6.75
St-Feuillien Blonde / Blond - 7,5%		6.50
Grand-Cru St-Feuillien - 9,5%		7.25



Orange pressée / Vers Sinaasappelsap	7.25
Jus d'Orange, Tomate, Pomme	5.25
Fruitsap Appelsien, Tomaat, Appel	

Apéritif Maison / Aperitief van het huis	8.25
Coupe de Champagne / Coupe Champagne	12.00
Aperol Spritz	11.00
Martini Rouge, Blanc, Dry	6.75
Kir	8.00
Kir royal	12.00
Bacardi Black	10.25
Bacardi White	9.00
Gancia	8.00
Campari	9.00
Porto, Sherry	8.00
Ricard, Picon, Picon vin blanc	9.00
Pineau des Charentes	8.00
Whisky	10.00
J&B, Johnnie W. Red, Jameson, Jack Daniels, Chivas-Regal	
Gin	10.00
Gordon Gin, Bombay Sapphire	
Vodka	10.00
Smirnoff, Absolut	
Extra Soft	2.00

— Soft drinks —

	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Eau plate ou pétillante	2.50		4.50
Water niet bruisend of bruisend			
Coca-Cola Original		3.75	5.75
Coca-Cola light		3.75	5.75
Coca-Cola zéro		3.75	5.75
Fanta		3.75	5.75
Sprite		3.75	5.75
Fuze tea		3.75	5.75
Schweppes tonic	3.75		



Assiette à partager (moules, scampis, calamars)

Aperitiefhapjes (mosselen, scampi's, pijlinktvis)

13,00€



Le plateau Léon - De Léon schotel



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

Halve kreeft + Grijsze garnalen + Oesters + Mosselen
+ Gamba's + Wulken

67.75€

Homards - Kreeften



	1/2	1 /1
Grillé Gegrild	37.75	68.25
Froid mayonnaise Koude met mayonaise	37.75	68.25
Waterzooi	37.75	68.25

Huîtres - Oesters

Huîtres creuses (1 pièce) Holle oesters (1 stuk)	3.25
Huîtres plates (1 pièce) Platte oesters (1 stuk)	4.00
Moules parquées (en saison), crues, sauce Marolle Mosselen parquées (seizoen) rauwe mosselen,	16.25
Bol de caricoles Portie karakollen	7.25



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

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

32.00€

Végétarien - Vegetarisch

Salade fromagère de Maredsous Sla met Maredsous kaas	15.75
---	-------



Légumes braisés (chicons, haricots verts, champignons, tomate grillée) Gestoofde groenten (witloof, prinsessenbonen, champignons, gegrilde tomaat)	13.25
Spaghetti végétarien (tomates, poivrons, oignons, champignons) Vegetarische spaghetti (Tomaten, paprika's, uien, champignons)	11.25
Toast aux champignons Toast met champignons	10.75
Steak de soja, légumes et pommes nature Soja steak, groenten en gekookte aardappelen	15.75
Assiette du jardinier Sla van de tuinman	10.50





— Potages - Soepen —



Soupe du pêcheur (rouille, croûtons, fromage) Visserensoep (rouille, korstjes en kaas)	10.50
Potage du jour aux légumes frais Dagsoep met verse groenten	6.75
Soupe à l'oignon Ajuinsoep	8.75
Bisque de homard Kreeftensoep	14.25
Soupe de moules Léon Mosselsoep Léon	10.50

— Entrées froides - Koude voorgerechten —

Terrine de lapin à la bière de "La Ramée" Terrine van konijn met bier « La Ramée »	14.25
Filets de hareng garnis Gegarneerde haringfilets	11.50
Cervelle de veau tartare ou meunière Kalfshersentjes tartaar of gebakken	18.75
Tomate aux crevettes grises (1 pièce) Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)	17.50
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdzaadjes	12.00
Saumon fumé extra doux et ses garnitures Extra zachte gerookte zalm en zijn garnituur	22.50



— Salades - Sla's —

	Mini	Maxi
Léon (moules en friture, tomates, oeufs, pommes de terre, sauce au poivre)	12.00	19.75
Léon (gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, peperroom)		



	Mini	Maxi
Crevettes grises Grijze garnalen	15.25	28.50
Princesse Charlotte au saumon fumé et cerneaux de noix Prinses Charlotte met gerookte zalm en walnoot	12.25	20.25
Liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons) Luikse (groene bonen, aardappelen, spek)	11.00	17.00
César	12.00	18.00
Chèvre chaud et lardons Warme geitenkaas en spekjes	12.00	18.75
Bruxelloise aux chicons et lardons Op zijn Brusselse met witloof en spekjes	11.00	17.00
Mixte Gemengde	7.50	
Tomates Tomaten	5.50	



Entrées chaudes - Warme voorgerechten

Moules en friture sauce tartare
Gefrituurde mosselen met tartaarsaus

15.25

½ Anguille au vert aux 7 herbes
½ Paling in het groen met 7 kruiden

15.75

Omelette au fromage, jambon ou mixte
Omelet met kaas, hesp of mixte

10.25



Croquettes aux crevettes maison et persil frit
1 - 2 pièce(s)

10.00 - 18.00

Garnaalkroketten en gefrituurde peterselie
1 - 2 stuk(ken)

Escargots de Bourgogne (6 - 12 pièces)
Bourgondische slakken (6 - 12 stukken)

11.00 - 20.75

Croquettes au fromage (1 - 2 pièce(s))
Kaaskroketten (1 - 2 stuk(ken))

7.25 - 13.50

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

16.00

Calamars frits à la sauce tartare
Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus

12.00

Chicons au gratin
Gegratineerde witloof

14.75

Toast aux champignons
Toast met champignons

10.75

Cuisses de grenouilles à l'ail
Kikkerbiljetjes met look

17.25

Cassolette de scampis à l'ail, curry ou diable
Scampipannetje met look, kerrie, diablo

19.75

Gambas grillées ou à l'ail
Gegrilde gamba's of met look

24.75

Pâtes - Pasta's

Spaghetti Léon (Crème, moules, crevettes, champignons)
Spaghetti Léon (Room, mosselen, garnalen, champignons)

19.25

Spaghetti à la Bolognaise

13.25

Spaghetti à la Napolitaine

10.25

Spaghetti Carbonara

12.75

Spaghetti végétarien (tomates, oignons, champignons)
Vegetarische spaghetti (Tomaten, uien, champignons)

11.25

Lasagne

14.25



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)	17.50
½ Anguille au vert aux 7 herbes ½ Paling in het groen met 7 kruiden	15.75
Croquettes aux crevettes (1 - 2 pièce(s)) Garnaalkroketten (1 - 2 stuk(ken))	10.00 - 18.00
Moules en friture, sauce tartare Gefrituurde met tartaarsaus	15.25
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdsaadjes	12.00

Plats - Hoofdgerechten

Waterzooi de volaille à la gantoise Gentse Waterzooi	20.75
Filet américain préparé en salle Vers bereide filet américain	21.50
Carbonnades de bœuf à la flamande Vlaamse stoofkarbonaden	20.25
Lapin à la Kriek Konijn met Kriek	28.50
Vol au vent de volaille avec frites Vol au vent van gevogelte, frieten	19.25
Chicons au gratin Gegratineerde witloof	14.75
Filet de cheval 220 gr Paardenfilet	30.00
Waterzooi de poissons (filet de sole, saumon, lotte) Waterzooi van vis (tong, zalm, zeeduivelfilet)	29.00



Stoemp mixte / Stoemp mixte	14.00
-----------------------------	-------

Desserts - Desserten



Gaufre Léon Wafel Léon	10.00
Parfait spéculoos Ijsparfait met speculaas	9.50
Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly) Café liégeois (moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom)	9.50
Mousse au chocolat belge Belgische chocolademousse	7.50

— “Complet Léon” 41,00€ —



**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.



— Casseroles 800gr —



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

26.00

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

28.25

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

28.25

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

28.25

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

28.25

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

28.25

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

29.25



*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

17.75

Moules en Plaque - Mosselen op de plaat



Gratin

(beurre, muscade, fromage)

Gegratineerde (boter, muskaat, kaas)

18.⁷⁵



Beurre à l'ail

(beurre, ail, fines herbes)

Knoflookboter (boter, look, fijne kruiden)

17.⁵⁰



Beurre à l'ail gratinées

(beurre, ail, fromage, fines herbes)

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

18.⁷⁵



Provençale

(beurre, tomate, ail, fromage)

Provençaalse (boter, tomaat, look, cheese)

19.⁷⁵



En friture

(sauce tartare)

Gefrituurde met tartaarsaus

15.²⁵



Parquées (en saison)

(crues, sauce Marolle)

Parquées (seizoen, rauwe mosselen, Marollesaus)

16.²⁵



Meunières (en saison)

(beurre et jus de citron)

(seizoen, boter en citroensap)

20.⁷⁵



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)

24.⁰⁰



+

Pommes frites **à volonté**
par personne

Frietten **zoveel u wilt**
per persoon

3.²⁵



Viandes et volailles - Vlees en gevogelte



Filet américain préparé en salle
Vers bereide filet américain

21.50



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

19.25

Steak 200 gr	19.75
Entrecôte 280 gr	28.00
Entrecôte 280 gr	
Filet 220 gr	34.25
Ossenhaas 220 gr	
Magret de canard	28.00
Eendenborst	
Filet de cheval 220 gr	30.00
Paardenfilet 220 gr	
Steak de dinde 200 gr	15.50
Kalkoensteak 200 gr	
Côte de porc	15.50
Varkenskotelet	
Côte de veau	28.00
Kalfsrib (kotelet)	
Waterzooi de volaille à la gantoise	20.75
Gentse Waterzooi	
Stoemp du jour au lard ou saucisse ou mixte	14.00
Stoemp van de dag met spek of boeren worst	

½ Poulet rôti, compote ou salade	14.25
½ Kip aan't spit met appelmoes of sla	
Boudins noir et blanc, compote	13.50
Zwarte en witte pens, appelmoes	
Boulettes sauce tomate ou bruxelloises	13.50
Balletjes in tomatensaus of Brusselse balletjes	
Rognons de veau à la liégeoise, à la Gueuze ou dijonnaise	27.25
Kalfsnierjes op z'n Luiks, met Gueuze of met dijonnaise	
Fricassée de dindonneau à la bière de framboises	19.75
Kalkoenfricassée met frambozenbier	
Carbonnades flamande à la bière	20.25
Vlaamse stoofkarbonaden met bier	
Lapin à la Kriek	28.50
Konijn met Kriek	
Carré d'agneau	27.00
Lamsribstuk	

Sauces - Saus 3.75€

Père Léon
(Tomate, estragon, crème / Tomaat, dragon, room)
Dijonnaise
(Moutarde, crème / Mosterd, room)
Archiduc
(Champignons crème / Champignon room)
Echalote et Gueuze Lambik / Sjalot met Lambik
Roquefort

Poivre vert crème / Groenepepersaus met room
Trois poivres crème / Drie peper met room
Blackwell
Provençale
Béarnaise

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.





Sole grillée ou meunière
Gegrilde of gebakken tong

37.25



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

29.00

Filets de sole à l'ostendaise
(moules, crevettes, champignons, crème, vin blanc)
Tongfilets op Oostendse wijze
(mosselen, garnalen, paddestoelen, room, witte wijn)

39.50

Tomates aux crevettes grises (2 pièces)
Tomaten met grijze garnalen (2 stukken)

30.00

Daurade Royale grillée
Gegrilde zeebrasem Royale

23.75

Truite meunière ou aux amandes
Gebakken forel of met amandelen

19.75

Raie au beurre fondu
Rog met gesmolten boter

29.00

Lotte aux poireaux ou au poivre vert
Zeeduivel met prei of groene pepersaus

31.00

Anguilles au vert
Paling in 't groen

26.00

Filet de sébaste sauce homardine
Roodbaarsfilets met kreeftensaus

19.25

Dos de cabillaud poché sauce mousseline ou frit sauce tartare
Gepocheerde kabeljauw haasje met mousselinesaus
of gefrituurd met tartaarsaus

22.75

Fish and chips, sauce tartare
Fish and chips, met tartaarsaus

18.75

Saumon grillé ou poché sauce mousseline
Geroosterde of gepocheerde zalm met mousselinesaus

28.25

Bouillabaisse royale avec son 1/2 homard
Koninklijke bouillabaisse met 1/2 kreeft

52.25

Bouillabaisse "Chez Léon"

31.00

— Lunch 20.00€ —
12:00 > 18:00

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

	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1lit</u>
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	



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€

Vins rosés - Rosé wijnen

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

Bulles - Bubbels

	<u>75cl</u>
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

Vins du monde - Wereld Wijnen

Blanc - Wit	<u>75cl</u>
Espagne, Enaria Verdejo, Rueda	25.95
Portugal, Barros Vinho Broco, Douro	23.95
Chili, Los Vascos Chardonnay 	38.75

Rouge - Rood	<u>75cl</u>
Sicile, Così 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

Languedoc

Terre Dieu (Merlot, Syrah, Cabernet)

Syrah Gérard Bertrand "Réserve Spéciale"

Alsace

Pinot Noir, Kuehn

Loire

Bourgueil Domaine de Chevrette

Gamay, Domaine des Génaudières

Beaujolais

Brouilly, Château de la Terrière

75cl

22.30

33.95

36.95

36.35

31.35

41.95

Rhône

Caprice d'Antoine, Ogier & Fils

Vaqueyras "Boiseraie", Ogier & Fils

Bordeaux

Côtes de Blaye, Château Les Aublines

Bordeaux Supérieur, Château Lescalle

Médoc, Château Les Carrégades

Saint-Emilion, Château Grand Bouquey

Moulis, L'Oratoire de Chasse Spleen

Listrac, Château Vieux Moulin

37,5cl

75cl

20.95 31.25

50.95

19.75 26.95

20.75 34.15

37.90

49.95

57.25

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 Sauvignon

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.



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



Crêpes "Léon" flambées (glace vanille et mandarines) 12.75
Pannenkoeken "Léon" geflambeerd (vanille ijs en mandarijnen)

Gaufre bruxelloise chantilly ou au sucre 7.75
 Brusselse wafel met slagroom of suiker

Gaufre Léon / Wafel Léon 10.00

Coupe colonel 10.50

Coupe brésilienne 9.50
 Coupe brésilienne

Parfait spéculoos 9.50

Meringue glacée chantilly 9.50
 Ijs meringue met slagroom

Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly) 9.50
 Café liégeois (moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom)

Dame blanche 9.50

Coupe Léon 10.00
(Fruits frais, glace vanille, coulis de framboise, chantilly)
(Fruit, vanille ijs, coulis van frambozen, slagroom)

Glace vanille ou moka 6.75
 Vanille ijs of moka ijs

Sorbet framboise, citron ou mixte 8.75
 Frambozen- of citroensorbet

Mousse au chocolat belge 7.50
 Belgische chocolademousse

Crème caramel 7.50
 Caramelpudding

Panna cotta spéculoos, coulis de framboise 7.50
 Panna cotta speculaas, frambozensaus

Profiteroles au chocolat 9.50
 Profiteroles met chocolade

Salade de fruits frais 8.75
 Verse fruitsla

Crème brûlée 8.25

Tarte aux pommes flambée (au Calvados, glace vanille) 10.50
 Appeltaart geflambeerd (met Calvados, vanille ijs)

Crêpe normande caramélisée, glace vanille 9.50
 Gekarameliseerde Normandische pannenkoek, vanille ijs

Crêpes paysannes au sucre ou à la cassonade 7.50
 Boerenpannenkoeken met bloedsuiker of bruine suiker

Fromages belges
Belgische kazen

4 fromages / kazen

10.00€

Thé, Café, Digestifs - Thee, Koffie, Digestieven

Cappuccino 3.50

Thé, infusions 3.50

Irish coffee 10.00

Café Léon 5.50

Café + un verre de P'tit Léon

Koffie + een glas P'tit Léon



Café, Espresso,
Décaféiné

3.50€



Digestifs, Digestieven 10.00

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

Eaux de vie belge 8.00

Genièvre de Bruxelles, Eau de Villée

P'tit Léon 5.50