

www.chezleon.be















¡Una familia, un nombre... una tradición!

A dos pasos de la Grand-Place de Bruselas, "rico teatro" en palabras de Jean Cocteau, se sitúa el barrio del "Ilot Sacré". En el corazón de este barrio, el restaurante "CHEZ LEON" lleva establecido más de 120 años y se ha convertido en uno de los monumentos ineludibles de la vieja Bruselas.

Nuestro restaurante, por su sencillez, por su acogida directa y cálida, así como por su ambiente pintoresco, ha sabido ganarse la simpatía del público y convertirse en la parada del "gourmet". En 1867, Léon Vanlancker se instala aquí para explotar un restaurante que bautiza "A la cuidad de Amberes", antes de abrir, algunos años más tarde, y bajo su propio nombre, lo que se iba a convertir en el símbolo de la cocina belga.

Los años 50 y especialmente la Exposición Universal de 1958 fueron testigos del l verdadero comienzo del restaurante "CHEZ LEON", mientras Bruselas se convierte en la capital indiscutible de las "Moules-Frites" (Mejillones y patatas fritas). De las cinco mesas con que comenzó en 1893, el restaurante ocupa hoy 9 inmuebles y ofrece 420 plazas.

Existen abundantes anécdotas con respecto a este popular restaurante que ha acogido a diversas personalidades del mundo político, cultural y financiero así como a miembros de la Familia Real belga.

Todos vienen a degustar alguna de nuestras recetas de mejillones. También ofrecemos bogavantes, pescados, carnes, pero los verdaderos iniciados sitúan su predilección en la receta de "Mejillones a la marinera especial", una receta casi secreta acompañada de patatas fritas belgas y de una deliciosa cerveza "Léon".

Para concluir, queremos agradecerle su visita y le deseamos un buen provecho.

Kevin VANLANCKER

CHEZ LEON

ES EL MÁS ANTIGUO RESTAURANTE DE BRUSELAS

¡ES BUENO SABERLO!



Estamos situados a 2 pasos de la Grand Place, a 3 minutos caminando de la estación Central y de un parking de autobuses



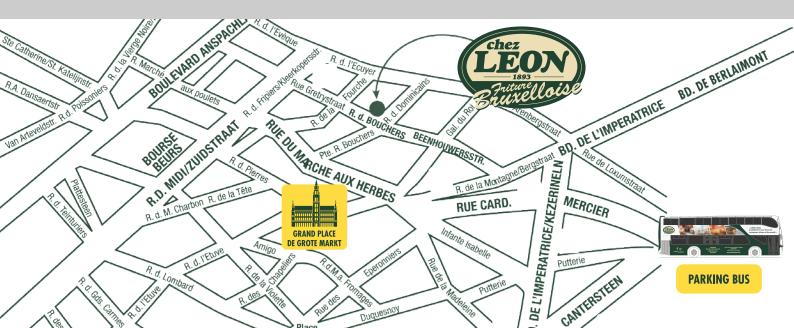
Abierto todos los días del año, de 12h00 a 23h00, viernes y sábados hasta las 23h30, sin interrupción



Nuestras salas de banquete tienen aire acondicionado, y una capacidad para 15 a 230 personas



Nuestra cerveza Léon, rubia, refrescante y generosa, está elaborada en Bélgica.



1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial*

FÓRMULAS DE **ALMUERZO** SOLO



* Sólo de 12.00 a 16.00 horas



15 COMENSALES MÍNIMO



LOS ALMUERZOS 15.45 € 2 servicios

Sopa del día

Albóndigas, salsa de tomate, patatas fritas belgas



LOS ALMUERZOS 16.65 € 2 servicios

Sopa del día

Pastel de carne de ternera, espinaca y ricotta



LOS ALMUERZOS 15,45 € 2 servicios

Sopa del día

Salchicha de campaña, "stoemp" (puré de patatas y verduras del día)



LOS ALMUERZOS 16,65 € 2 servicios

Sopa del día . . .

Pastel de bacalao





LOS ALMUERZOS 16,65 € 2 servicios

Sopa del día

Cordero tierno salteado, gratinado de patatas



LOS ALMUERZOS 16,65 € 2 servicios

Sopa del día

Blanqueta de pavo, arroz pilaf



de suplemento por persona: ESCOJA UN POSTRE CON NUESTRA FÓRMULA ALMUERZO

Mousse de chocolate de la casa

Flan de la casa





ENSALADA VERDE

en lugar de sopa

GRATUITO



UNA BEBIDA DE SU ELECCIÓN (25cl):

- 1 cerveza Pils Ó
 - 1 refresco
- 1 copa de vino de la casa

De lunes a viernes, excepto días festivos (menús D1 a D6 exclusivamente)



1 SELECCIÓN ÚNICA POR GRUPO

salvo régimen alimentario especial*



D22 EL APERITIVO 6,85 €

Una cerveza Léon

Tapa de mejillones fritos

36,25 €



EL MENÚ BELGA

Pequeña ensalada Bruselense de endivias y torreznos

Salchichas rehogadas,

acompañadas de « stoemp » (puré de patatas y verduras del día)

Mousse de chocolate de la casa

20.50 €



3 DÍAS ANTES

15 COMENSALES MÍNIMO



TODOS LOS MENÚS REGIONALES PUEDEN COMBINARSE CON UNA SELECCIÓN DE BEBIDAS INCLUIDAS (véase la página 7 de nuestro folleto)





EL RÁPIDO 19,45 €

Salchichón belga artesanal con mayonesa de granos de mostaza

Filete de pavo asado, mantequilla a las finas hierbas, ensalada verde, patatas fritas

Flan de la casa

:Un éxito

Anguilas al verde (salsa a base

de 7 hierbas aromáticas)

Salmón con salsa muselina, patatas al vapor

Tarta de manzana

EL CLÁSICO COMPLETO DE CHEZ LEON 31,00 €

D13

Tomate relleno de gambas grises de Ostende . . .

Mejillones a la "Marinière", patatas fritas

Gratuito: una cerveza Léon o una copa de vino Muscadet o un refresco

D8

"PEKÍN-BRUSELAS" 33.65 €

Sopa de bogavante

Mejillones a la "Marinière", patatas fritas

Ensalada de frutas frescas

D14

EL MENÚ BELGA 26,20 €

Fondue de Queso, muselina de jamón

Estofado de buey a la flamenca, con cerveza negra y patatas fritas . . .

Panna Cotta de speculoos

D15

EL MENÚ BELGA 39,00 €

desde 1958

Jamón Breughel

Croqueta de gambas grises de Ostende

"Waterzooi" de pollo (caldo a base de crema y manteca, con verduras), patatas al vapor

Gofre de Bruselas con chantilly (15 minutos de espera si se superan los 50 comensales)

EL MENÚ "CERVEZA" 27,50 €

Terrina de paté de conejo con cerveza de abadía

Psavo guisado a la cerveza de frambuesa, croquetas de manzana

Sorbete con cerveza "kriek"

OPCIÓN BEBIDAS +7,90 €

25 cl de cerveza rubia con el aperitivo 25 cl de cerveza negra con el entrante

25 cl de cerveza blanca con el plato principal



MENÚ VEGETARIANO 19,45 €

Sopa del día de verduras frescas

Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta . . .

Gofre de Bruselas con chantilly



MENÚ VEGETARIANO 23,60 €

Tortilla de la casa de verduras y "coulis" de tomates

Filete de soja, verduras asadas, judías verdes, patatas al vapor

Ensalada de frutas frescas de la casa

D24

MENÚ VEGANO 22,50 €

Sopa del día de verduras frescas

Plato de ensaladas diversas, judías verdes, tomates, salsa vinagreta

. . .

Ensalada de frutas frescas de la casa

* 1 único y mismo menú para todos, a comunicarnos a más tardar 3 días laborables antes del día de su banquete, grupo de 15 cubiertos mínimo. Si uno de sus comensales tiene un régimen alimentario específico, le rogamos se dirija a nuestro servicio de reservas.

D17

MENU "MEJILLONES" 38.25 €

Sopa de mejillones

Pequeña ensalada Léon con mejillones en fritura con salsa de pimienta

Mejillones a la "Marinière", patatas fritas belgas

> Trufa helada con chocolate belga



MARISCOS PRESTIGE 55.00 €

Sopa de pescado, salsa "rouille" (salsa a base de ajo y azafrán), crutones y queso rallado

3 ostiones, 1 gamba, 1 almendra de mar, 5 mejillones crudos (en temporada), 3 caracoles marinos, 1 buey de mar (450 gr.)

Flan de la casa



D23

LA MERIENDA **DE CHEZ LEON** 13,80 €

(SE SIRVE ENTRE LAS 14.00 Y 17.00 h)

La Gofre de Bruselas. helado de vainilla, chocolate caliente y chantillí + Café espresso o té



REGIONALES

De 12.00 a 23.00 horas

MENÚS

"MEJILLONES & PASTA" 22,00 €

Sopa de mejillones

Penne «Léon» (gambas grises, mejillones, champiñones, crema)

Mousse de chocolate de la casa



D19

MENÚ MARISCOS DELUXE

72,50 €

Plato Léon (ostras planas, ostiones, mejillones crudos, caracoles marinos)

> Medio bogavante en "Waterzooï", patatas al vapor

> > Profiteroles

D18

PAJOTTENLAND

29,15 €

Endivias gratinadas

Muslo de conejo a la cerveza, repollitos de Bruselas y patatas al vapor

> Trufa helada con chocolate belga



EL MENÚ PESCADO

Sopa de pescado, salsa "rouille" (salsa a base de ajo y azafrán), crutones y queso rallado

"Waterzooï" de pescado (lenguado, salmón, rape y bacalao), patatas al vapor

Sorbete de frambuesas

BEBIDAS ILIMITADAS

Cervezas belgas de barril, vinos de la casa y refrescos 15,00 €

ALL IN



GEORGES Cerveza Pils 5,20% alc.



BRUGS Cerveza blanca 4,8% alc.



REFRESCOS Coca Cola, Sprite,



GRIMBERGEN Negra de abadía



LA LÉON Cerveza rubia



VINOS DE LA CASA Tinto, Blanco o Rosado

B2



ELABORE SU MENÚ*

¿CÓMO PROCEDER?

Componga su menú a partir de nuestros menús de opción múltiple. El día de su banquete, cada uno de sus comensales recibirá un menú impreso (véase el siguiente ej. de menú) y podrá elegir en ese momento entre su preselección de un mínimo de 3 combinaciones entre A, B, C, E o S.

ESTOS SON 3 EJEMPLOS DE MENÚS

1 SOLO MENÚ POR GRUPO

EJEMPLO #1

Sopa del día O Pequeña ensalada mixta

> patatas fritas O 1/2 pollo asado, ensalada y patatas fritas O Fish and chips, salsa tártara O Estofado de buey a la flamenca, patatas fritas

Mejillones a la "Marinière1,

Trufa helada con chocolate O
Ensalada de frutas frescas

EJEMPLO #2

Mejillones a la "Marinière¹,
patatas fritas O

1/2 pollo asado, ensalada y
patatas fritas O

Fish and chips, salsa tártara O
Estofado de buey
a la flamenca, patatas fritas

C4 Tarta de manzana O
Profiteroles

3 cervezas² (25cl) O
3 refrescos (25cl) O
1/2 lt. de vino tinto/blanco/
rosado de la casa

EJEMPLO #3

Croquetas de gambas grises O Jamón ahumado

Mejillones al vino blanco1,

patatas fritas O
Rape a la salsa al puerro,
patatas patatas duquesa O
Filete flambeado, salsa de
pimienta, patatas fritas O
Waterzooï de pescados,
patatas al vapor

Mousse de chocolate O

Copa digestiva, aguardientes



ENTRANTES

W		
A1	Sopa del día O Pequeña ensalada mixta	3,65 €
A2	Salchichón belga artesanal con mayonesa de granos de mostaza O Sopa de mejillones	6,15 €
A3	Sopa de cebolla O Sopa de pescado O Plato de mejillones a la "Marinière" (250 gr)**	8,40 €
A4	Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Filetes de arenque, hortalizas crudas	11,00 €
A5	Dúo de croquetas de queso y gambas grises de Ostende O Tomate relleno de gambas grises de Ostende	12,15 €
A6	Croquetas de gambas grises O Jamón ahumado	13,80 €
A7	Sopa de bogavante Ó Mejillones con mantequilla de ajo O Tomate relleno de gambas grises de Ostende	14,30 €

Le - Web & Graphic Strategy (vers. 22/07/22)

SELECCIÓN MÚLTIPLE



De 12h00 a 23h00



PLATOS

R1	1/2 pollo asado, ensalada y patatas fritas O Estofado de buey a la flamenca, patatas fritas O	15,10 €
DI	Fish and chips, salsa tártara O Filete a la parrilla, mantequilla a las finas hierbas, patatas fritas	

Mejillones a la "Marinière¹, patatas fritas O 1/2 pollo asado, ensalada y patatas fritas

16,80 €

O Fish and chips, salsa tártara O Estofado de buey a la flamenca, patatas fritas

Mejillones al vino blanco¹, patatas fritas O Filete de cadera a la parrilla, mantequilla a las finas hierbas, patatas fritas O "Waterzoooi" de pollo, patatas al vapor

Mejillones al vino blanco¹, patatas fritas O Rape a la salsa al puerro, patatas patatas duquesa O Filete flambeado, salsa de pimienta, patatas fritas O Waterzooï de pescados, patatas al vapor



POSTRES

C 1	Mousse de chocolate O Flan	5,50 €
C2	Merengue helado con chantilly O Merengue helado con chantilly (15 minutos de espera)	7,60 €
C3	Trufa helada con chocolate O Ensalada de frutas frescas	8,00 €
C4	Tarta de manzana O Profiteroles	8,30 €



BEBIDAS

	EI	l Aperitivo (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Oporto, Jerez, Kir, Cerveza de barril, cava)	6,45 €
	E2	1 Aperitivo (Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Oporto, Jerez, Kir, cerveza de barril, cava, Whisky's, Gin, Vodka, refresco de acompañamiento incluido o copa de champán)	10,35 €
(E3	1 cerveza de barril de su elección² (25cl) O 1 refresco (33cl) O 1 copa de vino tinto/blanco/rosado de la casa	3,40 €
(E4	2 cervezas² (25cl) O 2 refrescos (33cl) O 1/4 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa	5,60 €
4	EE		

3 cervezas² (25cl) O 3 refrescos (33cl) O 1/2 lt. de vino tinto/blanco/rosado de la casa

9,65 €

E6 Bebidas ilimitadas, incluidas cervezas de barril, vinos de la casa tintos, blancos y rosados y refrescos 15,00 €

E7 Copa digestiva, aguardientes 8,15 €



NEW SUPLEMENTOS



EL CORONEL 5,25 € LÉON

(BOLA DE SORBETE DE LIMÓN REGADA CON VODKA)



PLATO DE 8,20 € 4 QUESOS BELGAS

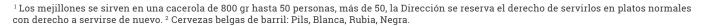


CAFÉ o TÉ 2,20 €









GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A. Rue des Bouchers 18 1000 BRUXELLES www.chezleon.be

welcome@leon1893.com

+32 (0)2 511 14 15





f o #chezleon1893

FORMULARIO DE RESERVA

SE RUEGA DEVOLVERLO DEBIDAMENTE **CUMPLIMENTADO**

Precio IVA y servicio incluido.		
Pago:	☐ Efectivo ☐ Tarjeta de crédito ☐ Factura ☐ Voucher ☐ Prepago	
Precio confiden	ucial: Si No	
Nacionalidad d	e los invitados	
Idioma de los ir	nvitados	
Comentarios		
	í	
	,	
Número de com		
Su referencia		
Hora		
Teléfono/ móvil		
Nombre (Empre	sa)	

CONSEJOS PARA UN BANQUETE EXITOSO

- Los banquetes anulados con menos de 48h de antelación de la fecha serán facturados por la mitad del número de comensales encargado.
- El último número de comensales deberá transmitirse 48h antes del día del banquete, considerándose este como definitivo y siendo facturado como tal
- Cualquier cambio de plato durante la comida será abonado en el restaurante como suplemento al precio indicado en el menú.
- Le rogamos nos indique cualquier alergia alimentaria y/o solicite más información al servicio de reservas.

- · La reserva de las mesas se mantendrá 15 minutos a partir de la hora prevista. Una vez transcurrido este plazo, se colocará al grupo según las disponibilidades.
- · En caso de retraso previsible o de una diferencia notable en el número de comensales, por favor avise al Maître llamando al +32. (0) 2.511.14.15.
- Pago global para el conjunto del grupo.

Realised with the support of hub.brussels









Las condiciones generales de venta pueden consultarse en www.chezleon.be/cgv.pdf





