



« 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* »

*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

Dialecte bruxellois



MENU
scan me!

Saga Léon

1950 - Georges Vanlancker



Bobonne Léon



Salle du Dôme



1893 - Léon



Menu 1890



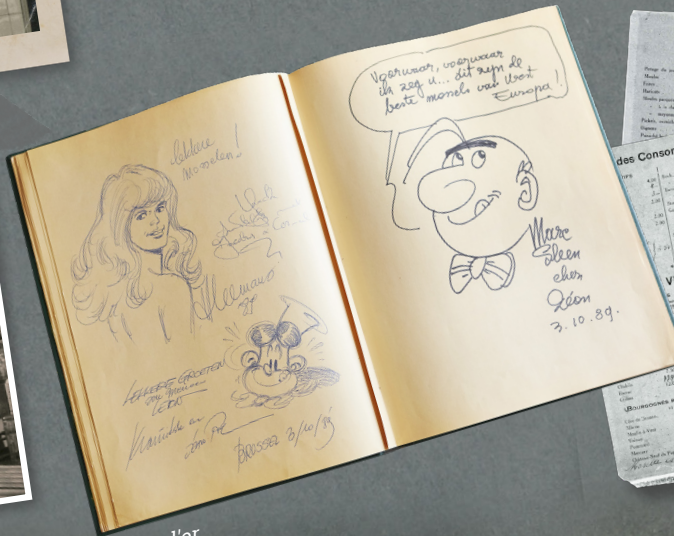
1934



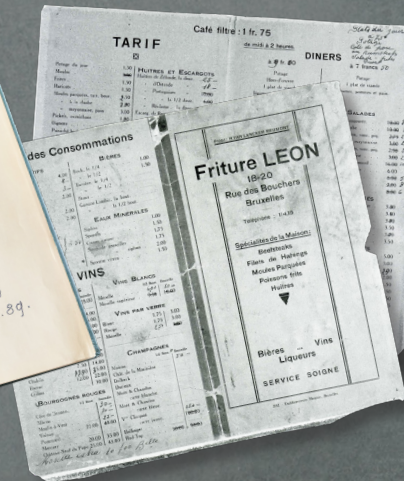
1935 - Serveuses



1955 - Scène de cuisine



Livre d'or



1924 - Tarifs

#chezleon1893

www.chezleon.be

HELP ONS U BETER TE DIENEN
GEEF ONS UW MENING!

CHEZ LEON
Bruxelles

• Wordt U vriendelijk ontvangen?
• Wordt U correct bediend?
• Wordt er voldoende keuzes?
• Wordt uw maaltijd lekker?
• Wordt de Lij van de prijs?
• Wordt dit uw eerste bezoek aan Léon?
• Indien niet, waarom bezocht U ons?
• Beef U van plan terug te komen?
• Als er kinderen bij waren, werden die dan goed ontvangen?

Commentairen:

Naam van de bezoeker:

Ik wens op de hoogte te blijven i.o.m. eventuele acties over CHEZ LEON.

JA NEE

Aidez-nous à mieux vous servir, donnez-nous votre avis, votre commentaire

Help ons u beter te dienen, geef ons uw mening en opmerkingen



MENU scan me!



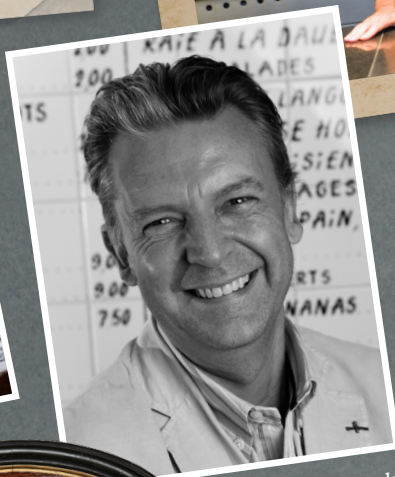
Rénovation cuisine



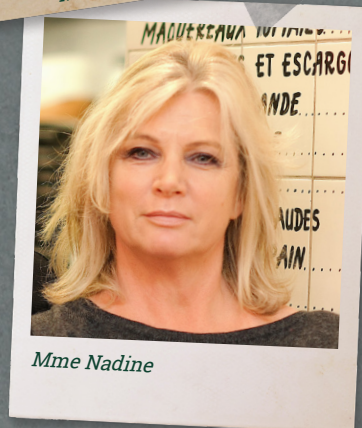
M. Kevin - To be continued...



Mme Dany et M. Mario



M. Rudy



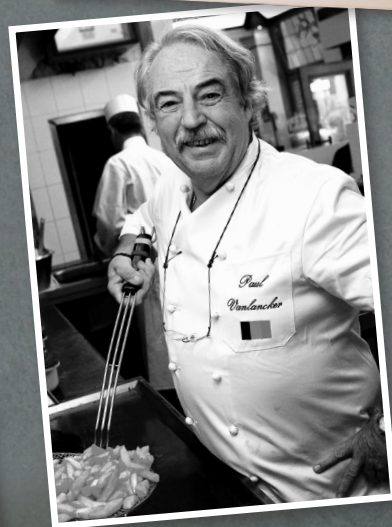
Mme Nadine



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!



BIÈRES - BIEREN

"Georges" Pils

4.00€
25cl

7.25€
50cl



La Léon

5.25€
25cl

9.75€
50cl

Au fût - Van het vat

	25 cl	50cl
Léon - 6,5%	5.25	9.75
Pils "Georges" - 5,2%	4.00	7.25
Brugs Blanche / Wit - 4,8%	5.25	9.75
St Hubertus Triple Blonde / Tripel Blond - 7,2%	5.75	11.00

En bouteilles - In flessen

	25 cl	33cl
Carlsberg - 5,5%	5.25	
Carlsberg sans alcool / Alcoholvrij	4.75	
Délirium Tremens - 8,5%		8.00
Duvel - 8,5%		7.50
Chimay Trappiste Brune / Bruin - 9%		8.25
Omer - 8%		7.25
Triple Westmalle - 9,5%		7.00
Grand-Cru St-Feuillien - 9,5%		7.50
Kriek Mort Subite	7.00	
Gueuze Mort Subite	7.00	



Assiette à partager / Aperitiefhapjes

Moules, scampis, calamars / mosselen, scampi's, pijlinktvis

13.75€

APÉRITIFS - APERITIEF

Aperitif Maison / Aperitief van het huis	8.75
Coupe Cava	10.00
Coupe de Champagne / Coupe Champagne	12.50
Aperol Spritz	11.50
Martini Rouge, Blanc, Dry	7.50
Kir	8.50
Kir royal	12.50
Bacardi Black, White	10.75
Gancia, Campari	9.50
Ricard	9.50
Porto, Sherry	8.50
Picon bière, Picon vin blanc	9.50
Pineau des Charentes	8.50
Whisky	10.50
J&B, Johnnie W. Red, Jameson, Jack Daniels, Chivas-Regal	
Gin	10.50
Gordon Gin, Bombay Sapphire	
Vodka	10.50
Smirnoff, Absolut	
Extra Soft	2.50

SOFT DRINKS

	25cl	33cl	50cl
Eau plate ou pétillante	2.75		4.75
Water niet bruisend of bruisend			
Coca-Cola Original		4.00	6.00
Coca-Cola zéro		4.00	6.00
Fanta		4.00	6.00
Sprite		4.00	6.00
Fuze tea		4.00	6.00
Schweppes tonic	4.00		
Orange pressée	7.50		
Vers Sinaasappelsap			
Jus d'Orange, Tomate, Pomme	5.50		
Fruitsap Appelsien, Tomaat, Appel			

VINS AU CHOIX - NAAR KEUZE WIJNEN

Rouge, blanc, rosé / Rood, wit, rosé

Ballon / Glas	5.00
Carafe / Karaf 1/4 L	6.75
Pot Léon 1/2 L	13.50
Litron Léon 1 L	22.25



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

69.25€

HOMARDS - KREEFTEN



	1/2	1/1
Grillé Gegrild	39.75	69.25
Froid mayonnaise Koude met mayonaise	39.75	69.25
Waterzooi	39.75	69.25

HUÎTRES - OESTERS

Huîtres creuses (1 pièce) 3.50
Holle oesters (1 stuk)

Huîtres plates (1 pièce) 4.25
Platte oesters (1 stuk)

Moules parquées (en saison), 17.00
cruës, sauce Marolle
Mosselen parquées (seizoen)
rauwe mosselen

Bol de caricoles 7.50
Portie karakollen



Assiette Léon Léon bord

Huîtres plates et creuses,
moules parquées, escargots
de mer

Platte en holle oesters,
rauwe mosselen, zeeslakken

33.50€



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



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

VÉGÉTARIEN - VEGETARISCH

Salade fromagère de Maredsous <i>Sla met Maredsous kaas</i>	16.50
Légumes braisés / <i>Gestoofde groenten</i>	14.00
Spaghetti à la Napolitaine	10.75
Toast aux champignons <i>Toast met champignons</i>	11.25
Steak de soja, légumes et pommes nature <i>Soja steak, groenten en gekookte aardappelen</i>	16.50

POTAGES - SOEPEN

Soupe du pêcheur (rouille, croûtons, fromage) <i>Vissersoep (rouille, korstjes en kaas)</i>	11.00
Potage du jour aux légumes frais <i>Dagsoep met verse groenten</i>	7.00
Soupe à l'oignon / <i>Ajuinsoep</i>	9.25
Bisque de homard / <i>Kreeftensoep</i>	15.00
Soupe de moules Léon / <i>Mosselsoep Léon</i>	11.00

SALADES - SLA'S

Léon

Moules en friture, tomates, oeufs, pommes de terre, sauce au poivre

Gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, peperroom

12.50€ **20.75€**

Mini Maxi



	Mini	Maxi
Crevettes grises <i>Grijze garnalen</i>	16.00	30.00
Princesse Charlotte / <i>Prinses Charlotte</i> (au saumon fumé et cerneaux de noix <i>met gerookte zalm en walnoot</i>)	12.75	21.25
Coucou de Malines	12.50	19.00
Chèvre chaud et lardons <i>Warme geitenkaas en spekjes</i>	12.50	19.75
Bruxelloise aux chicons et lardons <i>Op zijn Brusselse met witloof en spekjes</i>	11.50	17.75
Mixte <i>Gemengde</i>	8.00	

ENTRÉES FROIDES - KOUDE VOORGERECHTEN

Terrine de lapin à la bière de "La Ramée" / <i>Terrine van konijn met bier « La Ramée »</i>	15.00
Tomate aux crevettes grises (1 pièce) / <i>Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)</i>	18.50
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde <i>Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdzaadjes</i>	12.50
Saumon fumé extra doux et ses garnitures <i>Extra zachte gerookte zalm en zijn garnituur</i>	23.75

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.*

ENTRÉES CHAUDES - WARME VOORGERECHTEN

Moules en friture sauce tartare Gefrituurde mosselen met tartaarsaus	16.00	Escargots de Bourgogne (6 - 12 pièces) Bourgondische slakken (6 - 12 stukken)	11.50 - 21.75
½ Anguille au vert aux 7 herbes ½ Paling in het groen met 7 kruiden	16.50	Croquettes au fromage (1 - 2 pièce(s)) Kaaskrotten (1 - 2 stuk(ken))	7.50 - 14.25
Omelette au fromage, jambon ou mixte Omelet met kaas, hesp of mixte	10.75	Duo de croquettes aux crevettes et fromage Duo van kaas - en garnaalkroketten	16.75



**Croquettes aux crevettes maison
et persil frit**

**Garnaalkroketten
en gefrituurde peterselie**

10.50€ 19.00€

1 pièce 2 pièces
1 stuk 2 stukken

Calamars frits à la sauce tartare
Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus
 12.50 |

Chicons au gratin
Gegratineerde witloof
 15.50 |

Toast aux champignons
Toast met champignons
 11.25 |

Cuisses de grenouilles à l'ail
Kikkerbilletjes met look
 18.00 |

Cassolette de scampis à l'ail, curry ou diable
Scampipannetje met look, kerrie, diablo
 20.75 |

Gambas grillées ou à l'ail
Gegrilde gamba's of met look
 26.00 |

PÂTES - PASTA'S

Spaghetti Léon (Crème, moules, crevettes, champignons / Room, mosselen, garnalen, champignons)	20.25
Spaghetti à la Bolognaise	15.00
Spaghetti à la Napolitaine	10.75
Spaghetti Carbonara	15.00
Lasagne	14.00

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.

VIANDES ET VOLAILLES - VLEES EN GEVOGELTE



Filet américain préparé en salle
Vers bereide filet américain

22.50€



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

20.25€

Steak 200 gr	20.75	½ Poulet rôti, compote ou salade	16.00
Entrecôte 280 gr	29.50	½ Kip aan't spit met appelmoes of sla	
Filet 220 gr / Ossenhaas 220 gr	36.00	Boulettes sauce tomate ou bruxelloises	15.00
Magret de canard / Eendenborst	29.50	Balletjes in tomatensaus of Brusselse balletjes	
Filet de cheval 220 gr Paardenfilet 220 gr	31.50	Fricassée de dindonneau à la bière de framboises	20.75
Steak de dinde 200 gr / Kalkoensteak 200 gr	16.25	Kalkoenfricassée met frambozenbier	
Côte de porc / Varkenskotelet	16.25	Carbonnades flamande à la bière	21.25
Waterzooi de volaille à la gantoise	21.75	Vlaamse stoofkarbonaden met bier	
Gentse Waterzooi		Lapin à la Kriek	29.50
Stoemp du jour au lard ou saucisse ou mixte	16.00	Konijn met Kriek	
Stoemp van de dag met spek of boeren worst			

SAUCES - SAUS 4.00€

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

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



Sole grillée ou meunière
Gegrilde of gebakken tong

39.00€



Waterzooi de poissons
Waterzooi van vis

Filet de sole, saumon, lotte
Tong, zalm, zeeduivelfilet

30.50€

Filets de sole à l'ostendaise Tongfilets op Oostendse wijze (moules, crevettes, champignons, crème, vin blanc / mosselen, garnalen, paddestoelen, room, witte wijn)	41.50	Filet de sébaste sauce homardine Roodbaarsfilets met kreeftensaus	20.25
Tomates aux crevettes grises (2 pièces) Tomaten met grijze garnalen (2 stukken)	31.50	Dos de cabillaud poché sauce mousseline ou frit sauce tartare Gepocheerde kabeljauw haasje met mousselinesaus of gefrituurd met tartaarsaus	24.00
Daurade Royale grillée Gegrilde zeebrasem Royale	25.00	Fish and chips, sauce tartare Fish and chips, met tartaarsaus	19.75
Truite meunière ou aux amandes Gebakken forel of met amandelen	20.75	Saumon grillé ou poché sauce mousseline Geroosterde of gepocheerde zalm met mousselinesaus	29.75
Raie au beurre fondu Rog met gesmolten boter	30.50	Bouillabaisse royale avec son 1/2 homard Koninklijke bouillabaisse met 1/2 kreeft	54.75
Lotte aux poireaux ou au poivre vert Zeeduivel met prei of groene pepersaus	32.50	Bouillabaisse "Chez Léon"	32.50
Anguilles au vert / Paling in 't groen	27.25		

LUNCH 21.00€

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

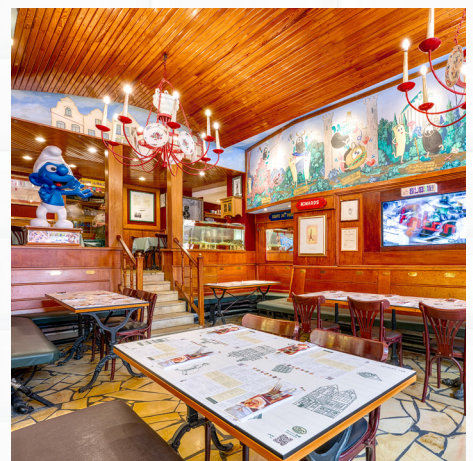
Ajuinsoep
Hard gekookt ei met mosterd
1 Kaaskroket
Sla met Spekjes



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.



“Complet Léon”

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*

43.00€

CASSEROLES 800GR



Marinières 27.25
(céleri, oignons, beurre / selder, ui, boter)

À la crème / Met room 29.75
(céleri, oignons, vin blanc, crème / selder, ui, witte wijn, room)

Vin blanc / Witte wijn 29.75
(céleri, oignons, beurre, vin blanc / selder, ui, boter, witte wijn)

Curry / Kerrie 29.75
(céleri, oignons, vin blanc, ail, crème, curry / selder, ui, witte wijn, look, room, kerrie)

Méridionales / Zuiderse wijze 29.75
(crème, coulis de tomates, ail, herbes de Provence / room, tomaten coulis, look, herbes de Provence)

Ardennaises 29.75
(champignons, lardons, vin blanc, crème / champignons, spekjes, witte wijn, room)

Roquefort 30.75
(crème, vin blanc, lardons, céleri, oignons, Roquefort / room, witte wijn, spekjes, selder, ui, Roquefort)

Formule Léon 500gr

Portion de moules marinières + frites
+ 1 bière pils gratuite

Portie mosselen marinières + frieten
+ 1 pils bier gratis

18.75€



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

MOULES EN PLAQUE - MOSSELEN OP DE PLAAT



Gratin
Gegratineerde

19.75

Beurre, muscade, fromage
Boter, muskaat, kaas



Beurre à l'ail
Knoflookboter

18.50

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



Beurre à l'ail gratinées **19.75**
Knoflookboter gegratineerd

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



Provençale
Provençaalse

20.75

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



En friture
Gefrituurde

16.00

Sauce tartare
Met tartaarsaus



Parquées
en saison / seizoen

17.00

Crues, sauce Marolle
Rauwe mosselen, Marollesaus



Meunières
en saison / seizoen

21.75

Beurre et jus de citron
Boter en citroensap



Plancha

25.25

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*



+ 3.50

Pommes frites **à volonté**
par personne

Frieten **zoveel u wilt**
per persoon

DESSERTS - DESSERTEN



Mousse au chocolat belge <i>Belgische chocolademousse</i>	7.50
Crème caramel / <i>Caramelpudding</i>	7.50
Panna cotta spéculoos, coulis de framboise <i>Panna cotta speculaas, frambozensaus</i>	7.50
Profiteroles au chocolat <i>Profiteroles met chocolade</i>	9.50
Salade de fruits frais / <i>Verse fruitsla</i>	8.75
Crème brûlée	8.25
Tarte aux pommes flambée / <i>Appeltaart geflambeerd</i> (au Calvados, glace vanille / met Calvados, vanille ijs)	10.50
Crêpe normande caramélisée, glace vanille <i>Gekarameliseerde Normandische pannenkoek, vanille ijs</i>	12.75
Crêpes paysannes au sucre ou à la cassonade <i>Boerenpannenkoeken met bloemsuiker of bruine suiker</i>	8.75
Crêpes "Léon" flambées / Pannenkoeken "Léon" geflambeerd (glace vanille et mandarines / <i>vanille ijs en mandarijnen</i>)	12.75

Gaufre bruxelloise chantilly ou au sucre <i>Brusselse wafel met slagroom of suiker</i>	7.75
Gaufre Léon / Wafel Léon	10.00
Coupe colonel	10.50
Coupe brésilienne	9.50
Parfait spéculoos	9.50
Meringue glacée chantilly <i>Ijs meringue met slagroom</i>	9.50
Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly / <i>moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom</i>)	9.50
Dame blanche	9.50
Coupe Léon (Fruits frais, glace vanille, coulis de framboise, chantilly / <i>Fruit, vanille ijs, coulis van frambozen, slagroom</i>)	10.00
Glace vanille ou moka / <i>Vanille ijs of moka ijs</i>	6.75
Sorbet framboise, citron ou mixte <i>Frambozen- of citroensorbet</i>	8.75



Fromages belges / Belgische kazen

4 fromages / 4 kazen

10.00€

THÉ, CAFÉ, DIGESTIFS - THEE, KOFFIE, DIGESTIEVEN

Cappuccino	3.75
Thé, infusions 	3.75
Irish coffee	10.50
Café Léon (Café + un verre de P'tit Léon <i>Koffie + een glas P'tit Léon</i>)	5.75
Digestifs / Digestieven	10.50

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



Café, Espresso, Décaféiné

3.75€



Eaux de vie belge	8.50
Genièvre de Bruxelles, Eau de Villée	
P'tit Léon	5.75