



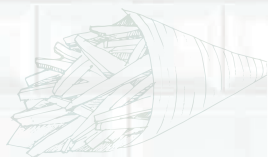
« Et tu sé quoi, Chez Léon, hein, le n'homard, ça n'est pas un stoeffer
car il a pas peur d'être kameroed avec les mossele !!

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 & VINS
scan me!

Saga Léon

1950 - Georges Vanlancker



Bobonne Léon



Salle du Dôme



1893 - Léon



Menu 1890



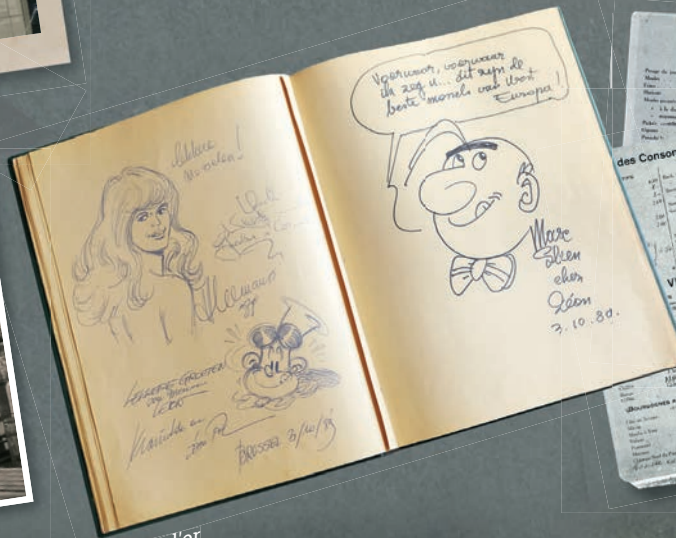
1934



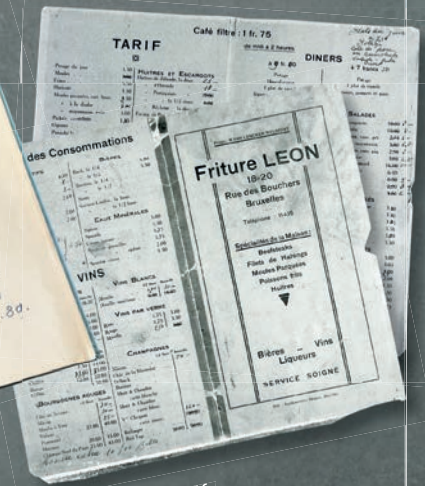
1935 - Serveuses



1955 - Scène de cuisine



Livre d'or



1924 - Tarifs

#chezleon1893
www.chezleon.be

HELP ONS U BETER TE DIENEN
GEEF ONS UW MENING!

LEON
Bruxelles

• Weerd U vriendelijk ontsien? JA NEE
• Weerd U correct bedien? JA NEE
• Was er voldoende keuzes? JA NEE
• Was een mooi tijd verbragt? JA NEE
• Wat denkt U van de prijs? NORMAAL ERGOET NEE
• Indien NEE, waartoe draaiacht U want?
• Was de service bereidte U want?
• Was de vertier keur? JA NEE
• Blijft U van plan terug te komen? JA NEE
• Als er kinderen bij waren, waarden die dan goed ontsien? JA NEE

Commentaar: _____

Datum en uur van uw bezoek: _____

Naam van de bezoeker: _____

Als u een kopie van de handleiding te krijgen wilt, verzenden u een brief naar 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 + VINS
scan me!



Rénovation cuisine



M. Kevin - To be continued...



Mme Dany et M. Mario



M. Rudy



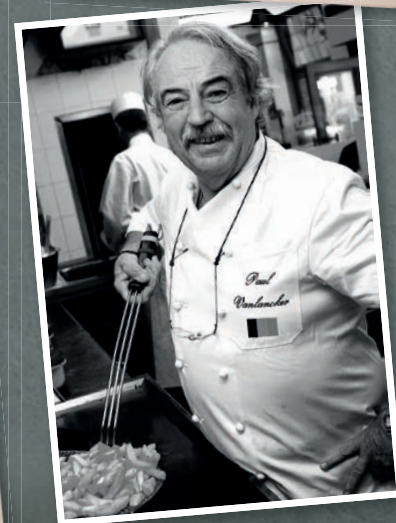
Mme Nadine



Réouverture juin 2021 : Entrée du restaurant



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

4.40€

25cl

7.95€

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%	4.40	7.95
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
Belgoo Bloemekei IPA 6.5%	7.70	
Délirium Tremens - 8,5%	8.80	
Duvel - 8,5%	8.25	
Chimay Trappiste Brune / Bruin - 9%	8.95	
Omer - 8%	7.95	
Triple Westmalle - 9,5%	7.70	
Carlsberg - 5,5%	5.25	
Carlsberg sans alcool / Alcoholvrij	4.90	
Kriek Mort Subite	7.70	
Gueuze Mort Subite	7.70	



Assiette à partager / Aperitiefhapjes

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

15.15€

APÉRITIFS - APERITIEF



Apéritif Maison / Aperitief van het huis	9.65
Coupe Cava	11.00
Coupe de Champagne / Coupe Champagne	13.75
Aperol Spritz	12.65
Martini Rouge, Blanc, Dry	8.25
Kir	9.35
Kir royal	13.75
Bacardi Black, White	11.80
Gancia, Campari	10.45
Ricard	10.45
Porto, Sherry	9.35
Picon bière, Picon vin blanc	10.45
Pineau des Charentes	9.35
Whisky	11.55
J&B, Johnnie W. Red, Jameson, Jack Daniels, Chivas-Regal	
Gin	11.55
Gordon Gin, Bombay Sapphire	
Vodka	11.55
Smirnoff, Absolut	
Extra Soft	2.75

SOFT DRINKS



	25cl	33cl	50cl
Eau plate ou pétillante	3.00		5.25
Water niet bruisend of bruisend			
Coca-Cola Original	4.40		6.60
Coca-Cola 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		
Orange pressée	7.85		
Vers Sinaasappelsap			
Jus d'Orange, Tomate, Pomme	5.85		
Fruitsap Appelsien, Tomaat, Appel			



VINS AU CHOIX NAAR KEUZE WIJNEN

Rouge, blanc, rosé / Rood, wit, rosé



Ballon / Glas	5.50
Carafe / Karaf 1/4 L	7.45
Pot Léon 1/2 L	14.85
Litron Léon 1 L	24.50



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

76.15€

HOMARDS - KREEFTEN



Grillé
Gegrild

1/2 1/1
43.75 76.15

Froid mayonnaise
Koude met mayonaise

43.75 76.15

Waterzooi

43.75 76.15

ÉCAILLERS - SCHAALDIEREN



Huîtres creuses (1 pièce) 3.85
Holle oesters (1 stuk)

Huîtres plates (1 pièce) 4.65
Platte oesters (1 stuk)

Moules parquées (en saison), 18.70
cruës, sauce Marolle
Mosselen parquées (seizoen)
rauwe mosselen

Bol de caricoles 8.25
Portie karakollen



Assiette Léon Léon bord

Huîtres plates et creuses,
moules parquées, escargots
de mer

Platte en holle oesters,
rauwe mosselen, zeeslakken

36.85€



Menu enfant 9.50 €

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

Kindermenu 9.50 €

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>	18.15
Légumes braisés / <i>Gestoofde groenten</i>	15.40
Spaghetti à la Napolitaine	13.50
Toast aux champignons <i>Toast met champignons</i>	12.40
Steak de soja, légumes et pommes nature Soja steak, groenten en gekookte aardappelen	18.15

POTAGES - SOEPEN



Soupe du pêcheur (rouille, croûtons, fromage) Vissersoep (rouille, korstjes en kaas)	12.10
Potage du jour aux légumes frais <i>Dagsoep met verse groenten</i>	7.70
Soupe à l'oignon / <i>Ajuinsoep</i>	10.20
Bisque de homard / <i>Kreeftensoep</i>	16.50
Soupe de moules Léon / <i>Mosselsoep Léon</i>	12.10

SALADES - SLA'S



Léon

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

Gefrituurde mosselen, tomaat, ei, aardappel, peperroom

13.75€ **22.80€**
Mini Maxi



	Mini	Maxi
Crevettes grises <i>Grijze garnalen</i>	17.60	33.00
Princesse Charlotte / <i>Prinses Charlotte</i> (au saumon fumé et cerneaux de noix met gerookte zalm en walnoot)	13.75	23.40
Coucou de Malines	13.75	20.90
Chèvre chaud et lardons <i>Warme geitenkaas en spekjes</i>	13.75	21.75
Bruxelloise aux chicons et lardons <i>Op zijn Brusselse met witloof en spekjes</i>	12.65	19.50
Mixte <i>Gemengde</i>	8.80	

ENTRÉES FROIDES - KOUDE VOORGERECHTEN

Terrine de lapin à la bière de "La Ramée" / <i>Terrine van konijn met bier « La Ramée »</i>	16.50
Tomate aux crevettes grises (1 pièce) / <i>Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)</i>	20.35
Cervelas artisanal, mayonnaise aux graines de moutarde <i>Ambachtelijke cervela, mayonaise met mosterdzaadjes</i>	13.75
Saumon fumé extra doux et ses garnitures <i>Extra zachte gerookte zalm en zijn garnituur</i>	26.15

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 18.40
Gefrituurde mosselen met tartaarsaus

½ Anguille au vert aux 7 herbes 18.15
½ Paling in het groen met 7 kruiden

Omelette au fromage, jambon ou mixte 11.80
Omelet met kaas, hesp of mixte



Croquettes aux crevettes grises

Garnaalkroketten

11.55€

1 pièce
1 stuk

20.90€

2 pièces
2 stukken

30.50€

3 pièces, salade + frites
3 stukken, salade + frieten

Escargots de Bourgogne (6 - 12 pièces) 12.65 -
Bourgondische slakken (6 - 12 stukken) 23.95

Croquettes au fromage (1 - 2 pièce(s)) 8.25 -
Kaaskroketten (1 - 2 stuk(ken)) 15.70

Duo de croquettes aux crevettes et fromage 18.45
Duo van kaas - en garnaalkroketten

Calamars frits à la sauce tartare 13.75
Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus

Chicons au gratin 17.25
Gegratineerde witloof

Toast aux champignons 12.40
Toast met champignons

Cuisses de grenouilles à l'ail 19.80
Kikkerbiljetjes met look

Cassolette de scampis à l'ail, curry ou diable 22.80
Scampipannetje met look, kerrie, diablo

Gambas grillées ou à l'ail 28.60
Gegrilde gamba's of met look

PÂTES - PASTA'S



Spaghetti Léon 22.25
(Crème, moules, crevettes, champignons /
Room, mosselen, garnalen, champignons)

Spaghetti à la Bolognaise 16.50

Spaghetti à la Napolitaine 13.50

Spaghetti Carbonara 16.50

Lasagne 15.40



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

24.75€



Stoemp du jour au lard ou saucisse ou mixte
Stoemp van de dag met spek of boeren worst

17.60€

Steak 200 gr	22.80	½ Poulet rôti, compote ou salade	17.60
Entrecôte 280 gr	32.45	½ Kip aan't spit met appelmoes of sla	
Filet 220 gr / Ossenhaas 220 gr	39.60	Boulettes sauce tomate ou bruxelloises	18.50
Magret de canard / Eendenborst	32.45	Balletjes in tomatensaus of Brusselse balletjes	
Filet de cheval 220 gr	34.65	Fricassée de dindonneau	22.80
Paardenfilet 220 gr		à la bière de framboises	
Steak de dinde 200 gr / Kalkoensteak 200 gr	17.90	Kalkoenfricassée met frambozenbier	
Côte de porc / Varkenskotelet	17.90	Carbonnades flamande à la bière	23.40
Waterzooi de volaille à la gantoise	23.95	Vlaamse stoofkarbonaden met bier	
Gentse Waterzooi		Lapin à la Kriek	32.45
		Konijn met Kriek	
		Vol au vent de volaille avec frites	22.25
		Vol au vent van gevogelte, frieten	

SAUCES - SAUS 3.90€

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

42.90€



Waterzooi de poissons
Waterzooi van vis

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

33.55€

Filets de sole à l'ostendaise Tongfilets op Oostendse wijze (moules, crevettes, champignons, crème, vin blanc / mosselen, garnalen, paddestoelen, room, witte wijn)	45.65
Tomates aux crevettes grises (2 pièces) Tomaten met grijze garnalen (2 stukken)	34.65
Daurade Royale grillée Gegrilde zeebrasem Royale	27.50
Truite meunière ou aux amandes Gebakken forel of met amandelen	22.80
Raie au beurre fondu Rog met gesmolten boter	33.55
Lotte aux poireaux ou au poivre vert Zeeduivel met prei of groene pepersaus	35.75
Anguilles au vert / Paling in 't groen	30.00

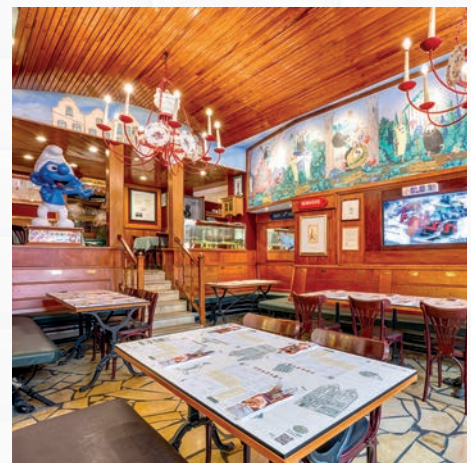
Filet de sébaste sauce homardine Roodbaarsfilets met kreeftensaus	22.25
Dos de cabillaud poché sauce mousseline ou frit sauce tartare Gepocheerde kabeljauw haasje met mousselinesaus of gefrituurd met tartaarsaus	26.40
Fish and chips, sauce tartare Fish and chips, met tartaarsaus	21.75
Saumon grillé ou poché sauce mousseline Geroosterde of gepocheerde zalm met mousselinesaus	32.75
Bouillabaisse royale avec son 1/2 homard Koninklijke bouillabaisse met 1/2 kreeft	60.25
Bouillabaisse "Chez Léon"	35.75
Croquettes aux crevettes 3 pièces, salade + frites	30.50
Garnaalkroketten (3 stuks), salade + frieten	

LUNCH 23.10€



12:00 > 17:00

Soupe à l'Oignon Euf dur Moutarde 1 Croquette au Fromage Salade aux Lardons	Ajuinsoep Hard gekookt ei met mosterd 1 Kaaskroket Sla met Spekjes
+	+
Filet de sébaste sauce homardine Boulettes Bruxelloises Steak de Dinde Archiduc Saucisses Stoemp	Roodbaarsfilets met kreeftensaus Brusselse Balletjes Kalkoensteak Archiduc Boerenworsten met Stoemp
+	+
Glace Vanille Mousse au Chocolat Maison Crème au Caramel Maison	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.

MENU



“Compleet 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

47.30€

Formule Léon 500gr

Portion de moules marinières + frites
+ 1 bière pils gratuite

Portie mosselen marinières + frieten
+ 1 pils bier gratis

20.65€



CASSEROLES 800GR



Marinières (céleri, oignons, beurre / selder, ui, boter)	29.75	Ardennaises (champignons, lardons, vin blanc, crème / champignons, spekjes, witte wijn, room)	32.75
À la crème / Met room (céleri, oignons, vin blanc, crème / selder, ui, witte wijn, room)	32.75	Méridionales / Zuiderse wijze (crème, coulis de tomates, ail, herbes de Provence / room, tomaten coulis, look, herbes de Provence)	32.75
Vin blanc / Witte wijn (céleri, oignons, beurre, vin blanc / selder, ui, boter, witte wijn)	32.75	Roquefort (crème, vin blanc, lardons, céleri, oignons, Roquefort / room, witte wijn, spekjes, selder, ui, Roquefort)	33.85
Curry / Kerrie (céleri, oignons, vin blanc, ail, crème, curry / selder, ui, witte wijn, look, room, kerrie)	32.75		

MOULES EN PLAQUE - MOSSELEN OP DE PLAAT



Gratin /Gegratineerde

Beurre, muscade, fromage
Boter, muskaat, kaas

22.70



Beurre à l'ail / Knoflookboter

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

21.25



Beurre à l'ail gratinées Knoflookboter gegratineerd

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

22.70



Provençale / Provençaalse

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

23.85



En friture / Gefrituurde

Sauce tartare
Met tartaarsaus

18.40



Meunières en saison / seizoen

Beurre et jus de citron
Boter en citroensap

25.00



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

29.00

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

DESSERTS - DESSERTEN



- Mousse au chocolat belge 7.50
Belgische chocolademousse
- Crème caramel / Caramelpudding 7.50
- Panna cotta spéculoos, coulis de framboise 7.50
Panna cotta speculaas, frambozensaus
- Profiteroles au chocolat 9.50
Profiteroles met chocolade
- Salade de fruits frais / Verse fruitsla 8.75
- Crêpes paysannes au sucre ou à la cassonade 8.75
Boerenpannenkoeken met bloemsuiker of bruine suiker
- Coupe Léon (Fruits frais, glace vanille, coulis de framboise, chantilly / Fruit, vanille ijs, coulis van frambozen, slagroom) 10.00**



Fromages belges / Belgische kazen
4 fromages / 4 kazen **10.00€**

- 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
- Parfait spéculoos 9.50
- Meringue glacée chantilly 9.50
Ijs meringue met slagroom
- Café liégeois (glace moka-vanille, liqueur de café, chantilly / moka ijs, vanille, koffielikeur, slagroom) 9.50
- Dame blanche 9.50
- Glace vanille ou moka / Vanille ijs of moka ijs 6.75
- Sorbet framboise, citron ou mixte 8.75
Frambozen- of citroensorbet
- Crème brûlée 8,25
- Crêpes "Léon" flambées / Pannenkoeken "Léon" geflambeerd (glace vanille et mandarines / vanille ijs en mandarijnen) 12.75**



THÉ, CAFÉ, DIGESTIFS – THEE, KOFFIE, DIGESTIEVEN



- Cappuccino 4.15
- Thé, infusions  4.15
- Irish coffee 11.55
- Café Léon 6.35**
(Café + un verre de P'tit Léon / Koffie + een glas P'tit Léon)

- Digestifs / Digestieven 11.55**
- Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet Branca,...



- Café, Espresso, Décaféiné **3.85€**



- Eaux de vie belge 9.35**
- Genièvre de Bruxelles, Eau de Villée
- P'tit Léon 6.35