

LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



PRINTEMPS 2025

COCKTAILS

LES SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl

Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche

St-Germain Spritz 14 cl

Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de fleurs de sureau, Perrier, citron jaune, romarin frais

Passion Spritz 20 cl

Vodka Eristoff, Prosecco Riccadonna DOC, boisson fruit de la passion⁽²⁾, sirop de vanille, jus de citron vert⁽²⁾, fruit de la passion

Limoncello Spritz 14 cl

Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

Les signatures

Strawberita 14 cl

Tequila Cazadores, Vodka Eristoff, boisson cranberry⁽²⁾, purée de fraise⁽¹⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Fee Foam

Berry Fizz 16 cl

Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert⁽²⁾, menthe fraîche

Pink Crush 14 cl

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Sweet Paradise 18 cl

Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher Bio, nectar d'ananas⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, sirop d'orgeat, jus de citron vert⁽²⁾, Fee Foam

Dirty Exotico 18 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, nectar d'ananas⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾, jus de citron vert⁽²⁾

Passion Fruit Martini 10 cl

Vodka 42 Below, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille

LES CLASSIQUES

Mojito • *Original* ou *Aux fruits* 14 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion⁽²⁾ ou de framboise⁽¹⁾

Sun on the Beach 18 cl

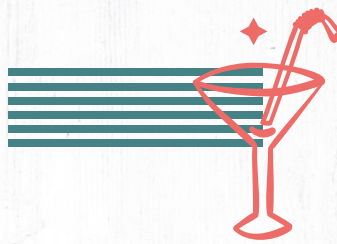
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas⁽²⁾, boisson cranberry⁽²⁾

Piña Colada 16 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco⁽¹⁾, nectar d'ananas⁽²⁾

Fisher's Mule 18 cl

Vodka Eristoff, jus de citron vert⁽²⁾, sirop de basilic, jus de pomme⁽²⁾, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche



• ENGLISH MENU •



FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

ALCOOL

Berry Fizz

Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert⁽²⁾, menthe fraîche

Pink Crush

Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Original

Jus de pomme⁽²⁾, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche

Pastèque Power

Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Thé Glacé Fruits Rouges

Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges

Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 20 cl

Nectar d'ananas⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾

Pastèque Power 14 cl

Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Virgin Fisher 18 cl

Jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, sirop de basilic, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche

Thé Glacé LÉON 18 cl

Thé Roïboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

Thé Glacé Fruits Rouges 18 cl

Thé Roïboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges

Virgin Mojito • *Original* ou *Aux fruits* 14 cl

Jus de pomme⁽²⁾, sucre cassonade, menthe fraîche, sirop de sucre de canne ou purée de fruit de la passion⁽²⁾ ou de framboise⁽¹⁾, Perrier, citron vert

Virgin Passion Spritz 18 cl

Martini Floreale, boisson fruit de la passion⁽²⁾, sirop de vanille, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, ginger beer La French, fruit de la passion

⁽¹⁾ Préparation à base de fruits. ⁽²⁾ À base de jus concentré. DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée. Fish Carafes = Carafes en forme de poisson. Tous nos cocktails et mocktails sont élaborés à partir de sirops et préparations de fruits Mathieu Teisseire.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BIÈRES

PRESSION

1664 (5.5°)

Grimbergen Blonde (6.7°)

Bière du moment

BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)

Brooklyn Defender IPA (5.5°)

Ducasse Triple (9°)

1664 0.0 Sans alcool



POUR COMMENCER

Croquettes de chèvre

Crottin de chèvre, miel, sauce cream cheese roquette

Friture de petits poissons⁽¹⁾

Sauce tartare

Houmous

Chips tortillas, paprika fumé

Rillettes de Thon⁽²⁾ ail & fines herbes

Mayonnaise sour cream, céleri

Fish croquettes

Saumon, églefin, ail

Beignets de calamars

Sauce tartare

À PARTAGER

Fritto Misto

Beignets de calamars, friture de petits poissons⁽¹⁾, fish croquettes, sauce tartare

Planche Seafood

Rillettes de thon⁽²⁾ ail & fines herbes, crevettes roses, fish croquettes, sauce tartare

Spring platter

Croquettes de chèvre, houmous, friture de petits poissons⁽¹⁾, sauce tartare

FRUITS DE MER

Hûtres creuses de Bretagne N°3 x6 / x12
Maison Thaéron

Crevettes roses
Mayonnaise



Happy Hûtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 hûtres + 1 verre de vin blanc*

⁽¹⁾ Poissons = Joëls. ⁽²⁾ Thon Listao. Plat végétarien. * Sauvignon IGP Pays d'Oc - 14 cl. Fish = poisson. Cheese = fromage. Happy Hûtres = Offre Hûtres. Seafood = fruit de mer.

LES MOULES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

XXL
+5 €

◦ COCOTTES ◦

Traditionnelle

Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil

Marinière

Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc

Curry Madras

Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc

LÉON

Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc

Roquefort AOP

Roquefort AOP Société, crème fraîche, échalotes, vin blanc

Ail & fines herbes

Sauce fromagère ail et fines herbes, ail confit, ciboulette

◆ GRATINÉES ◆

LÉON

Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure

Chorizo & Pesto

Chorizo, pesto, poivrons, Grana Padano AOP, Emmental, basilic, chapelure



Gratinées Chorizo & Pesto

LES MOULES, C'EST DU SÉRIEUX



EN SAVOIR PLUS :
SUR NOS VALEURS
ET NOS
ENGAGEMENTS



POISSONS



Pavé de saumon miel soja, Tartare de saumon, Fish Crumble

Fish Crumble

Dos de merlu PÊCHE DURABLE, pousses d'épinard, sauce cream cheese roquette, crumble de Grana Padano AOP, Emmental, ail confit, chapelure, riz pilaf

Tartare de saumon

Concombre, pois maraîcher, oignon rouge, échalotes confites, vinaigrette miel paprika, frites

Pavé de saumon miel soja

Pommes de terre grenaille, pois maraîcher, fèves, pousses d'épinard, sauce vinaigrette miel paprika

SELON ARRIVAGE

Sole meunière

Accompagnement au choix, beurre citronné

≡ Fish Burgers ≡

Cheesy LÉON

Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE, sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites

Saumon

Escalope de saumon, tranches de concombre, courgette, salade, mayonnaise Léon & sour cream, frites

HOMARD O'CLOCK

Selon arrivage

Homard & Frites (env. 500 g)
Homard* entier rôti au beurre demi-sel



• FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

Original

Beignets d'églefin 🐟 **PÊCHE FRANÇAISE**, sauce tartare, frites

Calamar

Beignets de calamar, mayonnaise Léon, frites

Saumon

Beignets de saumon, sauce tartare, frites

Bar

Beignets de bar 🐟 **PÊCHE DURABLE**, mayonnaise Léon, frites

♥️ À PARTAGER

Fish & Chips Platter (2 pers.)

Beignets d'églefin 🐟 **PÊCHE FRANÇAISE**, beignets de saumon, beignets de calamar, sauce tartare, mayonnaise Léon, frites



Fish Bar, Fish Platter



Pasta Seafood chèvre, Poêlée de crevettes tomate, Poulpe miel soja

Léon's Specials



Poêlée de crevettes tomate

Crevettes, sauce tomate basilic, pesto, ail confit, crumble de Grana Padano AOP, riz pilaf

Pasta Seafood chèvre

Linguine, moules, courgette, poivrons, chèvre, pesto, sauce vierge, échalotes confites, ail confit

Paëlla LÉON

Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerises, fèves, ail, riz, ciboulette

Poulpe miel soja

Purée de pommes de terre, sauce vierge, oignons crispy

Salades

Salade Tataki de Thon

Tataki de thon⁽¹⁾ aux deux sésames, pois maraîcher, poivron rouge, courgette, salade, granola salé, ciboulette, vinaigrette miel paprika

Salade Creamy Poulpe

Poulpe, pommes de terre grenaille, oignon rouge, mayonnaise sour cream, sauce vierge, ail confit, échalotes confites

Salade de Chèvre chaud

Croquettes et toasts au crottin de chèvre miel, bacon, tomates cerises, salade, oignons crispy, vinaigrette miel paprika

Salade Caesar Poulet

Poulet croustillant, Grana Padano AOP, romaine, sauce caesar, croûtons **OU CAESAR VEGGIE*** (sauce vinaigrette miel paprika)



Salade Tataki de Thon, Salade Creamy Poulpe



GARNITURE SEULE

Frites, pommes de terre grenaille, légumes de saison, riz pilaf, purée de pommes de terre, salade

VIANDES

Burger Classique (env. 150 g)

Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites

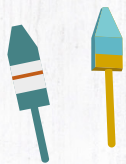
Burger Crispy Chicken

Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites **OU CRISPY VEGGIE***

Entrecôte (env. 250 g)

Sauce Roquefort AOP Société, frites

Plat du jour



+ CAFÉ DOUCEUR

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)
(service express en 45 minutes)



MENU LÉON

Entrée + Plat + Boisson
ou
Plat + Dessert + Boisson



ENTRÉE AU CHOIX
Croquettes de chèvre
Friture de petits poissons*
Houmous

PLAT AU CHOIX

Cocotte de moules Marinière, frites
Fish Crumble, riz
Fish & Chips Calamar
Burger Crispy Chicken OU CRISPY VEGGIE**, frites

DESSERT AU CHOIX

3 boules de crème glacée ou sorbet au choix
Gaufre + 1 topping au choix
Crème brûlée

BOISSON AU CHOIX

Bière 1664 25 cl, Vin au verre 14 cl
(Sauvignon, Grenache, Gamay),
Perrier Fines Bulles 50 cl, Vittel 50 cl,
Coca-Cola Original ou Sans Sucres ou Cherry 33 cl,
Orangina 25 cl, Oasis 25 cl, Sprite 25 cl,
Fuze Tea Pêche ou Citron vert menthe 25 cl

MENU MATELOT

JUSQU'À 12 ANS



PLAT
+
DESSERT
+
BOISSON

PLAT AU CHOIX

Petite cocotte de moules
avec ou sans crème
Fish & Chips églefin*
 PÊCHE FRANÇAISE
Poulet croustillant
Steak haché, pur bœuf
Suprême croustillant
HappyVore
Garnitures au choix :
Frites, pommes de terre grenaille, légumes
de saison, riz pilaf, purée de pommes de terre,
salade

DESSERT AU CHOIX

Champomy Gourmand
1/2 gaufre avec sauce chocolat
+ Champomy (10 cl)
Gaufre + topping au choix
Pirulo Tropical (glace à l'eau)
2 boules de crème glacée
ou sorbet au choix :
Vanille, fraise, chocolat,
citron, framboise
Compote de pomme Andros®

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau - 18 cl, Diabolo - 18 cl,
Coca-Cola sans sucres - 18 cl, Vittel - 33 cl,
Vittel Fruité Fraise & Framboise - 33 cl,
Jus de fruits Granini** au verre - 18 cl,
Oasis - 18 cl, Champomy - 18 cl

* Poisson frais, attention aux arêtes.
** Jus et nectars de fruits à base de concentré.

* Poisson : Joëls. ** Avec suprême croustillant HappyVore. Plat végétarien. Pêche Française.

Engagé en faveur de la protection de l'environnement et des océans, Léon a retiré ses pailles en plastique de ses restaurants. Des pailles en papier recyclables sont proposées pour le menu enfant.

LES GAUFRES

Gaufre au sucre

Topping au choix : Compotée de fruits rouges, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel

Gaufre LÉON

Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Gaufre Cherry Pistacchio

Crème pâtissière pistache, cerises, fruits rouges, éclats de pistache

Maxi gaufre Cookie

Crème glacée vanille, mascarpone, sauce chocolat, pépites caramélisées, morceaux de cookie, crème fouettée



Maxi Cookie, Cherry Pistacchio



Millefeuille Géant Cerise Pistache, Salade de fruits, Café Gourmand

Desserts Classiques

Crème brûlée

Mi-cuit au chocolat

Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées

Grande île flottante

Crème anglaise, sauce caramel, amandes grillées

Salade de fruits

Fruits du moment

Café ou Thé Gourmand

Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu fruits rouges, éclats de pistache - salade de fruits - gaufre

Millefeuille Géant Cerise Pistache

Crème pâtissière pistache, compotée de fruits rouges, cerises, éclats de pistache

COUPES Glacées

Dear coco fraise

Glace noix de coco, sorbet fraise, compotée de fruits rouges, fraise, noix de coco râpée, menthe, gaufre, crème fouettée

Cookie Dream

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, gruë de cacao, crème fouettée

Tiramisu Framboise

Crème glacée vanille, sorbet framboise, biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, framboise, mascarpone, palmier, crème fouettée

Caramel lover

Crème glacée caramel beurre salé, crème légère mascarpone, sauce caramel beurre salé, pépites caramélisées, cornet gaufrette, crème fouettée

GLACES ET SORBETS

TOUTES LES GLACES DE NOS DESSERTS SONT FABRIQUÉES EN FRANCE

2 boules

3 boules

- Crème glacée : café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache
- Sorbet : framboise, fraise, citron, cerise, fruit de la passion
- Glace : noix de coco



Cookie Dream, Tiramisu Framboise, Caramel lover, Dear coco fraise

Topping supplémentaire

Compotée de fruits rouges, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel



Nestlé

LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Sauvignon

Saint-Clair

Touraine Sauvignon AOP

Le Chai des Varennes

Muscadet AOP

La Hulette

Riesling Alsace AOP

W.Gisselbrecht



Bordeaux Sauvignon AOP

Les Roches Blanches - Château Roquefort

IGP Pays d'Oc Viognier

Saint Victor - Gérard Bertrand

Alsace AOP Trilogy

W.Gisselbrecht

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux

Villa Chambre d'Amour

VINS ROSÉS

IGP Var

Saint Barthélémy

Luberon AOP

La Terrasse des Oliviers



Côtes de Provence AOP

Romain Desbastides

IGP Méditerranée

Studio by Miraval

VINS ROUGES

IGP Côtes du Tarn

Gamay



Côtes du Rhône AOP

Les 3 Garçons

Saumur-Champigny AOP

Les Chanteraines

Haut-Médoc AOP

Baron de Terrey



 **MAISON LÉON** 
SIGNATURE

Chardonnay sur mer
IGP Pays d'Oc Chardonnay



*Léon s'associe à la famille Julien,
pour vous proposer cette cuvée sur-mesure.
Un vin blanc élégant et fin,
aux notes minérales
et fruitées.*



Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl

Kir au champagne 12 cl

Martini Bianco, Rosso 6 cl

Martini Riserva Bitter 6 cl


Campari 6 cl

Porto, Suze 6 cl

Martini Fiero & Tonic 14 cl

Americano 8 cl

Martini Rosso, Campari

 Cidre Brut 33 cl

Le Sauvage - Fils de pomme

Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl

Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl

& tonic La French

Prosecco Riccadonna DOC 12 cl

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut



SPIRITUEUX

VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff

Vodka Grey Goose

Tequila Cazadores Blanco

WHISKIES 4 cl

William Lawson's

Blended

Craigelachie 13 ans

Single Malt Speyside

Laphroaig 10 ans

Single Malt Islay

Jim Beam

Kentucky Bourbon

RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro

Bacardi Diez 10 ans

GINS 4 cl

Bombay Sapphire

Bombay Citron Pressé

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl

Cognac Camus VSOP 4 cl

Bas-Armagnac 4 cl

Château de Laubade Signature

Bas-Armagnac 12 ans 4 cl

Château de Laubade Intemporel

Calvados Coquerel VSOP 4 cl

Calvados Coquerel XO 4 cl

 Limoncello Walcher 4 cl

 Amaretto Walcher 4 cl

Get 27, Get 31 4 cl

Irish Coffee 23 cl

Bushmills Irish whiskey, sirop de sucre de canne*,
expresso, crème fouettée





BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L

Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L

Perrier 33 cl

Nectar de fruits 25 cl
Orange*, ananas*, abricot

Jus de fruits 25 cl
Pomme*, tomate

Champomy 10 cl / 75 cl

Orangina 25 cl

Oasis 25 cl

Fuze Tea Pêche
ou Citron vert menthe 25 cl

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres
ou Coca-Cola Cherry 33 cl

Sprite 25 cl

Diabolo 20 cl

Sirop à l'eau 20 cl



* Jus et nectars de fruits à base de concentré.



CAFÉTERIE

Café, Décaféiné

Café double, Décaféiné double

Café crème

Thé, infusion

Chocolat chaud

Cappuccino

Café ou Thé gourmand

Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu fruits rouges, éclats de pistache - salade de fruits - gaufre

REJOIGNEZ - Le Club* - LÉON

Votre fidélité récompensée :

-10% sur l'addition
toutes les 2 visites
en restaurant



POUR VOUS INSCRIRE,
SCANNEZ LE QR CODE



* Retrouvez les conditions générales du Club Léon sur notre site internet www.restaurantleon.fr
Prix TTC service compris. Photos non contractuelles.

Crédits photos : Y. Deret - Illustrations : Blandine Lamy / istockphoto. Beach vibes = ambiance de plage.
Dans les desserts des serveurs de ce restaurant, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos recettes.
Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex.
LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Z1

