

LEON

COCKTAILS · SEAFOOD · BEACH VIBES



PRINTEMPS 2025

COCKTAILS

LES SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl 7.90 €
Aperol, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, orange fraîche

St-Germain Spritz 14 cl 10.50 €
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de fleurs de sureau, Perrier, citron jaune, romarin frais

Passion Spritz 20 cl 8.90 €
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 8.50 €
Limoncello Walcher Bio, Prosecco Riccadonna DOC, Perrier, citron jaune

Les signatures

Strawberita 14 cl 9.50 €
Tequila Cazadores, Vodka Eristoff, boisson cranberry⁽²⁾, purée de fraise⁽¹⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Fee Foam

Berry Fizz 16 cl 8.90 €
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 8.90 €
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Sweet Paradise 18 cl 8.90 €
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 8.90 €
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 10.50 €
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 8.50 €
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 8.50 €
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, nectar d'ananas⁽²⁾, boisson cranberry⁽²⁾

Piña Colada 16 cl 8.50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco⁽¹⁾, nectar d'ananas⁽²⁾

Fisher's Mule 18 cl 8.50 €
Vodka Eristoff, jus de citron vert⁽²⁾, sirop de basilic, jus de pomme⁽²⁾, ginger beer La French, fruits rouges, menthe fraîche

Mocktails

(SANS ALCOOL)

Exotico 20 cl 6.90 €
Nectar d'ananas⁽²⁾, boisson à la fraise⁽¹⁾, purée de noix de coco⁽¹⁾

Pastèque Power 14 cl 6.90 €
Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Virgin Fisher 18 cl 6.90 €
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 6.90 €
Thé Roiboos aux épices, sirop de citron, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾

Thé Glacé Fruits Rouges 18 cl 6.90 €
Thé Roiboos 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 6.90 €
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 6.90 €
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



• ENGLISH MENU •



FISH CARAFES

♥ À PARTAGER (70 cl)

ALCOOL

Berry Fizz 28.50 €
Vodka Eristoff, Martini Bianco, Prosecco Riccadonna DOC, sirop de sucre de canne, fruits rouges, Perrier, jus de citron vert⁽²⁾, menthe fraîche

Pink Crush 28.50 €
Gin Bombay Sapphire, sirop de pastèque, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Original 19.00 €
Jus de pomme⁽²⁾, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche

Pastèque Power 19.00 €
Distillat botanique Nolow, sirop de pastèque, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, Perrier, pastèque fraîche

Thé Glacé Fruits Rouges 19.00 €
Thé Roiboos aux épices, sirop de framboise, boisson cranberry⁽²⁾, jus de pomme⁽²⁾, jus de citron vert⁽²⁾, fruits rouges

⁽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

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 (5.5°)	4.50 €	5.25 €	6.95 €
Grimbergen Blonde (6.7°)	5.50 €	6.90 €	8.90 €
Bière du moment	6.00 €	7.00 €	9.50 €

BOUTEILLE 33CL

Grimbergen Rouge (5.5°)	7.00 €
Brooklyn Defender IPA (5.5°)	8.90 €
Ducasse Triple (9°)	7.90 €
1664 0.0 Sans alcool	6.00 €



POUR COMMENCER

Croquettes de chèvre	6.90 €
Crottin de chèvre, miel, sauce cream cheese roquette	
Friture de petits poissons⁽¹⁾	4.90 €
Sauce tartare	
Houmous	5.90 €
Chips tortillas, paprika fumé	
Rillettes de Thon⁽²⁾ ail & fines herbes	4.95 €
Mayonnaise sour cream, céleri	
Fish croquettes	6.90 €
Saumon, églefin, ail	
Beignets de calamars	6.90 €
Sauce tartare	

♥ À PARTAGER

Fritto Misto	14.90 €
Beignets de calamars, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , fish croquettes, sauce tartare	
Planche Seafood	15.90 €
Rillettes de thon ⁽²⁾ ail & fines herbes, crevettes roses, fish croquettes, sauce tartare	
Spring platter	14.90 €
Croquettes de chèvre, houmous, friture de petits poissons ⁽¹⁾ , sauce tartare	

FRUITS DE MER

Huîtres creuses de Bretagne N°3 X6 / X12	13.50 € / 25.50 €	Crevettes roses	6.90 €
Maison Thaéron		Mayonnaise	



Happy Huîtres

18H30 À 20H00 • TOUS LES JOURS

6 huîtres + 1 verre de vin blanc* 13.90 €

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

LES MOULES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

XXL
5 €

• COCOTTES •

Traditionnelle	14.50 €
Beurre demi-sel, céleri, échalotes, persil	
Marinière	15.90 €
Beurre demi-sel, échalotes, persil, vin blanc	
Curry Madras	16.90 €
Curry Madras, crème fraîche, beurre à l'ail, vin blanc	
LÉON	16.90 €
Crème fraîche, céleri, échalotes, vin blanc	
Roquefort AOP	18.90 €
Roquefort AOP Société, crème fraîche, échalotes, vin blanc	
Ail & fines herbes	17.90 €
Sauce fromagère ail et fines herbes, ail confit, ciboulette	

❖ GRATINÉES ❖

LÉON	15.90 €
Grana Padano AOP, Emmental, crème fraîche, échalotes confites, chapelure	
Chorizo & Pesto	18.90 €
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	14.90 €
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	16.90 €
Concombre, pois maraîcher, oignon rouge, échalotes confites, vinaigrette miel paprika, frites	
Pavé de saumon miel soja	18.90 €
Pommes de terre grenaille, pois maraîcher, fèves, pousses d'épinard, sauce vinaigrette miel paprika	

SELON ARRIVAGE

Sole meunière	29.90 €
Accompagnement au choix, beurre citronné	

≡ Fish Burgers ≡

Cheesy LÉON	15.90 €
Beignets d'églefin PÊCHE FRANÇAISE , sauce cheddar, salade, oignons confits, sauce burger, frites	
Saumon	17.50 €
Escalope de saumon, tranches de concombre, courgette, salade, mayonnaise Léon & sour cream, frites	

HOMARD O'CLOCK



Selon arrivage

Homard & Frites (env. 500 g)	30.90 €
Homard* entier rôti au beurre demi-sel	



Pêche durable. Pêche Française. * Homard américain ou canadien. Homard O'Clock = L'heure du homard. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Fish = poisson.

• FISH & CHIPS •

PRÉPARÉS À LA COMMANDE
AVEC NOTRE TEMPURA SECRÈTE LÉON.

Original	16.90 €
Beignets d'églefin ➡ PÊCHE FRANÇAISE , sauce tartare, frites	
Calamar	14.50 €
Beignets de calamar, mayonnaise Léon, frites	
Saumon	19.90 €
Beignets de saumon, sauce tartare, frites	
Bar	19.50 €
Beignets de bar ➡ PÊCHE DURABLE , mayonnaise Léon, frites	

♥ À PARTAGER

Fish & Chips Platter (2 pers.)	29.90 €
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	15.90 €
Crevettes, sauce tomate basilic, pesto, ail confit, crumble de Grana Padano AOP, riz pilaf	
Pasta Seafood chèvre	17.90 €
Linguine, moules, courgette, poivrons, chèvre, pesto, sauce vierge, échalotes confites, ail confit	
Paëlla LÉON	19.90 €
Moules, encornets, crevettes, Chorizo, poivrons, tomates cerises, fèves, ail, riz, ciboulette	
Poulpe miel soja	26.90 €
Purée de pommes de terre, sauce vierge, oignons crispy	

Salades

Salade Tataki de Thon	19.50 €
Tataki de thon ⁽¹⁾ aux deux sésames, pois maraîcher, poivron rouge, courgette, salade, granola salé, ciboulette, vinaigrette miel paprika	
Salade Creamy Poulpe	17.90 €
Poulpe, pommes de terre grenaille, oignon rouge, mayonnaise sour cream, sauce vierge, ail confit, échalotes confites	
Salade de Chèvre chaud	16.50 €
Croquettes et toasts au crottin de chèvre miel, bacon, tomates cerises, salade, oignons crispy, vinaigrette miel paprika	
Salade Caesar Poulet	13.90 €
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 4.00 €

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

VIANDES

Burger Classique (env. 150 g)	15.50 €
Steak haché de bœuf, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce burger, cornichon aigre doux, frites	
Burger Crispy Chicken	13.90 €
Poulet croustillant, sauce cheddar, oignons confits, romaine, oignons crispy, sauce tartare, frites OU CRISPY VEGGIE*	
Entrecôte (env. 250 g)	20.90 €
Sauce Roquefort AOP Société, frites	

⁽¹⁾ Thon Listao. ➡ Pêche Française. ➡ Pêche durable. AOP : Appellation d'Origine Protégée. * Avec suprême croustillant Happy Veggie. Fish = poisson. Cheese = fromage. Léon's Specials = Nos Spécialités.

Plat du jour



12.90 €

+ CAFÉ DOUCEUR 16.50 €

Le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)



MENU LÉON

19.90 €

MENU COMPLET : 25.90 €

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



6.50 €

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 4.90 €
Topping au choix : Compotée de fruits rouges, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel : 1.90 €

Gaufre LÉON 7.90 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Gaufre Cherry Pistacchio 8.90 €
Crème pâtissière pistache, cerises, fruits rouges, éclats de pistache

Maxi gaufre Cookie 9.90 €
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 6.20 €

Mi-cuit au chocolat 6.90 €
Crème glacée vanille, crème fouettée, pépites caramélisées

Grande île flottante 6.90 €
Crème anglaise, sauce caramel, amandes grillées

Salade de fruits 6.90 €
Fruits du moment

Café ou Thé Gourmand 6.90 €
Crème pâtissière, sauce chocolat, granola - tiramisu fruits rouges, éclats de pistache - salade de fruits - gaufre

Millefeuille Géant Cerise Pistache 8.50 €
Crème pâtissière pistache, compotée de fruits rouges, cerises, éclats de pistache

COUPES Glacées

Dear coco fraise 8.50 €
Glace noix de coco, sorbet fraise, compotée de fruits rouges, fraise, noix de coco râpée, menthe, gaufre, crème fouettée

Cookie Dream 7.90 €
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, morceaux de cookie, sauce chocolat, gruë de cacao, crème fouettée

Tiramisu Framboise 8.50 €
Crème glacée vanille, sorbet framboise, biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, framboise, mascarpone, palmier, crème fouettée

Caramel lover 8.50 €
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 5.00 €

3 boules 6.00 €

- 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 1.90 €
Compotée de fruits rouges, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, sauce caramel



Nestlé

Nuts = noisettes

LA CAVE LÉON

VINS BLANCS

	Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
IGP Pays d'Oc Sauvignon Saint-Clair	5.10 €	5.50 €	11.50 €	
Touraine Sauvignon AOP Le Chai des Varennes	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Muscadet AOP La Hulette	6.40 €	7.10 €	16.20 €	23.00 €
Riesling Alsace AOP W.Gisselbrecht	6.40 €	7.10 €	15.90 €	23.00 €
Bordeaux Sauvignon AOP Les Roches Blanches - Château Roquefort	6.40 €	7.10 €	15.90 €	23.00 €
IGP Pays d'Oc Viognier Saint Victor - Gérard Bertrand	8.50 €	9.20 €	19.90 €	27.00 €
Alsace AOP Trilogie W.Gisselbrecht	4.50 €	5.20 €	14.90 €	20.00 €
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Villa Chambre d'Amour	6.60 €	7.30 €	16.50 €	25.00 €
Coteaux du Lyonnais (Millery) Les Chapèzes Prestige	8.90 €		22.60 €	39.00 €

VINS ROSÉS

IGP Var Saint Barthélémy	5.10 €	5.50 €	11.50 €	
Luberon AOP La Terrasse des Oliviers	4.50 €	5.20 €	10.90 €	18.00 €
Côtes de Provence AOP Romain Desbastides	7.90 €	8.50 €	18.90 €	26.00 €

VINS ROUGES

IGP Côtes du Tarn Gamay	5.10 €	5.50 €	11.50 €	
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons	5.50 €	6.20 €	14.20 €	23.00 €
Saumur-Champigny AOP Les Chanteraines	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Haut-Médoc AOP Baron de Terrey	6.60 €	7.30 €	16.50 €	24.00 €
Saint-Joseph AOP Les Jouvencelles - Pierre Finon (Charnas)	9.90 €		28.50 €	43.00 €



MAISON LÉON

SIGNATURE

Chardonnay sur mer

IGP Pays d'Oc Chardonnay

Verre 14 cl	Verre 20 cl	Pot 46 cl	Bouteille 75 cl
6.50 €	7.20 €	15.20 €	26.00 €



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.



IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Apéritifs

Kir au vin blanc 12 cl.....	4.50 €	Americano 8 cl.....	6.90 €
Kir au champagne 12 cl.....	9.50 €	Martini Rosso, Campari	
Martini Bianco, Rosso 6 cl.....	4.90 €	 Cidre Brut 33 cl.....	6.50 €
Martini Riserva Bitter 6 cl.....	5.70 €	Le Sauvage - Fils de pomme	
Campari 6 cl.....	5.70 €	Ricard - L'Original ou Allongé 2 cl.....	3.60 €
Porto, Suze 6 cl.....	5.90 €	Lillet - Blanc ou Rosé 18 cl.....	8.00 €
Martini Fiero & Tonic 14 cl.....	6.90 €	& tonic La French	
		Prosecco Riccadonna DOC 12 cl.....	5.90 €

CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	8.50 €	45.00 €



SPIRITUEUX

VODKAS & TEQUILA 4 cl

Vodka Eristoff.....	5.90 €
Vodka Grey Goose.....	8.50 €
Tequila Cazadores Blanco.....	6.90 €

WHISKIES 4 cl

William Lawson's	5.90 €
Blended	
Craigelachie 13 ans	9.50 €
Single Malt Speyside	
Laphroaig 10 ans.....	8.50 €
Single Malt Islay	
Jim Beam	5.90 €
Kentucky Bourbon	

RHUMS 4 cl

Bacardi Carta Oro.....	5.90 €
Bacardi Diez 10 ans	8.50 €

GINs 4 cl

Bombay Sapphire.....	6.00 €
Bombay Citron Pressé.....	7.90 €

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4 cl.....	6.90 €
Cognac Camus VSOP 4 cl.....	5.90 €
Bas-Armagnac 4 cl.....	5.90 €
Château de Laubade Signature	
Bas-Armagnac 12 ans 4 cl.....	8.50 €
Château de Laubade Intemporel	
Calvados Coquerel VSOP 4 cl.....	8.50 €
Calvados Coquerel XO 4 cl.....	5.90 €
 Limoncello Walcher 4 cl.....	5.90 €
 Amaretto Walcher 4 cl.....	5.90 €
Get 27, Get 31 4 cl	5.90 €
Irish Coffee 23 cl	6.90 €
Bushmills Irish whiskey, sirop de sucre de canne*, expresso, crème fouettée	





BOISSONS FRAÎCHES

Vittel 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Oasis 25 cl.	4.00 €
Perrier Fines Bulles 50 cl / 1L	4.50 € / 5.50 €	Fuze Tea Pêche	
Perrier 33 cl	4.20 €	ou Citron vert menthe 25 cl	4.00 €
Nectar de fruits 25 cl	4.00 €	Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	
Orange*, ananas*, abricot		ou Coca-Cola Cherry 33 cl	4.00 €
Jus de fruits 25 cl	4.00 €	Sprite 25 cl	4.00 €
Pomme*, tomate		Diabolo 20 cl	3.90 €
Champomy 10 cl / 75 cl	3.00 € / 10.90 €	Sirop à l'eau 20 cl	2.90 €
Orangina 25 cl	4.00 €		



* Jus et nectars de fruits à base de concentré.



CAFÉTERIE

Café, Décaféiné	2.40 €
Café double, Décaféiné double	4.80 €
Café crème	3.00 €
Thé, infusion	3.00 €
Chocolat chaud	4.00 €
Cappuccino	4.00 €
Café ou Thé gourmand	6.90 €

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

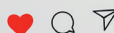


Instagram

Jeux concours, coulisses,
recettes exclusives...



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ
DE VOTRE LÉON SUR INSTAGRAM



* 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 Glaïses - 91124 Palaiseau Cedex.

LDF SAS, capital social : 500.000€, RSC Nanterre 353 559 131, siège : Levallois-Perret. Léon Saint Priest



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR