SINCE 1946
WAGON LÉO
RESTAURANT

LA BRASSERIE BELGE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

À PARTAGER…AVEC L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE TAPAS

Piadina : pâte à pizza, huile d'olives, fleur de sel, tomates et herbes italiennes..... 10.00
Véritable Stracciatella di Bufala AOP, piadina à la fleur de sel.....16.00
La planche de charcuterie Italienne Bellissima, tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini..... 21.00
Mini croquettes de fromage maison (7)..... 11.00
Mini croquettes de crevettes maison (7)..... 14.00

3 huîtres Sélection de notre écailler.....10.00
Crevettes grises n.e +/- 120 gr..... 11.00
Bulots mayonnaise, citron.....11.00
Crevettes Royales mayonnaise (7)..... 14.00
Tempura de scampis, sauce tartare (6).....14.00

GINS & TONIC BY LÉO

Arduenna Gin..... 14.50
Fever Tree Indian Tonic, poivre et pamplemousse rose, branche d'aneth
Panda Gin..... 14.50
Fever Tree Mediterranean, litchis, baies de goji
Leodium..... 14.50
Fever Tree Mediterranean Tonic, fraises ou framboises, chocolat blanc, lavande

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Duval-Leroy
Brut 13.50
Bouteille de Champagne Duval-Leroy
Brut 75 cl 75.00 / Brut 37.5 cl 43.00

CRÉMANTS

Coupe de Gales Héritage *rosé 9.40*
Coupe de Gales Héritage *blanc 9.40*
Bouteille de Gales Héritage *rosé 75 cl 39.00*
Bouteille de Gales Héritage *blanc 75 cl 39.00*

LES VINS AU VERRE

Découvrez nos vins au verre au verso.

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

Bergerac moelleux..... 6.90
Kir vin blanc..... 7.20
Kir Royal..... 13.90
Aperol Spritz..... 11.00
Martini Bianco / Rosso..... 7.20
Porto Blanc..... 7.20
Porto Rouge..... 7.20
Pineau des Charentes..... 7.20
Picon..... 7.20
Campari 7.20
Gancia..... 7.20
Pisang..... 7.20
Ricard..... 7.20

Suze..... 7.20
Maitrank..... 7.20
Whiskys : J&B, Johnnie Walker..... 8.20
Red Label, Jameson
Rhum Havana Club..... 9.00
Don Papa 14.00
Small batch Rhum Philippines
Diplomático Exclusiva Venezuela... 12.00
Rhum Reserva Ron Antguo
Vodka..... 8.20
Gin Gordon "Classic"..... 8.20
Bacardi Carta Blanca..... 8.20
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin..... 2.60

LES EAUX, SOFTS & JUS DE FRUITS

Perrier..... 3.60
Chaudfontaine 0.50cl..... 6.60
Plate/légèrement-pétillante/pétillante
Coca Cola..... 3.60
Coca Cola Zéro..... 3.60
Fanta..... 3.60
Sprite..... 3.60
Nordic Tonic..... 3.60
Fuze Tea *Pêche & Hibiscus*..... 3.60
Jus d'orange pressé 8.00
Minute Maid..... 3.70
Orange/ Pomme/ Tomate
Accompagnement sirop 0.60
Accom : soda, eau, tonic, jus, vin..... 2.60

Negroni 694 Aperitivo
12.00
bitter 694 Aperitivo, Arduenna Gin, martini rouge

THÉ GLACÉ MAISON JARDIN ROMANTIQUE

8.00
Une infusion gourmande évoquant l'atmosphère poétique d'un jardin parsemé de fleurs douces et de fruits gorgés de soleil, un mélange de pêche, d'ananas et de myrte citronné

LES BIÈRES PRESSION

Stella Artois 33 cl..... 4.30
Stella Artois 50 cl..... 6.00
Leffe blonde 33 cl..... 5.70
Leffe blonde 50 cl..... 8.30
Triple karmeliet..... 6.00

LES BIÈRES SPÉCIALES

Leffe brune..... 5.80
Leffe Ruby *(fruitée)*.....5.80
Orval..... 6.20
Lupulus blonde..... 6.10
Jupiler *N.A.* 3.70
Chouffe..... 6.10
Rochehaut IPA.....6.60

CUBA LIBRE

Cuba Libre au Rhum brun citron vert et sucre de canne
14.50

MOJITO

Mojito au Rhum brun, citron vert, menthe, sucre, sprite
14.50

BIÈRE BLONDE DES PICHE CACAYE DE BASTOGNE

6.30

WAGON LÉO chez vous

Profitez des huîtres, fruits de mer et plats iconiques du Wagon Léo dans le confort de votre domicile... Contactez-nous et emportez votre commande .

Pour le bien-être de nos équipes: nous nous réservons le droit de ne plus prendre de commande après 22h30.

LES MOCKTAILS

Funny campari orange ou tonic..... 7.00
Funny pisang orange..... 7.00
Virgin mojito..... 9.20

L'ÉCAILLER

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES:

Fines de Claire "Céline" n°3 *Cancale* — 6 pcs: 17.50 / 9 pcs: 24.00
Creuses de Zélande n°3 *Hollande* — 6 pcs: 17.50 / 9 pcs: 24.00

HUÎTRES EXCLUSIVES:

La Perle de L'impératrice n°3 *Cap-Ferret* — 6 pcs: 19.50 / 9 pcs: 29.00
Exclusivement importée pour la Maison Léo

Sentinelle n°3 *Irlande* — 6 pcs: 22.50 / 9 pcs: 31.00
Gillardeau n°3 *Marennes-Oléron* — 6 pcs: 27.50 / 9 pcs: 36.00

HUÎTRES PLATES *(octobre à février)*

Plates de Zélande n°000 *Hollande*

SÉLECTION DÉCOUVERTE:

Les 12 huîtres — *6 creuses / 6 exclusives et/ou plates* : 38.00
Les 18 huîtres — *9 creuses / 9 exclusives et/ou plates* : 51.00

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

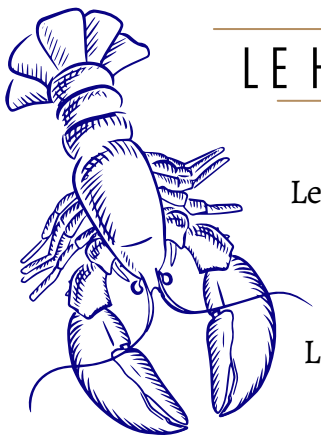
Plateau du mareyeur 29.90
3 huîtres creuses, 2 exclusives et/ou plates , 3 crevettes royales bio, 7 bulots, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau crustacés..... 74.00
1/2 homard, pattes de crabe, 3 crevettes Royales BIO, 2 langoustines, crevettes grises, mayonnaise, citron

Plateau Royal..... 61.00
6 huîtres creuses , 3 exclusives et/ou plates, pattes de crabe, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise , citron

Plateau prestige..... 94.00
1/2 homard, 6 huîtres creuses , 3 exclusives et/ou plates, pattes de crabe, 3 crevettes royales BIO, 2 langoustines, moules, bulots, bigorneaux, crevettes grises, mayonnaise , citron

Plateau prestige à 2 ..... +33.00
plateau Prestige avec un demi homard en supplément



LE HOMARD & LE CRABE ROYAL

AUSSI À EMPORTER

Homard 'Belle-vue' (+/- 600-700 gr)
Le demi 35.00 / L'entier 54.00 *(servi avec frites)*
salade, œuf, brunoise de légumes, mayonnaise

Homard au Gresilva Grill (+/- 600-700 gr)
Le demi 35.00 / L'entier 54.00 *(servi avec frites)*
beurre de crustacés au curry rouge

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Crevettes royales (portion 7) 14.00
Bulots (portion) 11.00
Bigorneaux (portion) 11.00
Langoustines (5 pièces) 18.00
Pattes de crabe Royal de Norvège (5 demi pattes) 19.50
Crevettes grises n.e +/- 120 gr 11.00

LES ENTRÉES

Saumon d'Écosse légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe,.....21.00
sauce miel et moutarde Bister, crème fleurette au citron vert, brioche toastée
Conserverie la Belle-Iloise Saint Georges Millésimé..... 19.00
sardines à l'huile d'olives vierge, pain grillé et mesclun
Véritable Stracciatella di Bufala AOP, ...16.00
piadina à la fleur de sel
Carpaccio de Bœuf, « Charolais Belge »..... 18.00
parmesan, roquette, mayonnaise crémeuse à la moutarde et sauce Worcestershire
La planche des charcuteries Italiennes Bellissima..... 21.00
tapenade d'olives, tapenade de tomates, grissini
supp. Stracciatella di Bufala AOP et pinsa à la fleur de sel *(+11 €)*

Entrées Signature

Soupe de poissons maison, *croûtons, rouille et fromage* 15.90
Croquettes maison aux crevettes grises , *citron et persil frit*..... 1 pce 12.90 / 2 pces 19.00
Les escargots de Bourgogne Label Rouge .....6 pces 14.00 / 12 pces 19.00
au beurre d'ail & persil

Fondus au fromage de Maredsous *citron et persil frit* ..... 1 pce 11.00 / 2 pces 17.50
Duo de croquettes: *crevettes grises & fromage de Maredsous*..... 18.00
Tomates à l'ancienne, *aux crevettes grises de Zeebrugge*.....Entrée 22.00 / Plat 33.00
(en plat servi avec frites)
Fromage ' Saint-Marcellin ' *jambon Serrano Reserva 24 mois* 18.00
sirop de Liège à la bière d'Orval, toast de pain au levain
Homard (+/-600-700gr) 'Belle-vue',..... Le demi 35.00 / L'entier 54.00
salade, œuf, brunoise de légumes mayonnaise

FILET AMÉRICAIN

Véritable américain frites
câpres, persil, oignons, mayonnaise maison
"Si vous le préférez non préparé, merci de prévenir votre serveur"

26.00

En plat, servi avec pommes frites Maison
à la graisse de bœuf

VÉGÉ

Véritable Stracciatella di Bufala AOP,
piadina à la fleur de sel
16.00

Wok de "Tofu Bio" & légumes Thaï gingembre,
curry rouge, lait de coco & coriandre
Entrée 16.00 / Plat 23.00

PASTA

Pennes "al vongole e cozze".....Entrée 18.00 / Plat 27.00
poêlée de pennes De Cecco al dente, vongole, moules et coriandre

Linguines De Cecco au homard..... 37.00
demi homard, bisque aux agrumes, tomate fraîche, beurre de corail et coriandre

Penne pomodoro basilico al Stracciatella di Bufala AOP..... Entrée 15.00 / Plat 21.00
pennes De Cecco, tomate, basilic et Stracciatella

PIZZAS AU FEU DE BOIS

PIZZA CLASSIQUES

Marinara 12.50
sauce tomate, tomates cerises au four, ail, origan et basilic frais

Margherita 15.50
sauce tomate, tomates cerises confites, mozzarella Fiore Di Latte, origan et basilic frais

Prosciutto & funghi 17.50
sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, jambon cuit aux herbes, champignons, origan et olives

PIZZA GOURMETS

Siciliana 17.50
sauce tomate, mozzarella Fiore Di Latte, bufala fumé, aubergine grillé, Parmigiano Reggiano, basilic

César 18.50
tomate, mozzarella Fiore Di Latte, Salsiccia italienne bio au fenouil, roquette, parmesan, oignons rouges, olives, sauce César aux anchois

Chèvre Pepperoni 18.50
tomate, mozzarella Fiore Di Latte, fromage de chèvre, pepperoni, pickles d'oignons rouges, persil

Scoglio Frutti di Mare 23.00
tomate, mozzarella Fiore Di Latte, scampis, poulpe, palourdes, moules, saumon BIO, persil, huile à l'ail

Miss Italia Tartuffo 29.50
mozzarella Di Bufala, filets de tomates San Marzano, jambon cru San Daniel, tomates cerises, salade roquette, Parmigiano Reggiano et râpé de truffe noire

Suppléments:
mozzarella, champignons, câpres, roquette, olives, oignon, œuf, ail… 2.00
jambon cuit, jambon de Parme, salami, thon, mozzarella di bufala, chèvre… 3.00

Pizza commandée en plat unique et partagée pour deux... supplément + 6 € , sauf pour les enfants jusqu'à 12 ans

NOTRE CÉLÈBRE CASSOULET

(Du octobre à mars)

Confit de cuisse de canard, saucisse de canard, saucisse lyonnaise, pied de porc, lard confit

Agrémentez votre cassoulet d'une escalope de foie gras poêlée …

Le restaurant Léo est ambassadeur belge officiel de l'académie du cassoulet de Carcassonne

MOULES

De retour en juillet

"JUMBO PREMIUM 1.1 KG"
frites à volonté

Moules natures "Marinière"

Moules vin blanc

Moules vin blanc crème

Moules Poulette
beurre blanc citronné, persil et ciboulette fraîche

Moules à l'ail, vin blanc crème

Moules "LÉO"
aux crevettes grises, sauce crème "Secret du Chef"

CHOUCROUTE ROYALE

(Du 15 octobre au 15 mars)

4 saucisses sélection, jambonneau au bouillon, poitrine de porc confite, pommes de terre et choux au saindoux …

LES PETITS CHEFS DE GARE

Toute notre carte:
demi-portion et demi-prix *
(*) Les 1/2 portions sont exclusivement servies aux enfants de -12 ans
(*)Sauf écailler et pizzas

POISSONS

Fish & Chips de cabillaud frit, ... 30.00
sauce tartare maison, frites

Aile de raie, crevettes grises 32.00
beurre noisette aux câpres et citron vert, brandade de pommes de terre

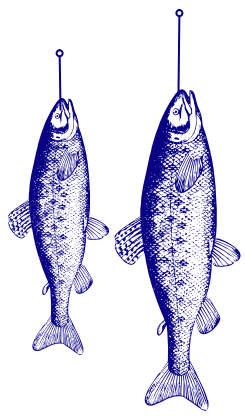
Cabillaud royal, *simplement sauce mousseline,* 33.00
légumes, brandade de pdt et poireaux au beurre demi-fleur de sel

Thon rouge snacké à la plancha, ... 34.00
quinoa noir, brocolinis, tomates cerises, chimingi, edamame de soja, mayonnaise wasabi, sauce soja 'sweet & sour' & sésames torréfiés

Sole de la Mer du Nord "Meunière" 45.00
« Comme à la Côte Belge » , frites

Plat Signature

Bouillabaisse Maison
comme vous l'aimerez ... sans arêtes !!! 36.00
Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives



VIANDES

Véritables boulets maison à la Liégeoise, ... 23.00
bière brune et sirop de Liège, frites, salade, mayonnaise

Escalope pannée Zurichoise, *sauce crème, jambon et champignons* 25.00

Vol au vent de véritable volaille fermière, *frites à la graisse de bœuf* 25.00

Plat Signature

Vol au vent à la royale:
volaille fermière, ris de veau, foie gras poêlé & râpé de truffe 36.00

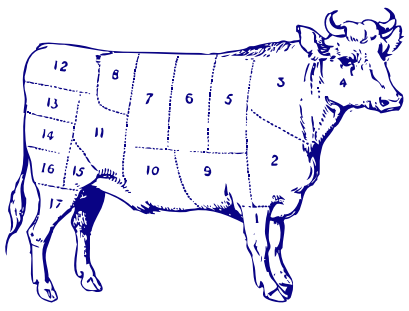
Jambonneau rôti au four, *sauce à la moutarde, salade sucrine rôtie,* 28.00
tomate grillée, béarnaise maison, frites

Marcassin « incontournable et même recette depuis 60 ans » 29.00
civet servi en cocotte, compotée d'airelles fraîches, frites maison

Notre sélection de bœuf

accompagné de frites maison à la graisse de bœuf

Steak de bœuf "Irish Prime" (230gr) 26.00
Entrecôte "Black Angus Argentine" (300gr) 34.00
Filet pur "Highlands Ecossais" (230gr)..... 38.00



Sauces maison pour accompagner votre viande 4.00
Béarnaise - Poivre vert flambée au Cognac
Champignons crème - Beurre Maître d'hôtel

Tomahawk Black Angus "Irlande" (1.3 kg) pour 2 personnes
« Attention si vous n'avez jamais gouté... Vous risquez de tomber accro !!! »
48.00 le couvert

Accompagnements
Frites à la graisse de bœuf..... 6.00
Pommes nature 6.00
Pommes purée au beurre..... 6.00
Salade mesclun 6.00
Haricots verts 6.00
Bouquetière de légumes 8.00

LES DERNIÈRES ARRIVÉES EN GARE

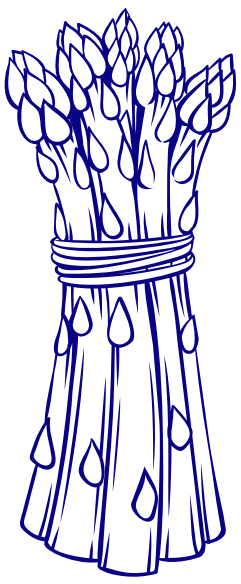
ENTRÉES

Ceviche de dorade Tom Kai Thai..... 19.00
orange, tomate, coriandre, oignon rouge, citron kafir, lait de coco, curry vert, pépites de grenade

Tartare de bœuf & Straciatella à la truffe..... 21.00
roquette, grissini, tomate confite, caramel de vinaigre balsamique, huile au basilic

Poulpe et chorizo grillé..... 19.00
artichaut, paprika fumé, rucola, huile de coriandre, citron vert

Cassolette de moules, coquillages et gambas flambée au Cognac..... 22.00
au beurre d'herbes et à l'ail doux citronné



LES PREMIERES ASPERGES BLANCHES DE MALINES …
Elles sont fraîches… elles sont belles… elles sont Belges !
En entrée 22.00 € ou En plat 32.00 €… accompagnées de pdt grenailles

- Au jambon Prestige affiné 24 mois
  servies froides, rémoulade à l'orange et pignons de pin
- À la flamande, œuf Mimosa au beurre, jus de citron, câpres frits
- Au saumon fumé de Norvège, sauce mousseline

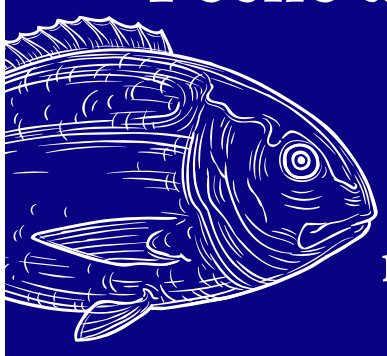
PLATS

Couronne de porc Belge de Pietrain "Cross & Blackwell"..... 33.00
sauce Blackwell aux pickles belges, pommes frites

Tagliata de filet d'agneau de lait grillé,..... 34.00
purée d'artichauts, asperges vertes et blanches, roquette, râpé de Parmesan, grenailles au thym, jus au romarin

Bouillabaisse Maison comme vous l'aimerez … sans arêtes !!! 36.00
Cabillaud, dorade, lotte, saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, croûtons, tapenade de rouille et olives

Pêche du jour / Poisson entier (1 couvert et 2 couverts)



Levé en filet devant le client
37.00 / couvert

Dorade sauvage
rôti au four, olives taggiasche, ail, tomates et romarin,
pommes de terre grenailles, citron confit

MENU BRASSERIE

48.00

Les 6 huîtres de notre écailler
ou
Les 9 huîtres de notre écailler ***(supp.+6.00€)***
ou
La croquette maison aux crevettes grises, citron et persil frit
ou
Notre fabuleuse soupe de poissons maison, rouille et croûtons

---

Aile de raie, beurre noisette aux câpres, citron vert
ou
Steak de bœuf "Irish Prime" (230gr), sauce au choix
ou
Vol au vent à la royale: volaille fermière, ris de veau,
foie gras poêlé & râpé de truffe ***(supp.+7.00€)***
ou
Cabillaud royal, simplement sauce mousseline,
brandade de pdt et poireaux au beurre demi-fleur de sel ***(supp. +5.00€)***

Dessert au choix dans notre sélection sucrée

Tomahawk Black Angus "Irlande"

(1.2 kg) pour 2 personnes

« Attention si vous n'avez jamais gouté...

Vous risquez de tomber accro !!! »

48.00 le couvert