

# BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl .....	5,10€
LIMONADE, ORANGINA 33cl.....	5,10€
EAU MINERAL PLATE, GAZEUSE 33cl.....	5,10€
STILL MINERAL WATER, SPARKLING WATER	
SCHWEPPES AGRUM, TONIC ICE TEA 33cl .....	5,10€
DIABOLO 33cl .....	5,10€
CAFÉ, CHOCOLAT, THÉ GLACÉ MAISON .....	6,60€
<i>Coffee, chocolate, homemade iced tea</i>	
CITRONNADE MAISON <i>Homemade lemonade</i> .....	7,00€
JUS, NECTAR DE FRUIT 25cl .....	5,10€
Ananas, Tomates, Maracuja, Mangue, Cranberry, Pomme, Pêche <i>Pineapple, tomatoes, passion fruit, mango, cranberry, apple, peach</i>	
FRUITS PRÉSÉS .....	6,10€
Orange, Citron / <i>Orange, lemon</i>	

# SMOOTHIES

RED SMOOTHIE.....	10,50€
Fraise, banane, açaï <i>Strawberry, banana, açaí</i>	
YELLOW SMOOTHIE.....	10,50€
Mangue, banane, fruit de la passion, acérola <i>Mango, banana, passion fruit, acerola</i>	
GREEN SMOOTHIE.....	10,50€
Banane, ananas, kiwi, menthe, spiruline <i>Banana, pineapple, kiwi, mint, spirulina</i>	
PINK SMOOTHIE .....	10,50€
Banane, fruit du dragon, fraise, ananas <i>Banana, dragon fruit, strawberry, pineapple</i>	

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
CARTE BANCAIRE, MINIMUM 10 EUROS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX  
POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION  
LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR

@bistrot\_leo

# Bistrot Léo



129 BOULEVARD DE SÉBASTOPOL - 75002 PARIS



COUPE DE CHAMPAGNE  
R DE RUINART 14cl 14,50€

## FORMULE BISTROT LÉO

17,90€

### 1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

*1 Hot drink of your choice*

### + 1 ORANGE PRESSÉE

*1 Freshly squeezed orange juice*

### + 1 VIENNOISERIE 1 Viennoiserie

### + 1 TARTINE CONFITURE MAISON

*1 tartine with homemade jam*

### + OMELETTE NATURE OU ŒUF AU PLAT

AVEC POITRINE +2€

*Plain Omelette or fried egg - With smoked pork belly +2€*

### + SALADE DE FRUITS FRAIS SELON SAISON

### OU FROMAGE BLANC

*Fresh Fruit Salad Seasonal Availability or Yogurt*

## FORMULE PETIT DÉJEUNER

10,90€

### 1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

*1 Hot drink of your choice*

### + 1 ORANGE PRESSÉE

*1 Freshly squeezed orange juice*

### + 1 VIENNOISERIE 1 Viennoiserie

### + 1 TARTINE CONFITURE MAISON

*1 tartine with homemade jam*



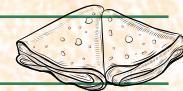
## TAPAS

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	21 <sup>00</sup> €
<i>Charcuterie platter</i>	
<b>PLANCHE DE FROMAGES AOP</b>	21 <sup>00</sup> €
<i>AOP Cheese platter</i>	
<b>PLANCHE TAPAS</b>	21 <sup>00</sup> €
(Sticks mozza, nems, accras, jalapeños, calamars, croustillants de poulet, falafel)	
<i>Tapas Platter (sticks mozza, spring rolls, accras, jalapeños, calamari, crispy chicken bites, falafel)</i>	
<b>CAMEMBERT RÔTI et ses mouillettes</b>	12 <sup>00</sup> €
<i>Roasted Camembert with bread finger</i>	
<b>CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>Croque-Monsieur to share</i>	

## CAFÉTERIE

<b>EXPRESSO, DÉCA</b> Espresso, decaf	2 <sup>40</sup> €
<b>NOISETTE</b> Macchiato	2 <sup>50</sup> €
<b>DOUBLE</b> Double	4 <sup>80</sup> €
<b>CAFÉ CRÈME</b> Café latte	4 <sup>50</sup> €
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b> Americano coffee	2 <sup>70</sup> €
<b>CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE</b>	6 <sup>00</sup> €
<i>Old-fashioned hot chocolate</i>	
<b>CAPPUCINO</b>	5 <sup>80</sup> €
<b>CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS</b> Viennese coffee, Viennese chocolate.	7 <sup>20</sup> €
<b>THÉ, INFUSION</b> Tea, Herbal tea	4 <sup>50</sup> €
<b>THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE</b> Fresh mint green tea	5 <sup>50</sup> €
<b>IRISH COFFEE</b>	11 <sup>00</sup> €
<b>GROG AU RHUM</b> Rum grog	11 <sup>00</sup> €

## CRÊPES



<b>CRÊPES AU SUCRE</b> Crepe with sugar	5 <sup>00</sup> €
<b>CRÊPES CONFITURE</b> Crepe with jam	6 <sup>00</sup> €
<b>CRÊPES BEURRE CITRON</b>	5 <sup>90</sup> €
<i>Crepe with butter and lemon</i>	
<b>CRÊPES NUTELLA</b> Crepe with nutella	8 <sup>50</sup> €
<b>CRÊPES CHOCOLAT</b> Crepe with chocolat sauce	8 <sup>50</sup> €
<b>CRÊPES CHOCOLAT BANANE</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>Crepe with banana and chocolat sauce</i>	
<b>CRÊPES NUTELLA BANANE</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>Crepe with banana and Nutella</i>	
<b>CRÊPES AUX FRUITS DE SAISON</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>Crepe with seasonal fruits</i>	
<b>Supplément boule de glace vanille</b>	2 <sup>00</sup> €

<b>CROISSANT</b>	2 <sup>20</sup> €
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	2 <sup>20</sup> €
<b>TARTINE BEURRE CONFITURE MAISON</b>	4 <sup>50</sup> €
<b>Supplément confiture ou beurre</b>	1 <sup>50</sup> €

## LES ŒUFS

<b>OMELETTE OU ŒUF AU PLAT NATURE</b> Plain omelette	10 <sup>00</sup> €
<b>OMELETTE FROMAGE OU JAMBON</b>	11 <sup>00</sup> €
<i>Omelette with cheese or ham</i>	
<b>OMELETTE MIXTE</b> (jambon et fromage)	12 <sup>00</sup> €
<i>Omelette mixte (ham and cheese)</i>	
<b>OMELETTE SAUMON FUMÉ</b>	14 <sup>00</sup> €
<i>Omelette with smoked salmon</i>	
<b>ŒUF AU PLAT POITRINE FUMÉE</b>	12 <sup>00</sup> €
<i>Fried egg with smoked pork belly</i>	
<b>ŒUFS À LA COQUE X2, BEURRE ET MOULETTES</b>	11 <sup>00</sup> €
<i>Soft-boiled egg X2 with butter and toast</i>	
<b>ŒUFS À LA COQUE X2 À LA RUSSE</b>	
<b>12G CAVIAR DOM PETROFF</b>	61 <sup>00</sup> €
<i>2 Soft-boiled eggs à la Russe - 12g Dom Petroff caviar</i>	