

FAIT MAISON
bistrot_leo

Bistrot Léo

CUISINE TRADITION



HAPPY HOUR

VINS - COCKTAILS - BIÈRES
Voir Ardoises

Wines - Cocktails - Beers: See Boards

HAPPY CHAMPAGNE

12h/14h - 18h/20h

Coupe de Champagne R. de Ruinart 14cl
HH 9,50€/14,50€



A DÉGUSTER

TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE AU COMTÉ... 9,50€
Slice of Poilâne bread with Comté cheese

TARTINE DE PAIN DE CAMPAGNE
AU JAMBON DE PAYS... 9,50€
Slice of Poilâne bread with raw ham

ON À RETROUVÉ LA PLANCHE DE LA 7^{ÈME} COMPAGNIE !

Pâté de campagne OU Sardines
OU Saucisson à l'aïiiiiiii !!... 11,50€
Traditional Country Pâté OR Sardines OR Garlic Sausage

Pâté de campagne ET Sardines
ET Saucisson à l'aïiiiiiii !!... 24,00€
Traditional Country Pâté AND Sardines AND Garlic Sausage

À PARTIR DE 15 H



À PARTAGER POUR L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIES... 21,00€
Charcuterie platter

PLANCHE DE FROMAGES AOP... 21,00€
AOP Cheese platter

♥ PLANCHE TAPAS... 21,00€
(Sticks mozza, nems, accras, jalapeños, calamars, croustillants de poulet, falafel) / Tapas Platter (sticks mozza, spring rolls, accras, jalapeños, calamari, crispy chicken bites, falafel)

CAMEMBERT RÔTI et ses mouillettes... 12,00€
Roasted Camembert with bread finger

CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER... 9,50€
Croque-Monsieur to share

FALAFELS Falafels... 9,90€

♥ FETA RÔTIE, miel, fruits rouges, herbes... 12,00€
Roasted feta with honey, red fruits, herbs

STICKS MOZZA Mozzarella sticks... 9,90€

♥ ACCRAS MAISON Homemade accras... 12,00€

NEMS DE POULET Chicken spring rolls... 9,90€

BEIGNETS DE CALAMARS Calamari fritters... 9,90€

JALAPEÑOS... 9,90€

CROUSTILLANTS DE POULET Crispy chicken bites... 9,90€

FRITES MAISON au cheddar, oignons crispy... 12,00€
Homemade fries with cheddar cheese, topped with crispy onions

CAVIAR OSSETRA ROYAL
PETROSSIAN... 30g 95,00€
Petrossian Ossetra Royal caviar 50g 160,00€

Formules 19,90€

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés
Only at lunchtime excluding weekends and public holidays

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

LES ENTRÉES

STARTERS



♥ TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE... 11,00€
Gratinated French onion soup

L'INCONTOURNABLE ŒUF MAYONNAISE... 6,50€
Hard-boiled egg with mayonnaise

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 150G... 22,00€
Frog legs with parsley and garlic (150g)

ESCARGOTS XXL DE BOURGOGNE
XXL Burgundy snails... X6 15,00€ X12 25,80€

♥ FOIE GRAS DE CANARD MAISON... 25,00€
Homemade duck foie gras

MILLE-FEUILLE AUBERGINE STRACCIATELLA... 12,00€
Homemade duck foie gras

RAVIOLES CRÈME DE PARMESAN... 14,00€
Supp. foie gras frais poêlé + 8,00€
Ravioli with Parmesan cream • Add seared fresh foie gras +8,00€



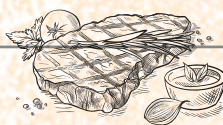
CAESAR FAÇON BISTROT LÉO... 19,90€
Salade romaine, œuf dur, croûtons, parmesan,
filet de poulet panko, sauce césar
Romaine salad, hard-boiled egg, croutons, parmesan, panko
chicken fillet, caesar sauce

BOYARDE... 19,90€
Salade, oignons rouges, jambon de pays, pommes de terre sautées
à l'ail, Cantal & œuf au plat / Salad, tomatoes, red onions,
country ham, baby potatoes, Cantal cheese & fried egg

GRECQUE... 19,90€
Feta, olives de Kalamata, 3 poivrons, concombre, oignons,
origan, huile d'olive / Feta, Kalamata olives,
3 peppers, cucumber, onions, oregano, olive oil

NIÇOISE... 19,90€
Olives niçoises, œuf, thon snacké, haricots verts, anchois, artichaut,
poivrons / Niçoise olives, egg, seared tuna, green beans,
anchovies, artichoke, and peppers

FRACHEUR... 21,50€
Fruits du moment, betterave, tomate, jambon de pays, burrata
Seasonal fruits, beetroot, tomato, cured ham, burrata



VIANDES MEAT

PAILLARD DE POULET FERMIER, sauce tomate, roquette... 18,00€
Free-range Chicken Paillard, Tomato sauce, arugula

♥ CONFIT DE CANARD MAISON, pommes sautées à l'ail... 21,00€
Homemade duck confit from, sautéed potatoes with garlic

TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON... 19,80€
(paleron, joue de bœuf ou cœur de basse côte selon arrivage) et sa garniture du moment
Traditional beef bourguignon (chuck, beef cheek, or rib heart depending on availability) and garnish

L'INCONTOURNABLE PAVÉ DE BŒUF AUX 3 POIVRES, frites... 21,00€
The classic Three-Pepper Beef Steak, fries

ENTRECÔTE XXL frites, sauce au choix XXL ribeye, frites, and a sauce of your choice... 31,00€

TATAKI DE BŒUF FAÇON THAÏ Thai-Style beef Tataki... 23,00€

TARTARE DE BŒUF CRU OU POÊLÉ, frites Beef tartare, raw or seared, fries... 18,50€

CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA, salade... 20,50€
Beef carpaccio served with burrata cheese and salad

Changement de garniture : wok de légumes
Garnish alternative : vegetable wok 4€

Frites, riz, pommes de terre sautées à l'ail, salade 1,50€
French fries, rice, sautéed potatoes with garlic, salad 1,50€



PASTA PASTA

RAVIOLES, CRÈME DE PARMESAN... 21,00€
Ravioli with Parmesan Cream

Supp. foie gras frais poêlé + 8,00€ - Add seared fresh foie gras +8,00€

RIGATONI ALL'ARRABBIATA ET SA BURRATA... 19,50€
Rigatoni all'arrabbiata with burrata

TOUT SIMPLEMENT !! RIGATONI
SAUCE MORILLES, ROQUETTE... 27,00€
Rigatoni with morel mushroom sauce, arugula
(Supp. caviar Petrossian 12g / Add Petrossian caviar 12g +50,00€)



Burgers

Accompagné de frites

BURGER LÉO... 18,90€
Cheddar, sauce béarnaise, oignons confits,
steak haché, poitrine fumée et salade
Cheddar, bearnaise sauce, candied onions,
minced steak, bacon and salad

CHICKEN BURGER... 18,90€
Cheddar, sauce béarnaise, oignons confits,
poulet pané, poitrine fumée et salade
Cheddar cheese, burger sauce, candied
onions, breaded chicken, bacon and salad

FISH BURGER... 18,90€
Cheddar sauce tartare fish and chips et salade
Cheddar, tartar sauce, fish and chips, salad

✓ VEGGIE BURGER... 18,90€
Selon l'humeur du Chef
According to the chef's inspiration

SALADES

SEGUIN... 20,50€
Toast de chèvre, poitrine fumée, tomates, poivrons, salade
Goat's cheese toast with smoked bacon, tomatoes, peppers,
and salad

OCEANE... 23,00€
Riz basmati, agrumes, tataki de thon, gambas, saumon fumé,
anchois marinées / Basmati rice with citrus, tuna tataki, king
prawns, smoked salmon, and marinated anchovies

COBB... 22,10€
Salade romaine, blanc de poulet, avocat, tomates,
bleu d'Auvergne, œuf dur, poitrine fumée
Romaine lettuce, chicken breast, avocado, tomatoes, Bleu
d'Auvergne, hard-boiled egg, smoked bacon

SALADE DE RAVIOLES SOUFFLÉES... 19,90€
Salade romaine, haricots verts, tomate, champignons
Romaine lettuce, green beans, tomato, and mushroom
(Supp. poitrine fumée / Add smoked bacon +2€)

BURRATA ET SA CAPONATA... 19,90€
Poivrons multicolores, tomates, aubergine, courgette, éclats de
noix, burrata 125g / Mixed peppers, tomatoes, aubergine,
courgette, crushed walnuts, and 125g burrata

RIGATONI CRÈME DE BETTERAVE ET FETA... 17,50€
Rigatoni with beetroot cream and feta

Garniture supplémentaire 4€
Additional garnish

Sauce au choix : poivre, béarnaise,
bleu d'Auvergne, Morilles (+7,00€)
Choice of sauce: pepper, béarnaise, bleu
d'Auvergne, morel mushroom (+7,00€)

POISSONS FISH

FISH AND CHIPS, frites maison... 18,50€
Fish and chips, homemade French fries

♥ POULPE SNACKÉ, sauce ponzu et câpres... 27,00€
Seared octopus, ponzu sauce and capers

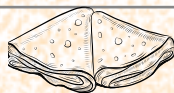
TATAKI DE THON FAÇON THAÏ... 23,00€
Thai-Style Tuna Tataki

FILET DE BAR (SELON ARRIVAGE)
wok de légumes... 21,00€
Sea bass or sea bream fillet (depending
on availability), vegetable wok

DESSERTS



DESSERT DU JOUR	Voir ardoise
<i>Dessert of the day</i>	<i>See chalkboard</i>
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	8.00€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Vanilla crème brûlée</i>	8.00€
TARTE TATIN et son pot de crème fraîche	10.90€
<i>French-Style Apple tart with crème fraîche</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh Fruit Salad</i>	10.00€



CRÊPES

CRÊPES AU SUCRE <i>Crepes with sugar</i>	5.00€
CRÊPES CONFITURE <i>Crepes with jam</i>	6.00€
CRÊPES BEURRE CITRON <i>Crepes with butter and lemon</i>	5.90€
CRÊPES NUTELLA <i>Crepes with nutella</i>	8.50€
CRÊPES CHOCOLAT <i>Crepes with chocolat sauce</i>	8.50€
CRÊPES CHOCOLAT BANANE OU NUTELLA BANANE	9.50€
<i>Crepes with banana and chocolat sauce or with banana and Nutella</i>	
CRÊPES AUX FRUITS DE SAISON	9.50€
<i>Crepes with seasonal fruits</i>	

CHAMPAGNES

	Coupe 14cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE DU MOMENT	12.00€	65.00€
R DE RUINART	14.50€	95.00€
RUINART BLANC DE BLANCS		149.00€
DOM PERIGNON, BRUT VINTAGE		390.00€



APÉRITIFS

KIR MAISON	5.80€
KIR ROYAL	13.00€
♥ RICARD	3.50€
PORTO ROUGE	6.10€
SUZE, APEROL, CAMPARI	5.10€
MARTINI BIANCO, ROSSO ...	6.00€
AMERICANO MAISON	12.00€
VERMOUTH	
ROUGE BLANC DRY	7.50€
PASTIS ODEIA	4.80€



BIÈRES

BEERS

	25cl	50cl
BLONDE PERONI	4.90€	8.50€
<i>Peroni Blonde Beer</i>		
BLANCHE GROLSCH WEIZEN ...	4.90€	8.50€
<i>Grolsch Weizen White Beer</i>		
HARRY IPA UPSIDE DOWN	4.90€	8.50€
<i>Harry IPA upside down</i>		

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl	5.10€	CITRONNADE MAISON <i>Homemade lemonade</i> .	7.00€
LIMONADE, ORANGINA 33cl	5.10€	JUS, NECTAR DE FRUIT 25cl	5.10€
EAU MINERAL PLATE, GAZEUSE 33cl ..	5.10€	Ananas, Tomates, Maracuja, Mangue, Cranberry, Pomme, Pêche	
<i>Still mineral water, sparkling water</i>		<i>Pineapple, tomatoes, passion fruit, mango, cranberry, apple, peach</i>	
SCHWEPPEs, TONIC ICE TEA 33cl	5.10€	FRUITS PRÉSSÉS	6.10€
DIABOLO 33cl	5.10€	Orange, Citron / Orange, lemon	
CAFÉ, CHOCOLAT, THÉ GLACÉ MAISON	6.60€		
<i>Coffee, chocolate, homemade iced tea</i>			



Cocktails

Simple 9.90€ • Double 16.00€

Pour toute demande particulière venez voir le barman

PORN STAR MARTINI

Vodka, passoa, purée de fruit de la passion
Vodka, Passoa, passion fruit puree

WTF

Vodka infusée à la vanille,
fruit de la passion, jus de pêche
Vanilla-infused vodka, passion fruit, peach juice

MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, tranche de citron
Vodka, ginger ale, slice of lemon

LONDON MULE

Gin, ginger ale, tranche de citron
Gin, ginger ale, slice of lemon

AROBAZ

Rhum, citron, fruit de la passion, sucre de canne
Rum, lemon, passion fruit, cane sugar

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, tranches
d'orange, soda
Aperol, Prosecco, orange slices, soda

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Saint-Germain, Prosecco, soda
St-Germain, Prosecco, soda

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, jus d'orange,
blanc d'œuf
Amaretto, lemon juice, orange juice, egg white

MOJITO

Rhum Bacardi, menthe fraîche,
lime & sucre de canne
Bacardi rum, fresh mint, lime & cane sugar

ORANGE BLOSSOM

Gin, jus d'orange, jus de citron, miel
Gin, orange juice, lemon juice, honey

BLACKBERRY

Vodka, jus de citron, sucre de canne,
crème de mûre
Vodka, lemon juice, cane sugar, blackberry liqueur

PIN UP

Vodka, Chambord, jus d'ananas,
jus de passion
Vodka, Chambord, pineapple juice, passion fruit juice

MAI TAI

Rhum, jus de citron, sirop d'orgeat,
jus de passion, jus de mangue, triple sec
Rum, lemon juice, orgeat syrup, passion fruit juice, mango juice, triple sec

ALCOOLS

Supplément Soda +2€

WHISKYS

ARLETT SINGLE MALT 4cl	9.80€
ARLETT S. MALT MIZUNARA 4cl	11.50€
ARLETT S. MALT TOURBÉ	10.80€

GINS

WESSEX ALFRED THE GREAT ...	10.80€
WESSEX SAXON GARDEN	11.50€
WESSEX GOOSEBERRY & ELDERFLOWER	11.50€
AUDEMUS PINK PEPPER	10.80€
ARANA	10.80€

RHUMS

SAISON RUM RESERVE 4cl	12.00€
SAISON RUM XO 4cl	14.50€
SAISON RUM TRINIDAD 4cl	15.50€
RON CUBAIN BIDAIA 4 ANS ...	11.50€

VODKAS

KANEP CANNABIS ORGANIC 4cl	9.50€
HAKU Japon 4cl	11.50€
GREY GOOSE France 4cl	13.00€

DIGESTIFS

CALVADOS 4cl	8.50€
ARMAGNAC 4cl	8.50€
COGNAC PARK EXTRA 4cl	45.00€

Ask for our armagnac grand cru selection



CRÈME D'ARMAGNAC LOU BAILËT
4cl 7.50€



ARMAGNAC YOU & MINT
Un peu de fraîcheur !!
4cl 7.50€



ARMAGNAC 4cl	
1944	102.00€
1972	30.00€
1976	28.00€
1983	22.00€
1984	22.00€
2000	32.00€