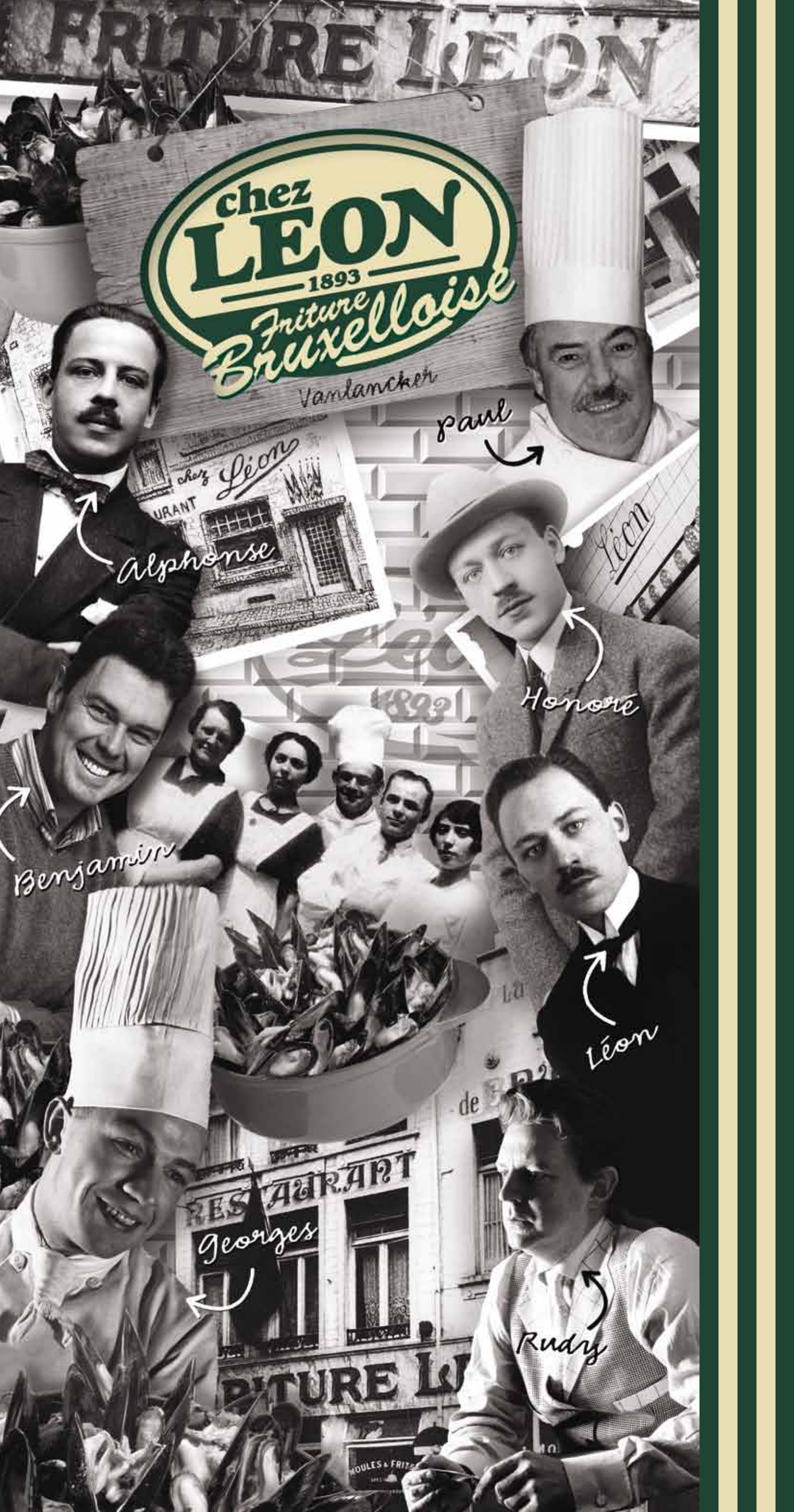




Alphonse

Paul

Honoré

Léon

Benjamin

Georges

Rudy

Du Bar - Van de Bar - From the Bar

• **Apéritif Maison**
à l'eau de Villée..... **5.50€**
Aperitif van het huis
Homemade aperitif

5.50€

• Coupe de Champagne..... **9.50€**
Coupe Champagne
Glass of Champagne

• Martini **4.50€**
rouge / blanc / dry
rood / wit / dry
red / white / dry

9.50€

Assiette à partager
Aperitifhapjes
Appetizers



Softs

• Fanta, Sprite **2.75€**

• Schweppes Tonic..... **2.90€**

• Coca-Cola **2.75€ - 4.90€**
pt-kl-small / gd-gr-lg

• Coca-Cola Light..... **2.75€ - 4.90€**
pt-kl-small / gd-gr-lg

• Nestea..... **2.80€**

• 1/4 Vichy..... **2.80€**

• 1/2 Chaudfontaine..... **4.40€**
plate ou pétillante
niet bruisend of bruisend
still or sparkling

• Jus : Orange, Tomate, Pomme..... **4.00€**
Fruitsap : Appelsien, Tomaat, Appel
Fruit juice : Orange, Tomato, Apple

• Orange pressée..... **5.50€**
Vers appelsiensap
Fresh orange juice

Bières - Bieren - Beers

• **La Léon** 25 cl - 50 cl..... **3.75€ - 7.00€**

• **Maes** 25 cl - 50 cl **3.00€ - 5.50€**

• **Brugs** 25 cl - 50 cl..... **3.75€ - 7.00€**
Bière blanche
Witbier
White beer from Bruges

• **Grimbergen** 33 cl - 50 cl..... **5.00€ - 7.00€**
Bière brune
Bruin bier
Brown beer

• Kriek "Mort Subite" 25 cl..... **4.40€**

• Gueuze "Mort Subite" 25 cl..... **4.40€**

• **Tourtel** 25 cl..... **3.50€**
Sans alcool
Alcoholvrij
Alcohol free

• **Mort Subite** 25 cl..... **4.40€**
Bière de framboise
Framboosbier
Raspberry beer

• Judas 33 cl..... **5.00€**

Le plateau Léon De schotel Léon Léon platter

• **Crevettes bouquet - Choix d'huîtres**
Moules - Gambas
Demi-homard
Escargots de mer

Garnalen boeket - Oesters
Mosselen - Gamba's
Halve kreeft
Zeeslakken

Shrimps - Choice of oysters
Mussels - Gambas
Half lobster
Sea snails



55.70€

chez
LÉON
1893

Homards - Kreeften - Lobsters



• Froid mayonnaise
Koude kreeft met mayonaise
Cold lobster with mayonnaise

• Grillé
Gegrild
Grilled lobster

• **En Waterzooi**
In Waterzooi
In Waterzooi

• A l'américaine
Amerikaans
American style

1/2 29.90€

1/1 55.70€

Huîtres - Oesters - Oysters

• Huîtres creuses..... **14.90€ 21.40€ 27.50€**
Holle oesters
Cupped oysters

• Huîtres plates du jour..... **21.80€ 31.80€ 41.40€**
Platte oesters van de dag
Today's oysters (flat)



• **Assiette Léon** **29.70€**
(Huîtres plates, huîtres creuses,
moules parquées, escargots de mer)

Léon bord
(Platte oesters, holle oesters,
rauwe mosselen, zeeslakken)

Dish Léon
(Flat oysters, cupped oysters,
raw mussels, sea snails)

• **Bol de caricoles**..... **4.70€**
Portie karikollen
Portion "caricoles"

Carte végétarienne - Vegetarische kaart - Vegetarian dishes

• **Spaghetti végétarien**..... **8.90€**
(Tomates, poivrons, oignons, champignons)
Vegetarische spaghetti
(Tomaten, paprika's, uien, champignons)
Vegetarian spaghetti
(Tomatoes, sweet peppers, onions, mushrooms)

• **Flamiche aux poireaux**..... **8.30€**
Preitaartje
Leek pie

• **Salade fromagère**
de Maredsous..... **12.40€**
Sla met kaas van Maredsous
Salad with cheese from Maredsous

• **Steak de soja, légumes**..... **12.90€**
et pommes natures
Soja steak, groenten
en gekookte aardappelen
Soja steak, vegetables
and steamed potatoes

• **Légumes braisés**..... **11.00€**
(Chicons, haricots verts, champignons,
tomate grillée)
Gestoofde groenten
(Witloof, prinsessenbonen, champignons,
gegrilde tomaat)
Braised vegetables
(Chicory, French beans, mushrooms,
grilled tomato)



TVA 21% - BTW 21% - VAT 21% - TVA 21% - BTW 21% - VAT 21%

TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

Potages - Soepen - Soups

- Soupe de poissons
(Rouille, croûtons, fromage) **9.70€**
Vissoep
(Rouille, korstjes en kaas)
Fish Soup
(With aioli sauce, fried bread and cheese)

- Potage du jour **5.00€**
Dagsoep
Today's soup

9.70€



- Soupe à l'oignon **6.00€**
Ajuinsoep
Onion soup

- Bisque de homard **10.20€**
Kreeftensoep
Lobster soup

- Soupe de moules "Léon" **7.20€**
Mosselsoep "Léon"
Mussel soup "Léon"

Entrées froides - Koude voorgerechten - Cold starters

- Tomato aux crevettes grises ^(11 pièce) **9.30€**
Tomaat met grijze garnalen ^(11 stuk)
Tomato filled with shrimps ^(11 piece)

- Pâté maison **9.20€**
Pastei van het huis
Home-made pâté

- Filets de hareng garnis **8.70€**
Gegarneerde haringfilets
Herring fillets

- Oeufs à la Russe **6.80€**
Russisch ei
Eggs Russian style

- Jambon d'Ardennes **11.80€**
Ardense hesp
Smoked ham

- Cerveille de veau
tartare ou meunière **15.20€**
kalfshersentjes
tartaar of meunière
Calf's brains
tartare or meuniere

- Tomato mozzarella **8.20€**
Tomaten mozzarella
Tomato mozzarella

- Saumon fumé **18.60€**
Gerookte zalm
Smoked salmon



Salades - Sla's - Salads

- Salade Léon aux moules au vinaigre **7.60€**
Sla Léon met mosselen in azijn
Salad Léon with mussels
in vinegar **13.00€**

- Salade de crevettes grises **10.30€**
Grijze garnalensla
Shrimp salad **20.30€**

- Salade Princesse Charlotte au
saumon fumé et cerneaux de noix **8.90€**
Prinses Charlotte sla
met gerookte zalm en walnoot
Salad Princess Charlotte with
smoked salmon and walnuts **16.50€**

- Salade bruxelloise
aux chicons et lardons **6.90€**
Brusselse sla met
witloof en spekjes
Brussels salad with Belgian
endive and fried bacon **12.40€**

- Salade coucou de Malines **6.90€**
[Poulet, pommes de terre, salade]
Mechelse koekoek sla
[Kip, aardappelen, gemengde sla]
Salad coucou de Malines
[Chicken, potatoes, mixed salad] **12.40€**



- Salade liégeoise
(Haricots verts, pommes de terre, lardons)
Luikse sla
(Groene bonen, aardappelen, spek) **6.90€**
Liège style salad
(French beans, potatoes, bacon) **12.40€**

- Salade de chèvre
chaud et lardons **6.90€**
Sla met warme
geitenkaas en spekjes
Salad with goat cheese
and fried bacon **12.40€**

- Salade de cervelas moutarde **5.80€**
Salade met koude
worst en mosterd
Mustard saveloy salad **10.30€**

- Salade mixte
Gemengde sla
Mixed salad **5.90€**

- Salade de tomates
Sla met tomaten
Tomato salad **4.70€**

- Assiette du jardinier
Tuinierssschotel
Gardener's salad **9.90€**

Entrées chaudes - Waarme voorgerechten - Warm starters

- 1/2 Anguille au vert **12.30€**
1/2 portie paling in 't groen
Eels "on green" (1/2 portion)

- Champignons à l'escargot **8.90€**
Paddestoelen met slakkenboter
Mushrooms with snail butter

- Omelette au fromage ou jambon **7.90€**
Omelet met kaas of hesp
Omelet with cheese or ham
(Mix : 8.70€)

- Escargots de Bourgogne **9.90€**
Bourgondische slakken
Snails burgundy style **17.70€**

- Calamars frits à la sauce tartare **7.90€**
Gefrituurde pijlinktvis met tartaarsaus
Deep fried squid with tartare sauce

- Croquettes au fromage **9.30€**
Kaaskroketter
Cheese croquettes

- Duo de croquette aux
crevettes et au fromage **10.40€**
Duo van kaas - en garnaalkroketter
Cheese and shrimp croquettes

- Croquettes aux crevettes 2 pcs **13.40€**
Garnaalkroketter 2 st
Shrimp croquettes 2 pcs



- Toast aux champignons **8.90€**
Toast met champignons
Toast with mushrooms

- Cuisses de grenouilles à l'ail **11.90€**
Kikkerbiljetjes met look
Frog legs with garlic

- Scampis frits à la sauce tartare **17.60€**
Gefrituurde scampi's met tartaarsaus
Deep fried scampis with tartare sauce

- Chicons au gratin **11.30€**
Gegratineerde witloof
Gratinated chicories

- Cassolette de scampis
à l'ail ou au curry **17.60€**
Scampipannetje met look of kerrie
Garlic or curry scampi cassolette

- Gambas grillées beurre fondu **20.80€**
Gegrilde gamba's met gesmolten boter
Grilled gambas with melted butter

- Gambas à l'ail **20.80€**
Gamba's met look
Gambas with garlic



pâtes - pasta's - pasta

- Spaghetti "Léon" **15.60€**
(Crème, moules, crevettes, champignons)
Spaghetti "Léon"
(Room, mosselen, garnalen, champignons)
Spaghetti "Léon"
(Cream, mussels, shrimps, mushrooms)

- Lasagne **14.40€**

- Spaghetti bolognaise **9.40€**
Spaghetti bolognese
Spaghetti bolognese

- Spaghetti Napolitaine **7.90€**
Spaghetti Napolitana
Spaghetti Napolitane

Mmmmmmmh...

15.60€



Viandes et volailles - Vlees en gevogelte - Meats and fowls

- Steak 200gr..... **14.50€**
- Entrecôte 280gr..... **20.70€**
- Pavé 300gr..... **22.80€**
Stevige steak
Thick steak
- Filet 220gr..... **28.60€**
Ossehaas
Fillet
- **Filet de cheval 220gr..... 22.60€**
Paardenfilet
Fillet of horse
- Steak de dinde 200gr..... **11.60€**
Kalkoensteak
Turkey steak
- **Côte de Porc..... 11.90€**
Varkenskotelet
Pork chop
- Brochette de porc..... **9.50€**
Varkensbrochette
Pork kebab

20.70€



Sauce - Saus - Sauce

- Béarnaise
 - Père Léon (Tomate, estragon, crème)
 - Archiduc (Champignon, crème)
 - Echalote et Gueuze Lambik
 - Poivre vert crème
 - Léon (Ail et tomate)
 - Trois poivres crème
 - Helder (Tomate grillée, béarnaise)
 - Provençale
- 3.20€**
- Béarnaise
 - Père Léon (Tomaat, dragon, room)
 - Archiduc (Champignon, room)
 - Sjalot met Lambik
 - Groen pepersaus met room
 - Léon (Look en tomaat)
 - Drie pepersaus met room
 - Helder (Gegrilde tomaat en Béarnaise)
 - Provençalse
- 3.20€**
- Bearnaise sauce
 - Père Léon (Tomato, tarragon, cream)
 - Archiduc (Mushrooms, cream)
 - Shallots and Lambic Gueuze
 - Green pepper and cream
 - Léon (Garlic, tomato)
 - 3 Peppers and cream
 - Helder (Grilled tomato and Bearnaise)
 - Provençale
- 3.20€**

Poissons - Vissen - Fish

Tous les poissons sont accompagnés de pommes natures ou pomme "duchesse"
Al onze visschotels worden geserveerd met gekookte of Duchesse aardappelen
All our fish preparations are served with steamed or duchess potatoes

- **Sole grillée ou meunière..... 29.50€**
Gegrilde of meunière tong
Grilled sole or meunière
- **Filets de sole à l'ostendaise..... 32.60€**
(Moules, crevettes, champignons, crème, vin blanc)
Tongfilets op Oostendse wijze
(Mosselen, garnalen, paddestoelen, room, witte wijn)
Sole fillets Ostend style
(Mussels, shrimps, mushrooms, cream, white wine)
- **Tomates aux crevettes grises [2 pièces]..... 20.50€**
Tomaten met grijze garnalen [2 stuks]
Tomatoes filled with shrimps [2 pieces]
- Raie au beurre fondu..... **23.60€**
Rog met gesmolten boter
Ray with melted butter
- Lotte aux poireaux ou au poivre vert..... **25.70€**
Zeeduivel met prei of groene pepersaus
Monkfish with leek or green pepper sauce

29.50€



21.90€



- **Anguilles au vert..... 21.70€**
Paling in 't groen
Eel "au vert"

- **Waterzooi de poissons..... 21.80€**
(Filet de sole, saumon, pangas, lotte)
Waterzooi van vis
(Tong, zalm, panga, zeeduivelfilet)
Waterzooi with fish
(Fillet of sole, salmon, bream and monkfish)

- Daurade royale..... **20.50€**
Zeebrasem « royale »
Gilthead sea bream



- Bouillabaisse royale avec son 1/2 homard..... **47.30€**
Koninklijke bouillabaisse met 1/2 kreeft
Royal fish soup with its half lobster



- Bouillabaisse "Chez Léon"..... **29.50€**

- **Waterzooi de volaille à la gantoise 17.90€**
Gentse waterzooi
Chicken waterzooi Ghent style
- **Filet américain préparé en salle 17.30€**
Vers gemaakte filet américain
Steak tartar
- **Saucisse de campagne, compote ou stoemp du jour..... 9.90€**
Boerenworst met appelmoes of stoemp van de dag
Sausage, apple compote or today's "stoemp"
- **Boulettes sauce tomate ou bruxelloises..... 9.90€**
Balletjes in tomatensaus of Brusselse balletjes
Meat dumplings with tomato sauce or Brussels meat dumplings
- **1/2 Poulet rôti, compote ou salade..... 11.90€**
1/2 kip aan 't spit met appelmoes of sla
1/2 roast chicken, apple compote or salad
- **Boudins noir et blanc, compote..... 10.40€**
Zwarte en witte pens met appelmoes
Black and white sausages, apple compote
- **Vol au vent avec frites..... 15.50€**
Vol au vent met frieten
Vol au vent, french fries
- **Rognon de veau à la liégeoise ou à la Gueuze..... 25.70€**
Kalfsniertje op z'n Luiks of met Gueuze
Calf's kidney Liège style or with Gueuze
- **Fricassée de dindonneau à la bière de framboise..... 16.00€**
Kalkoenfricassee met framboosbier
Turkey fricassee with raspberry beer
- **Carbonnades de boeuf à la Flamande..... 15.20€**
Vlaamse stoofkarbonaden
Flemish carbonade
- **Lapin à la Kriek..... 22.60€**
Konijn met Kriek
Rabbit with Kriek
- **Stoemp du jour au Lard..... 9.50€**
Stoemp van de dag met spek
Today's "stoemp" with bacon

16.00€

17.30€



TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

chez
LEON
1893

Le «Complet Léon»

31.30€

- Tomate farcie aux crevettes grises
- Moules au choix avec frites
- Une bière Léon GRATUITE

Gevulde tomaat met grijze garnalen
Mosselen naar keuze en frieten
Een bier Léon GRATIS

Tomato filled with shrimps
Your choice of mussels, french fries
One beer Léon FREE

Frites à volonté !
Frieten Onbeperkt !
French fries at will !

Mmmmmmmh...

Formule Léon

500GR

- Portion de moules spéciales + frites + 1 bière Maes GRATUITE
Portie mosselen speciaal + frieten + 1 bier Maes GRATIS
Portion mussels special + french fries + 1 beer Maes FREE

13.90€

Les «Cocottes»

800GR

- Moules spéciales 21.90€
(Céleri, oignons, beurre)

Mosselen speciaal

(Selder, ajuin, boter)

Mussels special

(Celery, onion, butter)

- Moules à la crème 26.30€
Mosselen met room
Mussels with cream

- Moules au vin blanc 23.60€
Mosselen in witte wijn
Mussels with white wine

- Moules au curry 26.30€
Mosselen met kerrie
Mussels with curry

- Moules méridionales 23.60€
(Tomates, poivrons, ail)

Mosselen op zuiderse wijze

(Tomaten, paprika's, look)

Meridional mussels

(Tomatoes, sweet peppers, garlic)

- Moules poulette 26.30€
(Vin blanc, crème, champignons, ciboulette)

Poulette mosselen

(Witte wijn, room, champignons, bieslook)

Poulette mussels

(White wine, cream, mushrooms, chive)

Frites à volonté !
Frieten Onbeperkt !
French fries at will !

'COCOTTES' À VOLONTÉ!
TOUS LES DIMANCHES À PARTIR DE 18H00
'COCOTTES' NAAR BELIEVEN!
ELKE ZONDAG VANAF 18U00
UNLIMITED 'COCOTTES'!
EACH SUNDAY FROM 6 O'CLOCK PM

Moules - Mosselen - Mussels



- Moules au gratin
(Beurre, muscade, fromage)

Gegratineerde mosselen

(Boter, muskaat, kaas)

Gratinated mussels

(Butter, nutmeg, cheese)



17.70€



- Moules à l'escargot
(Beurre, ail, fines herbes)

Mosselen à l'escargot

(Boter, look, fijne kruiden)

Mussels with snail butter

(Butter, garlic, herbs)



16.60€



- Moules escargot gratinées
(Beurre, ail, fromage, fines herbes)

Mosselen escargot gegratineerd

(Boter, look, kaas, fijne kruiden)

Gratinated mussels with snail butter

(Butter, garlic, cheese, herbs)



17.70€



- Moules Provençale
(Beurre, tomates, ail, fromage)

Provençaalse mosselen

(Boter, tomaat, look, kaas)

Mussels Provençale

(Butter, tomatoes, garlic, cheese)



18.70€



- Moules friture sauce tartare

Gefrituurde mosselen tartaarsaus

Deep fried mussels tartare sauce



10.40€



- Moules parquées (en saison)
crues, sauce Marolle, citron

Mosselen parquées (seizoen)

rauwe mosselen, Marollesaus, citroen

Raw mussels (season)

Marolle sauce, lemon



10.40€



- Moules marinées au vinaigre, sauce tartare

Mosselen gemarineerd in azijn, tartaarsaus

Mussels, marinated in vinegar, tartar sauce

10.20€



- Moules meunières (en saison)

(Beurre et jus de citron)

Mosselen meunières (seizoen)

(Boter en citroensap)

Mussels meuniere (season)

(Butter and lemon juice)



17.70€



- Moules « à la plancha »

(Gambas, calamars, beurre à l'ail, oignons, tomates)

Mosselen « à la plancha »

(Gamba's, pijlinktvis, boter met look, uien, tomaten)

Mussels « à la plancha »

(Gambas, squid, butter with garlic, onions, tomatoes)



24.90€



- Pommes frites
- Frieten
- French fries

2.50€

TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

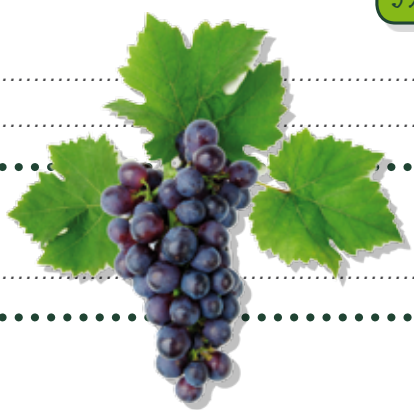
Les vins blancs - Witte wijnen - White wines

	37.5cl	75cl
Moselle		
• Rivaner (Litre)	19.90€	
• Auxerrois, Clos des Rochers, Grand Premier Cru	32.80€	
.....		
Languedoc		
• Sauvignon Réserve Spéciale	24.70€	
• Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs de Terre Dieu	26.60€	
.....		
Loire		
• Muscadet sur Lie, Domaine des Génaudières	16.90€	25.50€
• Sauvignon de Touraine	28.90€	
• Sancerre «Les Grandmontains»	29.50€	48.50€
• Pouilly Fumé «Les Duchesses»	31.40€	49.50€
.....		
Alsace		
• Pinot Blanc	27.50€	
• Riesling	29.30€	
• Pinot Gris	22.40€	33.80€
• Gewurztraminer	38.50€	
.....		
Bourgogne		
• Mâcon Blanc «Les Burdines»	33.30€	
• Chablis «L» Laroche	28.50€	46.60€
.....		
Bordeaux		
• Parcelles des Anges	26.80€	
• Château Bel-Air Perponcher «Réserve»	34.40€	
.....		
Chili		
• Chardonnay, Los Vascos Barons de Rothschild	32.80€	



Les vins rouges - Rode wijnen - Red wines

	37.5cl	75cl
Languedoc		
• Terre Dieu (Merlot, Syrah, Cabernet)	22.60€	
• «Réserve Spéciale» Gérard Bertrand	29.90€	
.....		
Alsace		
• Pinot Noir	34.40€	
.....		
Loire		
• Bourgueil Domaine de Chevrette	32.40€	
.....		
Mâconnais et Beaujolais		
• Mâcon Léon rouge	27.00€	
• Brouilly «Les Terres Bleues»	38.80€	
• Brouilly «Les Terres Bleues»	50cl 28.90€	
.....		
Rhône		
• Caprice d'Antoine, Ogier	18.20€	26.70€
.....		
Bordeaux		
• 1ère Côtes de Blaye, Château La Croix St Jacques	17.60€	25.70€
• Bordeaux Supérieur, Château Lescalle	19.50€	32.60€
• Médoc Cru Bourgeois, Château Listran	33.80€	
• Saint-Emilion, Château Petit Bouquey	39.80€	
• Moulis, L'Oratoire de Chasse Spleen	48.50€	
.....		
Vins du monde - Wereld wijnen - World wines		
Argentine : Malbec Jean Bousquet (Bio)	26.50€	
Chili : Los Vascos, Cabernet-Sauvignon, Domaine Barons de Rothschild	32.80€	



Les vins rosés - Rosé wijnen - Rosé

	37.5cl	75cl
• Gris Blanc, IGP, Gérard Bertrand, Languedoc	25.80€	
• Château Gassier, Cuvée Loubiero, Côtes de Provence	18.70€	34.10€

Bulles - Bubbels - Bubbles

• Champagne Maison de Castelnau	69.00€
• Champagne Taittinger - Brut Réserve	79.00€
• Cava Torre del Gal Brut	38.00€



An choix - Naar keuze - Choice

Blanc, rosé, rouge Wit, rosé, rood White, rosé, red	
• Ballon	3.60€
• Carafe 1/4	5.80€
• Pot Léon 1/2	10.80€
• Litron Léon	19.90€



Thé/Café/Digestifs - Thee/Koffie/Digestieven - Tea/Coffee/Digestives

• Café expresso	3.00€	• Poire "Williams"	8.00€
• Café décaféine expresso	3.00€	• Grand Marnier	8.00€
• Thé, infusions (Menthe, tilleul, verveine) ...	2.80€	• Grappa	8.00€
• Capuccino	3.40€	• Amaretto	8.00€
• Irish Coffee	8.00€	• Limoncello	7.00€
• Léon Coffee	6.00€	• Framboise	8.00€
• Cointreau	8.00€	• Fernet Branca	7.00€
• Cognac classique	8.00€		
• Cognac X.O.	9.50€		
• Calvados	8.00€		
• Armagnac	8.00€		
• Marc de Gewurztraminer	8.00€		



Eaux de vie belges

• P'tit Léon	5.00€
• Genièvre de Bruxelles	7.00€
• Eau de Villée	7.00€



Glaces - Ijs - Ice creams

• Dame blanche.....8.50€



• **Coupe Léon**.....**9.00€**
(Fruits frais, glace vanille,
coulis de framboises, chantilly)

Coupe Léon

(Fruit, vanille-ijs, coulis van
frambozen, slagroom)

Léon ice cream

(Fresh fruit, vanilla ice cream,
raspberry pulp, whipped cream)



• Meringue glacée chantilly.....8.50€
IJs-meringue met slagroom
Ice meringue with whipped cream

• Glace vanille ou moka.....5.00€
Vanille-ijs of mokka-ijs
Vanilla or mocha ice cream

• Café glacé6.00€
Ijskoffie
Coffee ice cream

• Glace mikado.....8.50€

Ijs mikado
Mikado ice cream

• Sorbet aux fruits frais8.00€
Sorbet van vers fruit
Fresh fruit sorbet

• Coupe brésilienne8.50€
Coupe brésilienne
Brazilian style ice cream



• **Café liégeois**.....8.50€
(Glace moka, liqueur café, chantilly)

Luikse koffie

(Mokka-ijs, koffielikeur, slagroom)

Liege-style coffee

(Mocha ice cream, coffee liqueur,
whipped cream)



• **Truffe glacée chocolat**.....8.00€
Chocolade truffel (Ijs)
Iced chocolate truffle

Desserts - Desserten - Desserts



• **Parfait glacé au speculoos**.....8.50€
Parfait glacé met speculoos
Parfait glacé with speculoos

• Charlotte aux fruits des bois
coulis de framboises.....8.50€
Charlotte met bosvruchten
coulis van frambozen
Fruit of the forest Charlotte
with raspberry pulp

• Gâteau au chocolat
crème anglaise.....7.00€
Chocoladetaart
crème anglaise
Chocolate cake
with custard

• Mousse au chocolat maison6.00€
Chocolademousse van het huis
Chocolate mousse

• Crème caramel maison6.00€
Caramelpudding van het huis
Caramel cream

• Profiteroles au chocolat.....8.50€
Profiteroles met chocolade
Chocolate profiteroles

• Salade de fruits frais.....8.00€
Verse fruitsla
Fresh fruit salad

• Crêpes normandes caramel.....8.50€
Normandische pannenkoeken
Norman-style pancakes
with caramel

• Crêpes normandes caramel
flambées au Calvados.....9.50€
Normandische pannenkoeken
gecarameliseerd en geflambeerd
met Calvados

Norman-style pancakes
with caramel sauce
(flambée with Calvados)

• Crêpes paysannes au sucre.....6.00€
Boerenpannenkoeken met suiker
Country-style pancakes
with powdered sugar



• **Crêpes “Léon”, flambées avec
glace vanille et mandarines**9.50€
**Pannekoek “Léon”, geflambeerd
met bol vanille-ijs en mandarine**
**Léon-style pancakes, flambée
with vanilla ice cream
and mandarine**

• Tarte aux pommes flambée
au Calvados et glace vanille9.50€
Appeltaart geflambeerd
met Calvados en vanille-ijs
Apple pie flambée with
Calvados and vanilla ice cream

• Crème brûlée.....7.50€



• **Gaufre bruxelloise chantilly**.....**6.50€**
Brusselse wafel met slagroom
**Brussels-style waffle with
whipped cream**



• **Gaufre “Léon”**.....8.50€
Wafel “Léon”
Waffle “Léon”

Fromages belges - Belgische kazen - Belgian cheeses



• **Herve**8.00€



• **Chèvre frais**.....8.00€
Geitenkaas
Fresh goat cheese



• **Maredsous**.....8.00€



• **Bleu des moines**8.00€



• **Le Choix des 4 Fromages**.....**9.00€**
Keuze uit 4 kazen
Choice of 4 cheeses



TVA 12% - BTW 12% - VAT 12% - TVA 12% - BTW 12% - VAT 12%

- La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux.
- De direkte wijst alle aansprakelijkheid af voor voorwerpen en kleden achtergelaten aan de kassioeken.
- The management disclaims all responsibility for all objects and clothes hung from the coat racks.

- Le paiement par chèque n'est pas accepté. Betaling via cheque is niet toegelaten. Bank cheques are not accepted.
- La maison ne fait pas le change des billets de 500 euros. Wij geven niet terug op biljetten van 500 Euro. We do not have change for 500 Euro notes.
- Tous les prix s'entendent SERVICE 16% et TVA 21% INCLUS. Alle prijzen zijn dienst 16% en BTW 21% INBEGREPEN. All our prices are SERVICE 16% and VAT 21% INCLUDED

- Le paiement par chèque n'est pas accepté. Betaling via cheque is niet toegelaten. Bank cheques are not accepted.