

# LA TABLE DE LÉON



## Les Entrées :

- ∞ *Salade Caesar, poulet crispy* 17€  
*Caesar salad, crispy chicken*
- ∞ *Salade de chèvre chaud et ses lardons* 16€  
*Warm goat cheese salad and bacon*
- ∞ *Moules farcies* 15€  
*Stuffed mussels*
- ∞ *Burrata Crémeuse, Tomates anciennes et Pêches* 17€  
*Creamy Burrata, heirloom tomatoes and peaches*
- ∞ *Tartare de Saumon et avocats* 18€  
*Salmon and avocado tartare*



## Les Plats :

- ∞ *Filet de Loup, sauce beurre citronnée et purée maison* 29€  
*Fillet of sea bass, butter sauce and mashed potatoes*
- ∞ *Calamars à la plancha, riz blanc et ratatouille maison* 25€  
*Grilled calamari, white rice and homemade ratatouille*
- ∞ *Tartare de boeuf (France), frites ou frites de patates douces* 24€  
*Beef tartare, French fries or sweet potato fries. (raw meat)*
- ∞ *Entrecôte BLACK ANGUS (Australie), frites et salade verte* 39€  
*BLACK ANGUS beef entrecôte ,French fries and green salad*



Prix net, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. Origine des viandes voir le tableau.



# LA TABLE DE LÉON

## Les Pâtes Farcies, maison :

- ∞ Ravioli à la daube de bœuf, sauce tomates 25€  
Ravioli with beef stew, tomato sauce
- ∞ Lasagnes au Four, salade verte 20€  
Baked lasagna, green salad

## Les Pâtes fraîches , maison :

Gnocchi de pomme de terre, Tagliatelle,  
Fusili, Rigatoni

## Les Sauces :

- ∞ Napolitaine (sauce tomate, olives, anchois) 18€  
(tomato sauce, olives, anchovies)
- ∞ Truffe (crème fraîche, huile et copeaux de truffes) 26€  
(fresh cream, oil and truffle carpaccio)
- ∞ Carbonara (guanciale, parmesan, jaune d'œuf) 23€  
(guanciale, parmesan, egg yolk)
- ∞ Saumon (saumon, beurre, crème fraîche, échalote, citron) 26€  
(salmon, butter, fresh cream, shallots, lemon juice)
- ∞ Pesto & Stracciatella 23€  
(basilic, huile d'olive, parmesan, pignons, crème de mozzarella)  
(basil, olive oil, parmesan, pine nuts, Mozzarella cream)
- ∞ Bolognaise de Poulpes 26€  
(sauce tomate relevée, oignons, dés de poulpe)  
(spicy tomato sauce, onions, diced octopus)
- ∞ Bolognaise (sauce tomate, oignon, bœuf haché) 20€  
(tomato sauce, onions, ground beef)
- ∞ Légumes confits 21€  
(courgettes, aubergines, tomates, oignons, poivrons, ail)  
(zucchini, eggplant, tomatoes, onions, peppers, garlic)

# LA TABLE DE LÉON



Tagliatelle



Fusili



Gnocchi



Rigatoni

*Prix net, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. Origine des viandes voir le tableau.*

# LA TABLE DE LÉON



## Les Desserts, maison :

- |  |    |
|--|----|
| ∞ Tiramisu<br>Tiramisu                         | 9€ |
| ∞ Mousse au chocolat<br>Chocolate mousse       | 8€ |
| ∞ Tarte citron meringuée<br>Lemon meringue pie | 9€ |
| ∞ crème brûlée<br>creme brulee                 | 8€ |



## Cafétéria:

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| ∞ Café                    | 2,8€ |
| ∞ Décaféiné               | 2,8€ |
| ∞ Noisette                | 3,2€ |
| ∞ Café allongé            | 3€   |
| ∞ Décaféiné allongé       | 3€   |
| ∞ Café double             | 4,8€ |
| ∞ Décaféiné double        | 4,8€ |
| ∞ Café crème              | 5,6€ |
| ∞ Cappuccino              | 5,6€ |
| ∞ Thé, thé vert, infusion | 4,5€ |

Prix net, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. Origine des viandes voir le tableau.