

CAFÉ LÉO



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN











VEGAN

Sur demande sauce à part et sans produits laitiers

## LES SALADES

-   **SALADE LÉO**  
endives, gorgonzola, noix ..... 25.-
-  **SALADE GOURMANDE**  
verte, tomates, maïs, thon, haricots verts,  
mozzarella ..... 25.-
-   **TOMATES ET MOZZARELLA**  
basilic, olio d'oliva «extra vergine» ..... 25.-
-   **AVOCAT AU ROQUEFORT**  
verte, avocat, roquefort ..... 25.-
-  **SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE**  
servi avec toasts et beurre ..... 29.-

## PÂTES ARTISANALES. Les 380°

- SEMOULE DE BLÉ DUR GENEVOISE,**  
Fournie par C. BOSSON, Aire-la-Ville
-   napolitaine ..... 21.-
  -   basilic et olio d'oliva «extra vergine» ..... 22.-
  -  bolognese (pur bœuf) ..... 24.-
  -  pesto Café Léo ..... 24.-
  -  gorgonzola ..... 26.-
  -  saumon fumé d'Écosse ..... 28.-

## LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

-   **TORTELLINI PARMESAN ET BASILIC**  
napolitaine ..... 23.-
-  crème ou crème & tomate ..... 25.-
-  **TORTELLINI BOLETS**  
crème ou crème & tomate ..... 27.-
-  **TORTELLINI 3 FROMAGES**  
ROQUEFORT - PARMESAN - GRUYÈRE  
crème ..... 26.-
- AGNOLOTTI DE BOEUF**  
À LA PIEMONTAISE AU VIN DE BAROLO  
crème & tomates ..... 27.-
- FAGOTTINI GRILLÉS THAÏLANDAISE**  
viande de porc, choux chinois, huile de sésame  
(sauce aigre-douce et soja à part) ..... 24.-

## LES DOUCEURS "FAITES MAISON"

-   **TARTES DU JOUR**  
citron, fondant chocolat  
(en saison) tatin, fraises, framboises ..... 7.-
-  **TIRAMISÙ**  
à la liqueur de café ..... 8.-
-  **GLACES**  
vanille la boule ..... 4.-
-   sorbet chocolat la boule ..... 4.-
- SALADE DE FRUITS**  
(en saison) ..... 8.-