

Crypto-monnaies bienvenues



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VEGAN

- Information des ALLERGÈNES sur demande

- Pain sans gluten et sans lactose disponible

ENTRÉE PLAT

	SALADE		
	verte ou verte et tomates.	13.-	
	SALADE MELÉE		
	verte, tomates, maïs, endives.	16.-	
	SALADE LÉO		
	endives, gorgonzola, noix.	20.-	29.-
	SALADE GOURMANDE		
	verte, tomates, maïs, thon, haricots verts mozzarella, avocat.	20.-	29.-
	TOMATES ET MOZZARELLA		
	basilic, olio d'oliva «extra vergine»	20.-	29.-
	AVOCAT AU ROQUEFORT		
	verte, avocat, roquefort.	20.-	29.-
	CARPACCIO LÉO (CH-F)		
	bœuf, basilic, parmesan, olio d'oliva «extra vergine».	20.-	29.-
	*en plat, accompagné d'une salade ou de pommes frites		
	SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE		
	servi avec toasts* & beurre.	20.-	29.-
	SALADE DE SCAMPI (ZA)		
	scampi à la vapeur, verte, avocat.	40.-	52.-

PRÉPARATIONS «À LA MINUTE»

	CONTRE-FILET DE BŒUF (CH)		
	grillé nature.	50.-	
	poivre vert.	52.-	
	moutarde en grains.	52.-	
	PICCATA DE VEAU (CH)		
	nature, (sans gluten sur demande).	44.-	
	vinaigre de framboises.	49.-	
	moutarde en grains.	49.-	
	ESCALOPE DE VEAU (CH)		
	à la milanaise.	51.-	
	CROUSTILLANT DE POULET (CH-F)		
	élevé au sol, nourri au blé et maïs crème d'estragon.	45.-	
	SCALOPINE DE VEAU (CH)		
	à la Piemontese, vin de marsala & taleggio.	53.-	

POISSONS ET CRUSTACÉS

	FILETS DE SOLE (F)		
	meunière, (sans gluten sur demande).	50.-	
	SCAMPI À LA VAPEUR (ZA)		
	olio d'oliva «extra vergine» e limone.	75.-	
	SCAMPI À L'ARMORICAINE (ZA)		
	sauce homardine, riz basmati.	77.-	

PÂTES AU BLÉ «KAMUT-KORASAN»

	BLÉ DUR ANCIEN DE SOUCHE ORIGINELLE		
	Cette qualité n'a jamais été hybridée ou modifiée		
	napolitaine.	25.-	
	basilic & olio d'oliva «extra vergine».	26.-	
	bolognese (pur bœuf).	28.-	
	crème ou crème & tomate.	28.-	
	carbonara.	30.-	
	pesto genovese Café Léo.	30.-	
	gorgonzola.	30.-	
	saumon fumé d'Ecosse.	31.-	

LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

	TORTELLINI PARMESAN ET BASILIC		
	napolitaine.	27.-	
	crème ou crème & tomate.	29.-	
	TORTELLINI BOLETS		
	crème ou crème & tomate.	31.-	
	TORTELLINI VIEUX GRUYÈRE AOP		
	GRUYÈRE AOP (18 mois)		
	crème ou crème & tomate.	30.-	
	RAVIOLI DE BŒUF		
	à la piemontaise au vin de barolo crème & tomate.	30.-	

GARNITURES AU CHOIX: riz basmati, légumes du jour, pâtes fraîches ou pommes frites

Plats à l'emporter: commandez par téléphone au 022 311 53 07