

CAFÉ LÉO

Crypto-monnaies bienvenues

	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.-

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



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VEGAN

- Information des ALLERGÈNES sur demande

- Pain sans gluten et sans lactose disponible

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 hybride 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 piémontaise au vin de barolo

crème & tomate 30.-