



ENTRÉE PLAT

	<b>SALADE</b> verte ou verte et tomates. . . . .	10.-	
	<b>SALADE MELÉE</b> verte, tomates, maïs, endives. . . . .	13.-	
	<b>SALADE LÉO</b> endives, gorgonzola, noix. . . . .	16.-	25.-
	<b>SALADE GOURMANDE</b> verte, tomates, maïs, thon, haricots verts mozzarella. . . . .	16.-	25.-
	<b>TOMATES ET MOZZARELLA</b> basilic, olio d'oliva «extra vergine»	16.-	25.-
	<b>AVOCAT AU ROQUEFORT</b> verte, avocat, roquefort. . . . .	16.-	25.-
	<b>CARPACCIO LÉO</b> bœuf, basilic, parmesan, olio d'oliva «extra vergine». . . . .	16.-	29.-
	*en plat, accompagné d'une salade ou de pommes frites		
	<b>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE</b> servi avec toasts & beurre . . . . .	16.-	29.-
	<b>SALADE DE SCAMPI</b> scampi à la vapeur, verte, avocat. . . . .	28.-	36.-



## PRÉPARATIONS «À LA MINUTE»

	<b>CONTRE-FILET DE BŒUF</b> grillé nature . . . . .	45.-
	poivre vert. . . . .	47.-
	moutarde en grains. . . . .	47.-
	<b>PICCATA DE VEAU</b> nature,  sur demande. . . . .	39.-
	vinaigre de framboises . . . . .	44.-
	moutarde en grains. . . . .	44.-
	<b>ESCALOPE DE VEAU</b> à la milanaise . . . . .	44.-
	<b>CROUSTILLANT DE POULET</b> Poulet fermier du Nant d'Avril crème d'estragon . . . . .	36.-
	<b>SCALOPINE DE VEAU</b> à la Piemontese, vin de marsala & taleggio. . . . .	46.-






## GARNITURES AU CHOIX

riz basmati, légumes du jour, pâtes ou pommes frites

## POISSONS ET CRUSTACÉS

	<b>FILETS DE SOLE</b> meunière,  sur demande . . . . .	45.-
	<b>SCAMPI À LA VAPEUR</b> olio d'oliva «extra vergine» e limone . . . . .	50.-
	<b>SCAMPI À L'ARMORICAINE</b> sauce homardine, riz basmati . . . . .	52.-

## PÂTES ARTISANALES, les 380°

	<b>A LA SEMOULE DE BLÉ DUR GENEVOISE</b> fournie par Christophe BOSSON, Aire-la-Ville	
	napolitaine . . . . .	21.-
	basilic & olio d'oliva «extra vergine» . . . . .	22.-
	bolognese (pur bœuf). . . . .	24.-
	crème ou crème & tomate . . . . .	24.-
	carbonara . . . . .	26.-
	pesto genovese Café Léo. . . . .	26.-
	gorgonzola . . . . .	26.-
	saumon fumé d'Ecosse. . . . .	28.-

## LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

	<b>TORTELLINI PARMESAN ET BASILIC</b> napolitaine . . . . .	23.-
	crème ou crème & tomate . . . . .	25.-
	<b>TORTELLINI BOLETS</b> crème ou crème & tomate . . . . .	27.-
	<b>TORTELLINI 3 FROMAGES</b> ROQUEFORT-PARMESAN-GRUYÈRE crème ou crème & tomate . . . . .	26.-
	<b>AGNOLOTTI DE BOEUF</b> à la piemontaise au vin de barolo crème & tomate . . . . .	27.-
	<b>FAGOTTINI GRILLÉS THAÏLANDAISE</b> viande de porc, choux chinois, huile de sésame (sauce aigre-douce et soja à part) . . . . .	24.-