



# LEO'S . RESTAURANT · CAFÉ · WINE-BAR    LEO'S . RESTAURANT · CAFE · WINE-BAR

€-

* HUÎTRES „FINE DE CLAIRES” N°1	PIÈCE 4
* POTAGE DE TOMATES, CHÈVRE FRAIS	8
VELOUTÉ AUX GIROLLES AVEC SAUMON FUMÉ	8
* PETITE SALADE DE „SUPERFOOD” LAITUE, QUINOA, BETTERAVES ROUGES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS	8
* ESCARGOTS (1/2 DOUZAINES) GRATINÉS À L’AIL	12
* MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC FRAIS ET VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE	14
* CARPACCIO DE BETTERAVES, VINAIGRETTE AUX TRUFFES, ROQUETTE ET CHÈVRE CARAMÉLISÉ	14
* TARTARE DE SAUMON, SAUCE DE SOJA, AVOCAT, WASABI ET CAVIAR DE TRUITE	16
* CARPACCIO DE BŒUF, HUILE D’OLIVES EXTRA VIERGE ET PARMESAN	16
* SASHIMI DE THON EN ROBE DE SESAME, SALAD WAKAME, GINGEMBRE MARINE ET SAUCE TERIYAKI	18
SALADES D’ÉTÉ, PAVÉ DE SAUMON GRILLÉE, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE ET GRAINES DE CITROUILLE	16
* SALADE LEO’S, SAUCE AU YAOURT AVEC SUPRÊME DE POULET GRILLÉ	16
* TARTE FLAMBÉE AVEC LÉGUMES DE SOLEIL, CHAMPIGNONS, PESTO ET ROQUETTE (VÉGÉTARIEN)	16
* EVERYBODY’S DARLING: LEO’S BURGER (200G DE BŒUF « WEIDERIND ») AVEC OIGNONS, FROMAGE CHEDDAR, SALADE, SAUCE BBQ & FRITES (CUISSON À POINT)	20
<b>VÉGÉTALIEN:</b> PURÉE DE BETTERAVES ROUGES, EDAMAME, CHOU-FLEUR FRIT ET SAUCE AU RAIFORT	14
TORTELLONIS FARCIS AU MOZZARELLA ET À LA ROQUETTE, BEURRE À LA SAUGE ET AU PARMESAN	16
SPAGHETTI “PIRI PIRI” AVEC GAMBAS GRILLÉES, TOMATES CERISES, PIMENT (ÉPICÉ)	18
NOTRE “BOUILLABAISSÉ” DE POISSONS ET CRUSTACÉS, PAIN À L’AIL	24
SAUMON D’ECOSSE, ÉPINARDS, TAGLIATELLE NOIRE ET SAUCE AUX CRUSTACÉS	24
DORADE ROYALE, BEURRE AU CITRON, LÉGUMES DE SOLEIL ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN	26
ESCALOPE VIENNOISE, SALADE DE POMMES DE TERRE -SERVIE TIÈDE-	24
ENTRECÔTE (ENV. 300G), ÉPINARDS, SAUCE BÉARNAISE ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN	30
FILET DE BŒUF (ENV.250G), LÉGUMES DE SOLEIL, FRITES, SAUCE BÉARNAISE	32
CARRÉ D’AGNEAU, HARICOTS VERTS ET GRATIN DE POMMES DE TERRE	32
* AFFOGATO: DOUBLE EXPRESSO ET GLACE À LA VANILLE	4
* LE COLONEL: SORBET DE CITRON VERT ET ABSOLUT VODKA	8
* CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, GLACE AU CAFÉ	8
* ASSORTIMENT DE SORBETS: CITRON VERT / MANGUE / FRAMBOISE	8
* MÛLLEUX AU CHOCOLAT ( LE TEMPS D’ATTENTE EST DE 20 MIN. – MAIS VOUS NE LE REGRETTÉREZ PAS)	10

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR L’ORGANISATION DE VOS SOIRÉES, FÊTES D’ANNIVERSAIRE, MARIAGES, CONFÉRENCES,  
VERNISSAGES, JUBILÉES . . . WWW.LEOS-BADEN-BADEN.DE

**LEO’S RESTAURANT · CAFE · WINE-BAR, TEL. 07221 - 3 80 81, FAX 2 92 79, – LEO’S CATERING UND  
VERANSTALTUNGSSERVICE GMBH & Co. KG, TEL. 07221 – 30 25 990**

OUVERTURE TOUS LES JOURS DE 08.00 H ~NON STOP~ A 1.00 H DU MATIN (LES VENDREDIS ET SAMEDIS JUSQU’A 2.00 H DU MATIN)  
CUISINE CHAUDE DE 12:00 H A 23:00 H. DE 23:00H A 1.00 H UNIQUEMENT LES PLATS AVEC \*