

Sélection de vins en Pot Lyonnais, 46cl

Mâcon Villages	11,90€
Côtes du Rhône Rouge	11,60€
Côtes du Luberon Rosé	11,60€
½ Pot 25cl	6,80€
Côtes du Rhône Blanc	13,30€
Beaujolais Village Blanc	13,30€
Beaujolais Village Rouge	13,00€
½ Pot 25cl	7,80€

Vin au verre 16 cl 4,60€

Notre Cave en bouteilles

Entre-deux-Mers (Lurton)	23,80€
Muscadet sur Lie	18,90€
Mâcon Village (L. Latour)	24,80€
Riesling (Lorentz)	23,80€
Sancerre (Ladoucette)	32,50€
Côtes du Rhône Blanc (Cohola)	21,60€
Pic Poul de Pinet	13,80€
Beaujolais Village Blanc (Domaine Gd St Cyr)	21,80€
Beaujolais Village Rouge (Domaine Gd St Cyr)	21,80€

Vin au verre 16 cl nous consulter, différent suivant le vin.

½ Muscadet sur Lie	9,80€
½ Mâcon Village (L. Latour)	13,50€
½ Riesling (Lorentz)	13,00€

Champagne (Laurent Perrier)	71,00€
½ Champagne (Laurent Perrier)	38,00€

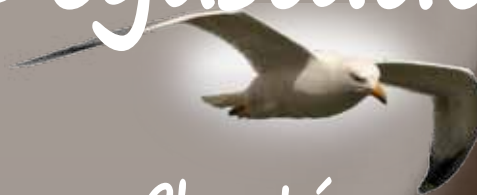
Eau minérale (50 cl)	3,60€
----------------------	-------

Bière bouteille (33 cl)	4,20€
Coca-Cola (20 cl)	3,80€
Digestifs divers (4 cl)	12,00€

Prix nets ttc



Dégustation



Chez Léon

Huîtres Coquillages Crustacés

Préparation de Plateaux de Fruits de mer

VENTE À EMPORTER

Du 1^{er} Septembre au 30 Avril
Du lundi au samedi de 8h30 à 22h00
Le dimanche de 8h30 à 14h00

www.chez-leon.com



Coquillages & Crustacés

<i>Crevettes Roses</i>	la portion 11,00
<i>Crevettes Bouquet</i>	la portion 13,80
<i>Crevettes Grises</i> Pink Shrimps, Prawns Bouquet (from Vendée), Brown Shrimps	la portion 7,75
<i>Bulots aioli</i> Common Whelks & aioli	la portion 10,80
<i>Bigorneaux</i> Periwinkle	la portion 8,80
<i>Langoustines</i> Crawfish	6 pièces 16,80
<i>Tourteau Cuit</i> Large Crabs	la pièce 21,80
<i>Homard Acadien</i> Canadian Lobster	la pièce 35,80
<i>Homard Bleu</i> European Lobster	selon arrivage
<i>Oursins Bretons</i> Sea Urchins	selon arrivage
<i>Saumon Fumé d'Écosse</i>	17,80
<i>Moules d'Espagne</i>	la Dz 9,60
<i>Moules de Bouchot</i>	la Dz 7,20
Uncooked Spanish Mussels, uncooked Bouchot Mussels	
<i>Clams</i>	la pièce 4,85
<i>Palourdes Grises grosses</i> Carpet shells	la Dz 20,40
<i>Palourdes Grises très grosses</i>	la Dz 22,80
<i>Amandes de mer</i> Dog Cokles	la Dz 12,00
<i>Praires</i> Baby Clams	la Dz 20,40

<i>Fines de Claire de Marennes Oléron</i>	la Dz 14,40 (4)	- 19,20 (3)	- 20,40 (2)
Gigas Oysters salted & not fat from Marennes Oléron			

<i>Spéciales Grasses « Ancelin »</i>	la Dz 18,00 (pap)	- 25,20 (3)	- 28,80 (2)
Gigas Oysters fat & sweet from Marennes Oléron			

<i>Spéciales « Gillardeau »</i>	la Dz 25,80 (4)	- 31,20 (3)	- 34,80 (2)
---------------------------------	-----------------	-------------	-------------

<i>Spéciales Ecaille d'Argent</i>	la Dz 26,40 (3)	- Boudeuses 19,80
-----------------------------------	-----------------	-------------------

<i>Spéciales de Normandie</i>			
<i>Isigny</i>	la Dz	20,40 (3)	- 22,80 (2)
<i>Géfosse</i>	la Dz	21,60 (3)	- 24,60 (2)

<i>Creuses de Bretagne</i>	la Dz	21,60 (3)
Gigas Oysters salted & iodized from Brittany		

<i>Fines Belons</i>	la Dz	27,60 (2)	- 34,80 (0)
Flat & iodized Oysters from Brittany			

<i>Spéciales d'Irlande</i>	la Dz	28,80 (3)	- 33,80 (2)
----------------------------	-------	-----------	-------------

Les Plateaux

<i>Plateau d'Huîtres et Coquillages</i>	81,80
Seafood Platters of Oysters & Shellfishes Assortiment de l'ensemble des huîtres et des coquillages présents sur le ban, 36 pièces minimum (à partir de 2 personnes), composition selon arrivage.	

<i>Plateau d'Huîtres Coquillages Tourteau</i>	89,80
Seafood Platters of Oysters, Shellfishes & Large crab Assortiment de l'ensemble des huîtres et des coquillages présents sur le ban, agrémenté d'un tourteau, 36 pièces minimum (à partir de 2 personnes), composition selon arrivage.	

<i>Plateau d'Huîtres Assorties</i>	24,80
Platters of 4 various kinds of Oysters Assortiment de différentes qualités d'Huîtres du ban : 3 Fines de Claires, 3 Spéciales d'Isigny, 3 Spéciales de Charente, 3 Creuses de Bretagne.	

Nous pouvons aussi réaliser un Plateau selon vos goûts

Nos Huîtres, Coquillages, assortiments et Crustacés sont servis avec pain, beurre doux, beurre demi-sel, citron, vinaigre, aioli et mayonnaise Maison.

Our Oysters, Shells, sets and Shellfishes are served with bread, soft butter, salted butter, lemon, vinegar, garlic mayonnaise and homemade mayonnaise.

Les Plats chauds

<i>6 Praires ou Palourdes farcies</i>	13,80
Baby Clams or Carpet shells, stuffed garlic and parsley butter	
<i>9 Moules d'Espagne farcies</i>	11,80
Spanish Mussels	
<i>9 Huîtres gratinées au Sancerre</i>	19,60
Gratinées Oysters cooked with wine from Sancerre	
<i>Moules Marinières</i> suivant saison	12,50
Mussels cooked « Marinières » with white wine, shallots, onions, parsley	
<i>Escargots de Bourgogne</i> la Dz	15,80
Snails from Bourgogne with stuffed garlic and parsley butter	
<i>Confit de St Jacques (Courtin)</i> la pièce	12,90
Cooked Scallops with butter and shallots	
<i>Noix de St Jacques « comme en Normandie »</i>	20,70
Cooked Scallops toasted with « Beurre Blanc » and Guérande salt	

<i>Saint Marcellin</i>	6,00
<i>Fromage blanc à la crème</i>	5,70
Soft white cheese with cream	

<i>Fromage blanc au coulis</i>	6,00
Soft white cheese with thin purée of fruits	

<i>Dessert Chocolat</i>	6,00
-------------------------	------

<i>Tarte Tatin tiède et crème fraîche</i>	6,00
---	------

<i>Tarte</i>	5,80
--------------	------

<i>Ile flottante</i>	6,00
----------------------	------

<i>Café (Voisin n°3)</i>	2,30
--------------------------	------

<i>Thé (Earl Grey)</i>	3,60
------------------------	------