ENTRÉES

Toutes nos entrées peuvent se partager

Foie gras ..... 16€
Chutney de poire et brioche toastée

Œuf meurette ..... 12€
Chips de lard, duxelles de champignons

Saumon gravelax ..... 14€
Gaufre aux herbes et crème d'aneth

Croque Mirabeau à la truffe ..... 14€
Jambon blanc, comté

Frites de panisse ..... 11€
Romarin, aïoli au citron confit

Escargots au beurre persillé ..... 15€
Par douzaine

Soupe gratinée à l'oignon ..... 10€

Suggestion du chef | *Voir l'ardoise*

PLATS

Le Léopold 1936 ..... ***180g*** 22€ | ***300g*** 32€
Faux-filet grillé et finement tranché, sauce signature du Léopold et frites maison à volonté

Ravioles de Royans ..... 22€
Crémeux de butternut, chèvre frais

Smash burger du Léopold ..... 25€
Frites maison

Dos de cabillaud en blanquette ..... 26€
Épeautre perlé, carottes fanes, champignons

Risotto truffé ..... 23€
Pecorino râpé

Suprême de volaille aux morilles ..... 30€
Légumes de saison, sauce au verjus

Tartare de bœuf charolais au couteau ..... 24€
Câpres, cornichons, échalotes, herbes fraîches

Pavé de saumon ..... 26€
Fenouil braisé, riz pilaf, beurre blanc citronné

Palourdes en persillade ..... 28€
Linguine, jus de coquillage

Suggestion du chef | *Voir l'ardoise*

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande auprès de notre personnel

SEMAINIER | 19€

Lundi
Rognons de veau, sauce marchand de vin

Mardi
Choucroute de la mer
Saumon, cabillaud, moules, crevettes, pommes de terre vapeur

Mercredi
Cordon bleu de volaille
Cheddar fondant, poitrine fumée, frites maison
Aussi disponible pour le menu enfant (uniquement le mercredi)

Jeudi
Saucisse provençale, mousseline de pommes de terre

Vendredi
Seiche frite en persillade, grenailles rôties, aïoli

LES PETITS EXTRAS

Poêlée de légumes de saison	6€
Mousseline de pommes de terre	6€
Frites maison	6€
Salade à l'ail	6€

MENU ENFANT | 14€

Plat au choix
Pêche du moment ou pièce du boucher
Cordon bleu (uniquement le mercredi)

Garniture au choix
Frites, purée ou légumes

Sirop & boule de glace



Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande auprès de notre personnel

DESSERTS

Assortiment de 3 fromages AOP | Fromagerie Lemarié ..... 14€
Confit de figue, salade frisée

Tarte Tatin ..... 12€
Crème mascarpone

Mousse au chocolat ..... 9€
Huile d'olive, fleur de sel

Baba au rhum ..... 14€
Crémeux dulcey

Panna cotta au calisson ..... 12€
Crumble lavande, orangette

Crème brûlée ..... 11€
Pistache torréfiée

GLACES & SORBETS

La Liégeoise Caramel ..... 11€
1 boule café, chocolat & caramel beurre salé
Toppings : sauce caramel, copeaux de chocolat

La Léopold ..... 12€
1 boule vanille bourbon, 2 boules caramel beurre salé
Toppings : sauce caramel, noisettes caramélisées hâchées, chantilly

La Bohémienne ..... 12€
1 boule cacahuète, noisette & pistache
Toppings : filet de miel, pistaches, noisettes & cacahuètes hachées

La Riviera ..... 13€
1 boule citron, fraise & melon
Toppings : coulis de mangue, pincée de coco râpée

La Nougat ..... 13€
2 boules nougat de Montélimar, 1 boule yaourt
Toppings : amandes effilées, chantilly

Sorbet ou glace à la boule ..... 3,5€
Fraise, Melon, Citron, Vanille bourbon, Café, Pistache, Noisette,
Nougat de Montélimar, Caramel beurre salé, Cacahuète, Chocolat, Yaourt

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande auprès de notre personnel

BOISSONS

BOISSONS DU LÉOPOLD

Thé glacé 33cl *Pêche ou menthe* ..... 5,5€
Ginger Lemon Soda ..... 6,5€
Jus de fruits pressés *Orange, citron ou pamplemousse* ..... 8€
Limonade méditerranéenne *Basilic et citron* ..... 10€

MOCKTAILS

La Perle d'Orient ..... 9€
Litchi, poire, citron vert et eau gazeuse

Le Verger Provençal ..... 10€
Purée d'abricot, thym, jus de citron jaune, sirop de miel, eau gazeuse

L'Oasis Végétale ..... 10€
Jus de concombre, jus de kiwi, jus de citron vert, menthe, eau gazeuse

Le Crépuscule Rosé ..... 11€
Passion, hibiscus, pamplemousse rose, citron vert et eau gazeuse

JUS DE FRUITS MENEAU

Ananas, pomme, tomate ou abricot 25cl ..... 7€
Fraise et framboise ou orange et carotte 25cl ..... 7€

SOFTS

Fever-Tree 20cl *Ginger Beer ou Tonic* ..... 4,9€
Coca-Cola 33cl *Classique ou Zéro* ..... 4,9€
Orangina 25cl ..... 4,9€
Schweppes Agrumes 25cl ..... 4,9€
Limonade 33cl ..... 4,9€
Sirop à l'eau ..... 3,5€
Diabolo ..... 4,9€
Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Framboise, Menthe, Orgeat, Violette, Pac, Gambetta

EAUX

Evian 33cl ..... 4,9€
Badoit Rouge 33cl ..... 4,9€
Evian 1L ..... 8€
Badoit 1L ..... 8€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€

APÉRITIFS

APÉRITIFS

Martini 6cl *Blanc ou Rouge* ..... 6€
Campari 6cl ..... 6,5€
Porto Ruby Sandeman 8cl ..... 6,5€
Americano ..... 9€

ANISÉS

Ricard 2cl ..... 3,8€
Pastis 51 2cl ..... 3,8€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Fada IPA	4,8€	9€
Fada Blanche	4,8€	9€
Fada Blonde	4,8€	9€
Fada Ambrée	4,8€	9€

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 0% ..... 8€

GIN & TONIC *4CL*

Avec Fever-Tree Ginger Beer ou Tonic

Beefeater ..... 9,5€
G'vine ..... 11,5€
Roku ..... 12€
Hendrick's ..... 12,5€
Tanqueray Ten ..... 16,5€
Monkey 47 ..... 16,5€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

WHISKY *4CL*

Johnnie W Red	9€
Jack Daniels	12€
Talisker 10	13€
Glenfiddich 12	14€
Oban 14	18€
Lagavulin 16	21€
Hakushu	28€
Hibiki	32€

VODKA *4CL*

Zubrowka Biala	9€
Grey Goose	15€

RHUM *4CL*

Saint-James	9€
Sailor Jerry	11€
Secha de la Silva	13€
Zacapa 23	16€
Eminente 10	20€
Zacapa XO	28€

TEQUILA *4CL*

Cuervo	10€
Erena Blanco	12€
Mezcal Mahani	13€
Erena Reposado	14€
Patron Café	16€

DIGESTIFS

Get 27 6cl	9€
Limoncello 6cl	9€
Amaretto 4cl	9€
Bailey's 6cl	9€
Cointreau 4cl	9€
Calvados 4cl	9€
Abricot Jacoulot 4cl	9,5€
Vieille Prune Jacoulot 4cl	9,5€
Fernet Branca 4cl	9,5€
Poire William's Jacoulot 4cl	10,5€
Armagnac VS 4cl	11€
Cognac Hennessy VS 4cl	13€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

Le Mojito ..... 9€
Rhum blanc, jus de lime, sucre de canne, menthe, eau gazeuse
Purée de fruit au choix | Fraise ou passion +2,50€

Les Mules Moscow, London, Jamaican ou Caribbean ..... 12€
Vodka, gin, rhum ou rhum ambré au choix, jus de lime, ginger beer Fever-Tree

Le Cosmopolitan ..... 12€
Vodka, Triple sec, jus de cranberry, de citron et de lime

La Margarita ..... 11€
Tequila, Triple sec, jus de lime, sel

La Caïpirinha ..... 11€
Cachaça, jus de lime, sucre de canne

Les Spritz Apérol, Campari, St-Germain ou Lillet ..... 13€
Prosecco, liqueur au choix, eau gazeuse, tranche de citron ou orange

Le Negroni ..... 10€
Gin, Campari, Vermouth rouge, tranche d'orange

L'Expresso Martini ..... 10€
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre

Le Ti-Punch ..... 10€
Rhum blanc, jus de lime, sucre de canne

Le Sex on the Beach ..... 10€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et de cranberry

Le Spritz du Léopold - 15€

Prosecco, Amaretto, eau gazeuse,
purée d'abricot et jus de citron frais

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

AU VERRE

BLANCS *12cl*

Marrenon Classique 2024 *AOP Luberon* ..... 5€
Château Pigoudet, “La Chapelle” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* ..... 6.5€
Château La Coste, “Le Blanc” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* ..... 7.5€
Domaine Héritières *AOP Chablis* ..... 10€

ROUGES *12cl*

Marrenon Classique 2022 *AOP Luberon* ..... 5€
Château Pigoudet, “La Chapelle” Bio 2020 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* ..... 6.5€
Château La Coste, “Le Rouge” Bio 2023 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* ..... 7.5€
Domaine du Murinais “Les Aigrettes” 2024 *AOP Crozes Hermitage* ..... 10€

ROSÉS *12cl*

Marrenon Classique 2025 *AOP Lubeson* ..... 5€
Château Pigoudet, “La Chapelle” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* ..... 6.5€
Château La Coste, “Rosé d’une Nuit” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence* .... 7.5€
Château Salettes 2024 *AOP Bandol* ..... 10€

BULLES *12cl*

Sensi Prosecco Extra Dry ..... 8€
Piper-Heidsieck Brut *AOP Champagne* ..... 20€
Nicolas Maillart, Platine 1er cru *AOP Champagne* ..... 21€
Piper-Heidsieck, “Rosé Sauvage” *AOP Champagne* ..... 24€
Nicolas Maillart, Rosé 1er cru *AOP Champagne* ..... 24€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Nos vins sont d’origine France et contiennent des sulfites
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS D'EXCEPTION

ROUGES

Château Simone 2022 *AOP Palette* ..... 120€
Domaine Amiot-Servelle 2023 *AOP Chambolle-Musigny* ..... 125€
Domaine Vincent Girardin, "Vieilles Vignes" 2018 *AOP Savigny-lès-Beaune* . 128€
Château La Nerthe Bio 2020 *AOP Châteauneuf-du-Pape* ..... 125€

BLANCS

Château Simone 2022 *AOP Palette* ..... 125€
Maison Tardieu-Laurent, "Vieilles Vignes" 2024 *AOP Châteauneuf-du-Pape* 125€
Château de Pibarnon Blanc 2024 *AOC Bandol* ..... 100€

ROSÉ

Château Simone 2022 *AOP Palette* ..... 115€

VINS BLANCS

PROVENCE

	50cl	75cl
Marrenon Classique Blanc 2024 *AOP Luberon*		25€
Château Pigoudet, “La Chapelle” Bio *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence*		32€
Château La Coste, “Le Blanc” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence*	26€	38€
Domaine de la Ferme Blanche Bio 2024 *AOP Cassis*		46€

CORSE

Domaine Sant’Armettu, “Myrtus” Bio 2023 *AOP Sartène* ..... 98€

BOURGOGNE

Domaine Arnaud Germain, Chardonnay 2023 *AOP Saint-Romain* ..... 52€
Domaine Héritières 2024 *AOP Chablis* ..... 58€

LOIRE

Domaine Vacheron Bio 2024 *AOP Sancerre* ..... 64€

RHÔNE

Domaine François Villard, “Fruit d’Avilleran” Bio 2023 *AOP Saint-Joseph* ..... 68€
Maison Tardieu-Laurent 2023 *AOP Vacqueyras* ..... 73€

VIN DE FRANCE

Domaine Castell-Reynoard, “For My Dad” Blanc de Blancs 2024 ..... 84€
Vin de France

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Nos vins sont d’origine France et contiennent des sulfites
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROUGES

PROVENCE

	50cl	75cl
Marrenon Classique Rouge 2022 *AOP Luberon*		25€
Château Pigoudet, "La Chapelle" Bio *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*		36€
Château La Coste, "Le Rouge" Bio 2023 *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*	26€	39€
Domaine de la Ferme Blanche, "Excellence" Bio 2023 *AOP Cassis*		50€
Chateau La Coste, "Grand Vin Rouge" 2021 *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence*		80€

BORDEAUX

Château Cantenac Grand Cru 2020 *AOP Saint-Émilion*	75€
Château Cantin 2023 *AOP Saint-Émilion*	88€

BOURGOGNE

Domaine Amiot-Servelle, Pinot Noir 2023 *AOP Bourgogne Côte d'Or*	82€
Domaine Vincent Girardin 2021 *AOP Bourgogne*	86€

RHÔNE

Domaine du Murinais, Les Aigrettes *AOP Crozes-Hermitage*	54€
Château La Croix des Pins, Les Dessous des Dentelles 2023 *AOP Gigondas*	66€
Maison Tardieu-Laurent 2022 *AOP Châteauneuf-du-Pape*	105€

VIN DE FRANCE

Domaine Castell-Reynoard, "For My Dad" 2023 *Vin de France*	76€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Nos vins sont d'origine France et contiennent des sulfites
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROSÉS

PROVENCE

	50cl	75cl
Marrenon Classique Rosé 2025 *AOP Luberon*		25€
Château Pigoudet, “La Chapelle” Bio *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence*		32€
Château La Coste, “Rosé d’une Nuit” Bio 2025 *AOP Coteaux d’Aix-en-Provence*	26€	38€
Domaine de la Ferme Blanche Bio 2024 *AOP Cassis*		46€
Château Salettes 2024 *AOP Bandol*		52€

VIN DE FRANCE

	75cl
Domaine Castell-Reynoard, “For My Dad” 2023 *Vin de France*	76€

CHAMPAGNE

	75cl
Piper-Heidsieck Brut *AOP Champagne*	100€
Nicolas Maillart, Platine 1er cru *AOP Champagne*	105€
Piper-Heidsieck “Rosé Sauvage” *AOP Champagne*	120€
Nicolas Maillart, Rosé 1er cru *AOP Champagne*	120€

SANS ALCOOL

	75cl
Château La Coste Nooh Blanc	36€
Château La Coste Nooh Blanc Effervescent	72€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus - CB à partir de 5€
Nos vins sont d’origine France et contiennent des sulfites
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération