

ENTRÉES

Toutes nos entrées peuvent se partager

Pâté en croûte au foie gras <i>Condiment à la figue</i>	16€
Œuf meurette <i>Chips de lard, duxelles de champignons</i>	12€
Saumon gravelax <i>Gaufre aux herbes et crème d'aneth</i>	14€
Croque Mirabeau à la truffe <i>Jambon blanc, comté</i>	14€
Frites de panisse <i>Romarin, aioli au citron confit</i>	11€
Escargots au beurre persillé <i>Par douzaine</i>	15€
Soupe gratinée à l'oignon <i>Espuma d'oignons brûlés</i>	10€
Suggestion du chef <i>Voir l'ardoise</i>	

PLATS



Ravioles de Royans <i>Crèmeux de butternut, chèvre frais</i>	22€
Smash burger du Léopold <i>Frites maison</i>	25€
Dos de cabillaud en blanquette <i>Épeautre perlé, carottes fanes, champignons</i>	26€
Risotto truffé <i>Pecorino râpé</i>	23€
Suprême de volaille aux morilles <i>Légumes de saison, sauce au verjus</i>	30€
Tartare de bœuf charolais au couteau <i>Câpres, cornichons, échalotes, herbes fraîches</i>	24€
Pavé de saumon <i>Fenouil braisé, riz pilaf, beurre blanc citronné</i>	26€
Palourdes en persillade <i>Linguine, jus de coquillage</i>	28€
Suggestion du chef <i>Voir l'ardoise</i>	

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, aioli

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



DESSERTS

Assortiment de 3 fromages AOP Fromagerie Lemarié	14€
<i>Confit de figue, salade frisée</i>	
Tarte aux figues rôties	12€
<i>Sablé noisette</i>	
Mousse au chocolat	9€
<i>Huile d'olive, fleur de sel</i>	
Baba au rhum	14€
<i>Crèmeux dulcey</i>	
Panna cotta au calisson	12€
<i>Crumble lavande, orangette</i>	
Crème brûlée	11€
<i>Pistache torréfiée</i>	

GLACES & SORBETS

La Liégeoise Caramel	11€
<i>1 boule café, chocolat & caramel beurre salé</i>	
<i>Toppings : sauce caramel, copeaux de chocolat</i>	
La Léopold	12€
<i>1 boule vanille bourbon, 2 boules caramel beurre salé</i>	
<i>Toppings : sauce caramel, noisettes caramélisées hachées, chantilly</i>	
La Bohémienne	12€
<i>1 boule cacahuète, noisette & pistache</i>	
<i>Toppings : filet de miel, pistaches, noisettes & cacahuètes hachées</i>	
La Riviera	13€
<i>1 boule citron, fraise & melon</i>	
<i>Toppings : coulis de mangue, pincée de coco râpée</i>	
La Nougat	13€
<i>2 boules nougat de Montélimar, 1 boule yaourt</i>	
<i>Toppings : amandes effilées, chantilly</i>	
Sorbet ou glace à la boule	3,5€
<i>Fraise, Melon, Citron, Vanille bourbon, Café, Pistache, Noisette,</i>	
<i>Nougat de Montélimar, Caramel beurre salé, Cacahuète, Chocolat, Yaourt</i>	