

## NOS CRÈMES GLACÉES

Crème glacée nature ou coulis

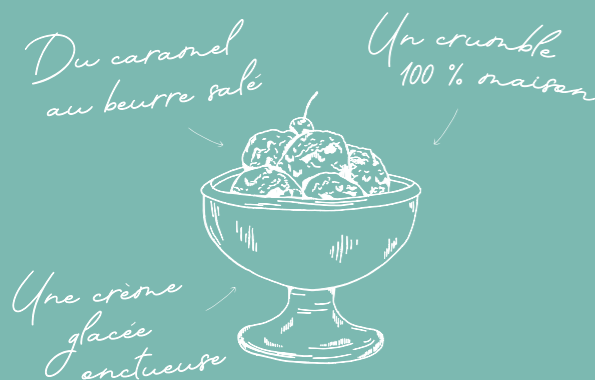
Chocolat, caramel beurre  
salé ou fraise..... 4,90 €

Fruits rouges

Crème glacée, meringue  
et coulis fraise..... 5,90 €

La coupe Léonie

Crème glacée, crumble 100 %  
maison, caramel beurre salé ..... 5,90 €



## NOS DESSERTS *maison*

Assiette de fromages ..... 4,90 €

Flan caramel aux oeufs frais..... 5,50 €

Salade de fruits frais..... 5,50 €

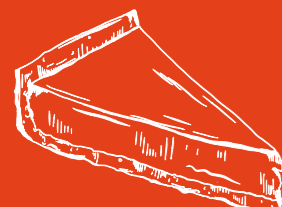
Mousse au chocolat noir ..... 5,90 €

Tarte au citron revisitée..... 6,50 €

Tiramisu au café..... 6,50 €

Café gourmand..... 7,50 €

Mousse au chocolat noir, tarte au citron  
revisitée, crème glacée



Tarte 100 %  
fait maison!

## Nos boissons

VINS • BLANCS, • ROSÉS, • ROUGES

	BOUTEILLE	VERRE
● ● ● Alliance IGP Coteaux de Narbonne	75 cl 16,50 €	14,5 cl 3,50 €
● ● ● Château la Voulte-Gasparets AOC Corbières	30,00 €	-
● ● ● Tempête sous la couette IGP Pays d'Oc	21,50 €	-
● Le Coeur de Jade IGP Pays d'Oc	15,00 €	-
● La Fée Bistande « La cuvée de mon père » AOC La Clape	21,00 €	4,50 €
● Mon blanc d'anges heureux Vin de France	13,50 €	3,00 €
● Mon rosé d'anges heureux Vin de France	13,50 €	3,00 €
● Fleur de Rosé AOC Languedoc	21,00 €	4,00 €
● Espèr deman serem aqui AOC Saint-Chinian	19,00 €	-
● Espèr deman serem aqui AOC Saint-Chinian	19,50 €	4,00 €
● Merlot Vin de France	15,00 €	-
● Claire de Lune AOC Minervois	21,00 €	-
● Tentation AOC Cabardès	20,00 €	-
● Cuvée Ahenobarbus AOC La Clape	30,00 €	5,50 €

### NOS PÉTILLANTS

Lalaurie brut IGP Pays d'Oc	33,50 €	6,50 €
Champagne du moment	65,00 €	-

### MOCKTAILS - SANS ALCOOL

Virgin Mojito (14 cl) Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	6,00 €
Mocktail de fruits (20 cl) Jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de grenadine, orange	6,00 €

### APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso (4 cl) ..	2,90 €
Ricard ou Pastis 51 (2 cl) ...	3,00 €
Kir mûres, cassis, pêche, vin blanc (12 cl) .....	3,50 €
Muscat St Jean de Minervois (8 cl) .....	3,70 €
Get 27 (4 cl) .....	6,00 €
Jack Daniel's (4 cl) .....	7,00 €
Rhum Don Papa (4 cl) .....	8,00 €

### BOISSONS FRAÎCHES

Sirop (25 cl) grenadine, fraise, menthe, citron .....	2,70 €
Diabolo .....	2,90 €
Coca Cola, Zéro (33 cl) .....	3,50 €
Ice tea, Orangina (25 cl) .....	3,50 €
Perrier (33 cl) .....	3,50 €
Schweppes, agrumes .....	3,50 €
Vittel, San Pellegrino (50 cl) ..	3,50 €
Vittel, San Pellegrino (1L) ...	3,90 €
Jus d'orange ou citron pressé ..	3,80 €
Jus de fruits locaux BIO (25 cl) pomme, orange, abricot, tomate ...	3,95 €

### BIÈRES

	15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken	-	-	-	5,00 €
Pelforth brune	-	-	-	6,00 €
Desperados	-	-	-	6,00 €
Heineken	2,60 €	3,20 €	3,80 €	6,00 €
Affligem blonde	-	4,30 €	4,80 €	8,50 €
Edelweiss	-	4,30 €	4,80 €	8,50 €
Monaco / Panaché	2,80 €	3,40 €	3,60 €	6,40 €
Bière locale Occicaña	-	4,00 €	4,30 €	7,80 €

### COCKTAILS

Mojito (14 cl) .....	7,70 €
Rhum havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, perrier	
Spritz Apérol (14 cl) .....	7,20 €
Prosecco, perrier, orange	
Sex on the Beach (14 cl) ....	7,20 €
Vodka smirnoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, orange	
Caïpirinha Cachaça (8 cl) ...	7,20 €
Citron vert, sucre roux	
Gin Tonic (14 cl) .....	7,70 €
Gin bombay sapphire, tonic, citrons jaune et vert	

### BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	1,70 €
Double expresso .....	3,20 €
Infusion .....	3,30 €
Thé parfumé Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron .....	3,30 €



## LÉONIE, UN RESTAURANT DE CARACTÈRE !

À l'origine, il y a une grand-mère, issue des terres de notre pays, au parfum de modestie, de générosité et de douceur.

Elle aimait cultiver son jardin, au marché, elle achetait des produits sains, des **produits de saison**. Lors des fêtes, elle faisait un festin avec des produits nobles : pâté en croûte au foie gras, un agneau juste rôti, un filet de bœuf...

### #UNAMOURDEGRANDMERE



Travail en  
circuit court

Nous avons l'ambition de vous faire voyager dans cet univers de simplicité et du bien manger.

Le partage et la découverte des saveurs peuvent se réaliser autour d'un feu de bois.

C'est à partir de ces valeurs fraternelles et d'échanges avec nos producteurs du pays, que nous cuisinons nos produits. De nos jours, nous appelons cela « **Le Circuit court** » ou « **Le Fait Maison** ».

Ces mots ne sont pas uniquement du langage marketing, ils sont avant tout, une conviction, une charte pour **vous offrir le meilleur et vous faire vivre une expérience**.

Retrouvez toute notre actualité sur

Les plats mijotés  
de Léonie



Ouvert 7j/7 - Midi & Soir



SUR PLACE

À EMPORTER

EN LIVRAISON



## LÉONIE EN OCCITANIE

VOUS ÊTES ÉLEVEURS,  
PRODUCTEURS, RESTAURATEURS

désireux de travailler en circuit court ?

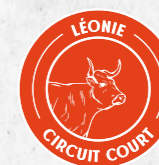
merci de nous contacter par mail

[contact@leonie-bistro-et-grillades.fr](mailto:contact@leonie-bistro-et-grillades.fr)

ou sur [www.leonie-bistro-et-grillades.fr](http://www.leonie-bistro-et-grillades.fr)



## NOS GARANTIES



## AVANTAGES FIDÉLITÉ

Tous nos restaurants Léonie Bistro & Grillades vous proposent un programme de fidélité : facile et rapide, en vous enregistrant en ligne ici !

SCANNEZ LE  
QR CODE



Ou RDV sur notre site [www.leonie-bistro-et-grillades.fr](http://www.leonie-bistro-et-grillades.fr)



## NOS PLANCHES à partager

### La Charcuterie

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisson, saucisse à l'huile et fricandeau ..... 11,90 €

### La Fromage

Laguiole, Saint-Nectaire, chiffonnade de tome de brebis, Roquefort et fromage du moment ..... 13,50 €

### La Mixte

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisson, saucisse à l'huile, Roquefort du moment, chiffonnade de tome de brebis, Saint-Nectaire, fromage du moment, fricandeau ..... 18,90 €

## NOS ENTRÉES BISTRO à partager

Salade verte folle ..... 4,50 €

Gaspacho maison ..... 5,50 €

Oeuf Mimosa au thon et son oeuf parfait ..... 6,90 €



Chiffonnade de jambon de Pays et son pesto de tomate ..... 7,90 €

Gravlax de saumon façon tartare ..... 9,90 €

L'incontournable pâté en croûte au foie gras de Léonie ..... 12,90 €



Complétez votre salade ou votre planche d'une cassolette d'Aligot au pesto truffé +3,50€



## NOS CIRCUITS COURTS À LA BRAISE

Pièce de boeuf d'Aubrac ..... VOIR ARDOISE DU JOUR  
élevage famille Majorel à Pierrefiche d'Olt



## Nos plats bistrot - 12,90€

LUNDI - Blanquette de veau, riz pilaf

MARDI - Coufidou, pommes de terre

MERCREDI - Lasagnes de boeuf d'Aubrac, salade verte

JEUDI - Boles de Picolat, haricots blancs du Lauragais

VENDREDI - Nage de poisson retour du marché et légumes

SAMEDI - Coustellous sauce barbecue, frites

DIMANCHE - Tête de veau sauce gribiche, écrasé de pommes de terre

## Nos grillades À LA BRAISE

Saucisse de Toulouse et Aligot de l'Aubrac ..... 16,90 €

Côte de cochon fermier ..... 18,50 €

Poisson du marché ..... 14,90 €

Assiette d'Aligot de L'Aubrac nature ou pesto truffé ..... 12,00€

Assiette de légumes frais de saison ..... 9,50 €

Frites au sel fumé ..... 5,50 €

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison



## NOS SALADES Elles peuvent faire votre repas !

### Caesar

Salade, filet de poulet pané, oeuf, copeaux de vieux Rodez, poitrine fumée, sauce Caesar ..... 13,90 €

### Saumon

Salade, saumon gravlax, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive, crème fouettée à l'aneth ..... 13,90 €

### Retour du marché

Tomates anciennes de saison, mozzarella di buffala, pesto truffé ..... 14,00 €



## NOS BURGERS maison

### Le traditionnel Roquefort

Steak haché d'Aubrac, sauce roquefort, pesto de tomate, oignons rouges, salade, cornichons pickles .... 14,50 €

### L'Aveyronnais

Steak haché d'Aubrac, poitrine de porc, sauce Laguiole, pesto de tomate, oignons rouges, salade ..... 14,50 €

Un pesto de tomates

Un steak 100% Aubrac

De la salade fraîche

Des oignons rouges



### NOS AUTRES GARNITURES

Frites à la graisse de boeuf Aligot nature ou truffé (+ 3,50€)  
Légumes frais de saison braisés

### NOS SAUCES MAISON

Sauce Roquefort  
Sauce aux poivres

Aligot de l'Aubrac



## MENU DU JOUR - 16,00 €

Plat bistrot du jour

---

Dessert au choix  
(café gourmand +2,80€)

## MENU PITCHOU' - 8,90 €

Jusqu'à 8 ans

Saucisse grillée ou steak haché

---

Crème glacée ou salade de fruits

---

Sirop

## MENU SAVEUR - 28,90 €

Oeuf mimosa au thon et son oeuf parfait

Gaspacho de saison

Chiffonnade de jambon de Pays, pesto de tomate

Gravlax de saumon façon tartare

Le pâté en croûte au foie gras de Léonie

Plat bistrot du jour

Saucisse de Toulouse et Aligot de l'Aubrac

Côte de cochon fermier à la braise

Poisson du marché

Flan caramel aux oeufs frais

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat noir

Tarte au citron revisitée

Tiramisu au café

Crème glacée coulis maison

(café gourmand + 2,80 €)