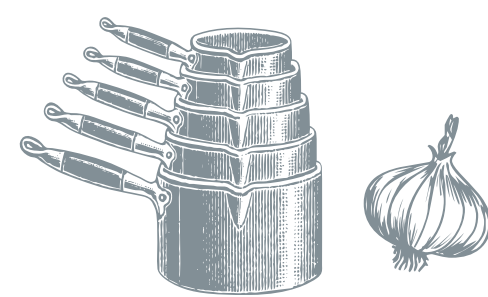


## LE MENU DE LÉON

### DÉJEUNER DU CHEF

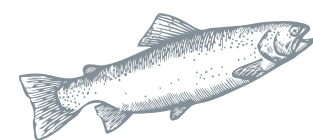
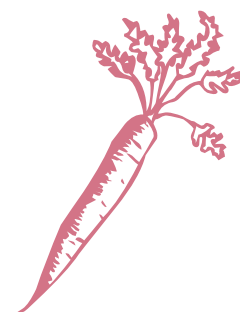
Menus servis tous les midis sauf le dimanche. Choix à l'ardoise.



- Entrée + Plat + Dessert + Verre de vin ou Café • 16,50 €  
 Entrée + Plat ou Plat + Dessert + Café • 13,40 €  
 Entrée + Plat ou Plat + Dessert + Verre de vin • 14,40 €  
 Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 12,40 €

### MENU DU MARCHÉ

Menu servi le soir du dimanche au vendredi



Boecl Eric le maraîcher



Denoual André le cochon

### DÎNER DU CHEF

Dîner servi tous les soirs



Omnes Jacques le poissonnier



Pons Alexandre le vin



Léon  
 les Cochons  
 LES HALLES



## À LA CARTE

### PREMIÈRE ASSIETTE

|   |        |
|---|--------|
| L'ŒUF COCOTTE crème au parmesan   | 9,50€  |
| LA PLANCHE DE JAMBON SERRANO sélectionné par Léon                       | 14,50€ |
| LA PLANCHE DE COCHONAILLE de l'ami André                                | 14,50€ |
| LA TARTINE DE PIED DE COCHON sauce gribiche                             | 8,50€  |
| LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ toasts de pain brioché, chutney de fruits | 15,50€ |
| LA SOUPE DES COPAINS  | 6,50€  |
| LA BOUCHÉE DE LÉON  | 10,50€ |
| LA TERRINE DE COCHON pickles  | 6,50€  |



Noury Joël le paludier



Augustin le pain des halles



Max le brasseur

### LE MENU DU PETIT LÉON 6,50€

- Saucisse ou omelette  
 Frites ou purée  
 Le dessert de Léon  
 1 boisson



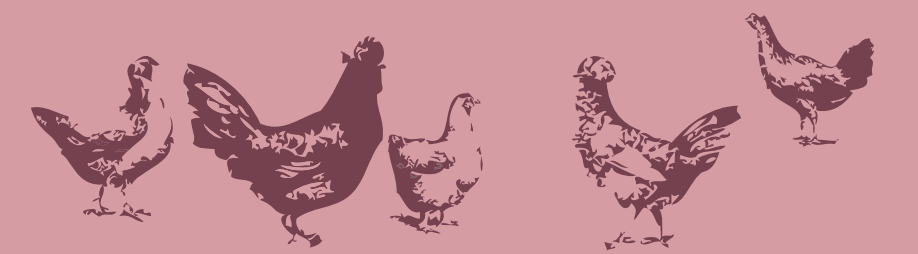
### DEUXIÈME ASSIETTE

#### LA CUISINE DU COCHON DES VILLES

|  |        |
|--|--------|
| LE POISSON NOBLE DU MOMENT SIMPLEMENT à la plancha     | 25,00€ |
| L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE LÉON beurre maître d'hôtel      | 22,00€ |
| LE MAGRET DE CANARD fruits rouges                      | 16,50€ |
| LA BAVETTE DE COCHON IBÉRIQUE façon cochon qui cuisine | 14,50€ |
| MILLEFEUILLE D'AGNEAU DE 7H poêlée de légumes          | 19,50€ |
| LES RIS DE VEAU D'ANTHONY vinaigrette émulsionnée      | 28,00€ |
| LE CHOUX FARCI DE SA CUISSE DE CANARD                  | 13,50€ |
| LE CARRÉ D'AGNEAU béarnaise au romarin                 | 21,00€ |

#### LA CUISINE DU COCHON DES CHAMPS

|   |        |
|---|--------|
| LES RIBS DE COCHON cuit à la rôtière                        | 14,00€ |
| LE PIED DE COCHON ENTIER CROUSTILLANT                       | 17,00€ |
| LE ROGNON DE VEAU cuit entier à l'échalote                  | 19,00€ |
| LE PETIT JÉSUS EN CULOTTE DE VELOURS                        | 19,50€ |
| LA TRANCHE DE FOIE DE VEAU cuite à la plancha en persillade | 22,00€ |



Bordier Jean-Yves le crémier



Max le vin



Berthelot Loïc le cidre

## UNE CHÈVRE, DEUX VACHES, UNE BREBIS

|   |       |
|---|-------|
| TARTINE DE COULOMMIERS CHAUD caramel poivré | 7,50€ |
| LES FROMAGES DU MOMENT des caves de Bordier | 8,50€ |



## LE GROIN SUCRÉ



|  |       |
|--|-------|
| LA TATIN DE LÉON                                 | 6,50€ |
| UN BON FROMAGE BLANC                             | 6,50€ |
| LE PAIN PERDU TRADITIONNEL de mamie Germaine     | 6,50€ |
| LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE LÉON                    | 6,50€ |
| LA CRÈME VANILLE BOURBON pour notre ami François | 6,50€ |
| LE BABA BOUCHON AU RHUM et chantilly             | 7,50€ |
| LE KOUIGN-AMANN glace caramel au beurre salé     | 7,50€ |
| LE CAFÉ GOURMAND                                 | 6,50€ |

## LE CAFÉ



Cost le café

|  |       |
|--|-------|
| LE CAFÉ GOURMAND                                       | 6,50€ |
| LE CAFÉ POUCE<br>Le verre de Cognac (4 cl) et son café | 7,50€ |



## LE VIN



|  |         |
|--|---------|
| LES TERRES BASSES Domaine de Laballe Blanc | 18,50 € |
| LES AMADOUX VENTOUX Vallée du Rhône        | 19 €    |
| LES BASTIDES DE SAINTE-MARIE               | 24 €    |
| MAS CAMP Au pied du roc                    | 29 €    |
| BOURGOGNE ALIGOTÉ l'œuvre de Perraud       | 29 €    |

