

À LA CARTE

LEOPOLD

Brasserie





entrées | voorgerechten | **Vorspeisen** | starters



Soupe du jour

Dagsoep

Tagessuppe

Soup of the day

€ 9.00

Soupe de poissons

Vissoep

Fischsuppe

Fishsoup

€ 12.00

Salade Léopold (crevettes grises, foie gras mariné, jambon de Parme, scampi, saumon fumé, salade mixte)

Leopold salade (grijze garnalen, gemarineerde eendelever, parmaham, scampi, gerookte zalm, gemengde salade)

Salat Leopold (Garnelen, marinierte Gänsenleber, Parmaschinken, Scampis, geräucherter Lachs, gemischter Salat)

Leopold salad (prawns, marinated foie gras, Parma ham, scampi, smoked salmon, mixed salad)

- Petite | Klein | Klein | Small

€ 15.00

- Grande | Groot | Groß | Large

€ 17.50

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, salade de roquette

Rundscarpaccio, parmezaanschilfers, notensalade

Rindercarpaccio, Parmesanspäne, Ruccola

Beef carpaccio with slivers of Parmesan & rocket salad

€ 14.50

Croquettes aux crevettes grises

Garnaalkroketten

Garnelenkroketten

Shrimp Croquettes

€ 15.50



Légumes méditerranéens à la plancha, mozzarella di buffala

Assortiment van zuiderse groentjes met mozzarella di buffala

Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella

Mediterranean vegetables, buffalo mozzarella

€ 14.00

Coquilles Saint-Jacques à la Normande, sauce vin blanc

Sint-Jacobsmoten op Normandische wijze, witte wijnsaus

Jakobsmuscheln, Weißweinsauce

Normandy style scallops, white wine sauce

€ 17.00

Saumon fumé, blinis, vinaigrette au citron confit

Gerookte zalm, blinis, vinaigrette met gekonfijte citroen

Räucherlachs, Blinis, Vinaigrette mit Zitronenconfit

Smoked salmon, blinis, vinaigrette with lime confit

€ 14.50



les pâtes | pasta | **Pasta** | *pasta*

Lasagne maison

Huisgemaakte lasagne

Hausgemachte Lasagne

Homemade lasagne

€ 13.00



Lasagne maison végétarienne

Huisgemaakte vegetarische lasagne

Hausgemachte vegetarische Lasagne

Homemade vegetarian lasagne

€ 14.00



Tortellini aux champignons des bois et truffe, crème légère au parmesan

Tortellini met boschampionns en truffels, lichte room en parmezaankaas

Tortellini mit Pilz- und Trüffelüllung, leichte Rahmsauce, Parmesan

Tortellini with wood mushrooms and truffles, light cream and parmesan

€ 15.50

Tagliatelle aux saumon frais et fumé

Tagliatelle met verse en gerookte zalm

Tagliatelle mit geräuchertem und frischem Lachs

Smoked and fresh salmon tagliatelli

€ 16.50

wok | wok | **Wok** | wok

Wok de légumes et nouilles chinoises au choix:

Groentenwok met chinese noedels naar keuze:

Chinoischer Wok mit Gemüse und Nudeln nach Wahl:

Chinese stir-fried wok noodles and vegetables with either:

aux scampis

met scampi

mit Scampi

with prawns

ou

of

oder

or

au poulet

met kip

mit Hühnchen

with chicken

ou

of

oder

or

au tofu

met tofu

mit Tofu

with tofu



€ 16.00



Les sauces | Sauzen | **Saucen** | *Sauces*

€ 3.50

Poivre vert, béarnaise, champignons, Roquefort, beurre maître d'hotel

Groene pepersaus, béarnaise, champignons, Roquefort of kruidenboter

Grüne Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pilz, Roquefort oder Kräuterbutter

Green pepper sauce, béarnaise, mushroom, Roquefort or herb butter



Plats | Hoofdgerechten | **Hauptgerichte** | *Main courses*

Viandes | Vlees | **Fleisch** | *Meat*

Suprême de pintadeau à l'estragon, pommes de terre ratte € 18.50

Parelhoenfilet, estragonsaus, 'ratte' aardappeltjes

Perlhuhnfilet an Estragon, Pfannenkartoffel

Guineafowl supreme with tarragon flavour, 'rattes' potatoes

Blanquette de veau à l'ancienne, riz € 18.00

Kalfsblanquette op grootmoeders wijze, rijst

Kalbsragout, Reis

Veal ragout (blanquette) with rice

Filet américain, haché à la minute et préparé en salle, pommes frites € 17.00

Steak tartaar, gehakt 'a la minute' en bereid in de zaal, frietjes

Rindfilet-Tartar im Saal zubereitet, Pommes Frites

Steak tartare made 'en salle', fries

Carbonnade à la bière trappiste, pommes frites € 17.50

Stoofvlees met trappistenbier, frietjes

Schmorfleisch vom Rind mit Trappistenbier, Pommes frites

Flemish beef stew with Trappist beer, fries

Léopold burger, pommes frites, salade € 14.50

Hamburger Leopold, frietjes en gemengde salade

Leopoldburger, Pommes Frites, gemischter Salat

Leopold burger, fries, mixed salad



Veggie burger, pommes frites, salade € 14.00

Veggie burger, gemengde salade en frietjes

Veggie burger, Pommes Frites, gemischter salat

Veggie burger, fries, mixed salad

Steak de bœuf | Biefstuk | Rindersteak | Beef steak € 18.00

Entrecôte | Entrecote steak | Entrecote Steak | Rib steak € 23.00

Filet pur Simmenthal | Filet pur Simmenthal | Simmenfilet | Filet of Simmenthal € 27.00

+ salade mixte, pommes frites, sauce au choix

+ gemengde salade, frietjes, saus naar keuze

+ **gemischter Salat, Pommes Frites, Sauce nach Wahl**

+ salad, fries, sauce of choice





Plats | Hoofdgerechten | **Hauptgerichte** | *Main courses*

Poissons | Vis | **Fische** | *Fish*

- | | |
|--|---------|
| Solettes meunières, légumes de saison et pommes nature
Gebakken slibtongetjes, seizoensgroentjes, aardappelen
Kleine Seezunge, Saisongemüse, Salzkartoffeln
<i>Sole filet, seasonal vegetables and new potatoes</i> | € 29.00 |
| Tomate aux crevettes grises, pommes frites
Tomaat met grijze garnalen, frietjes
Tomate gefüllt mit Garnelen, Pommes Frites
<i>Tomato stuffed with Belgian shrimps, fries</i> | € 19.00 |
| Dos de saumon béarnaise, légumes de saison et pommes nature
Zalmfilet, béarnaise saus, seizoensgroentjes, aardappelen
Lachsrücken, Sauce Béarnaise, Saisongemüse, Salzkartoffeln
<i>Salmon filet with bernaise sauce, potatoes and a bed of seasonal vegetables</i> | € 22.00 |
| Filet de turbotin, mousseline de pomme de terre aux échalottes confites au Pinot noir et jeunes légumes, sauce safranée
Tarbot filet, mousseline van aardappelen, sjalotjes gekonfijt in Pinot noir, groentjes en saffraansaus
Filet vom Babysteibutt, Kartoffelpüree mit Schalottenkonfit an Pinot noir und jungem Gemüse, Saffransauce
<i>Turbot filet, potato mousseline with shallot confit in Pinot noir and spring vegetables and a saffran sauce</i> | € 26.00 |



desserts | nagerechten | **Nachtisch** | desserts

- | | |
|--|---------|
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Crème brûlée met Madagascar vanille
Crème Brulée mit Vanille aus Madagaskar
Creme brulee with Madagascan vanilla | € 8.50 |
| Trio de mousses au chocolat
Trio van chocolademousse
Dreierlei Schokoladenmousse
Chocolate mousse trio | € 8.50 |
| Dame blanche au chocolat belge
Dame Blanche met Belgische Chocolate
Dame Blanche mit belgischer Schokolade
Vanilla ice cream with hot Belgian chocolate sauce | € 8.50 |
| Crêpes Suzette
Crepes Suzettes
Crepes Suzettes
Crepes Suzettes | € 8.50 |
| Panacotta au chocolat blanc, fruits rouges
Panacotta van witte chocolade, rode vruchten
Panacotta von weißer Schokolade, roten Früchten
White chocolate panna cotta with red fruits | € 8.50 |
|  Salade de fruits frais
Verse fruitsalade
Obstsalat
Fresh fruit salad | € 8.50 |
|  Assortiment de fromages
Assortiment van kazen
Käseteller
Cheese plate | € 10.50 |

Orangery

BREAKFAST

Mon-Fri: 07.00-10.00

Sat-Sun: 07.30-10.30

LUNCH

Mon-Fri: 12.00-14.30

Sat-Sun: only dinner

DINNER

daily: 18.00-22.00

BAR Leopold Bar

Mon-Fri: 11.30-15.00 18.00-23.00

Sat-Sun: 18.00-23.00