

À LA CARTE 2018

LEOPOLD

Brasserie





entrées | voorgerechten | starters



Soupe du jour
Dagsoep
Soup of the day

€

9.25

Soupe de poisson
Vissoep
Fishsoup

12.25

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)
Leopold salad (prawns, marinated foie gras, Parma ham, scampi, smoked salmon, mixed salad)
- Petite | Klein | Small
- Grande | Groot | Large

15.00

18.00

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, salade de roquette
Rundscarpaccio, parmezaanschilfers, notensalade
Beef carpaccio with slivers of Parmesan & rocket salad

14.75

1

Croquettes aux crevettes grises
Garnaalkroketten
Shrimp Croquettes

15.75



Salade de quinoa safrané aux légumes grillés, mozzarella di Buffala, vinaigrette Andalouse
Salade van quinoa met saffraan en gegrilde groenten, buffelmozzarella, Andalousische vinaigrette
Saffroned quinoa salad with grilled vegetables, buffalo mozzarella, Andalusian vinaigrette

14.00



Dôme de chèvre frais à la coriandre, tartare de pommes caramélisées aux raisins secs, salade mixte, vinaigrette à la betterave rouge
Verse geitenkaas met koriander, tartaar van gekarameliseerde appel met rozijnen, gemengde salade, vinaigrette van rode biet
Dome of fresh goat cheese with coriander, caramelised apple tartare with raisins, mixed salad, beetroot vinaigrette

14.25





les pâtes | pasta | pasta

€

Lasagne maison

Huisgemaakte lasagne
Homemade lasagne

13.25

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

Tortellini met boschampignons en truffels, lichte room en parmezaankaas
Tortellini with wood mushrooms and truffles, light cream and parmesan

15.50

Tagliatelle aux deux saumons

Tagliatelle met verse en gerookte zalm
Smoked and fresh salmon tagliatelli

16.50

wok | wok | wok

16.25

Nouilles sautées avec légumes thaï et dés de tofu/poulet/scampis, à la citronnelle et au gingembre

Gebakken noedels met Thaise groenten en tofu/kip/scampis, citroengras en gember
Fried noodles with Thai vegetables and diced tofu/chicken/scampi, lemongrass and ginger

Vegan

Waterzooi de quorn

Waterzooi van quorn
Quorn Waterzooi (typical light stew)

14.50

Risotto aux légumes de saison avec lait coco

Groentenrisotto met kokosmelk
Seasonal vegetable risotto with coco milk

15.50



www.brasserie-leopold.be

www.hotel-leopold.be



Plats | Hoofdgerechten | *Main courses*

€

Viandes | Vlees | *Meat*

Médaille de veau, gratin de patate douce et sauté de pleurotes aux herbes, artichauts boutons glacés au beurre, sauce au poivre vert et au gorgonzola 19.50

Kalfsmedaillon, gratin van zoete aardappelen, gebakken oesterzwam met kruiden, artisjokhart in boter geglaceerd, groene peper en saus van gorgonzola
Veal Medallion, sweet potato gratin, sautéed mushrooms with herbs, butter glazed artichoke hearts, green pepper and gorgonzola sauce

Demi coquelet rôti, brochette de jeunes légumes, pommes de terre ratte au romarin, sauce estragon 18.00

Halve gebraden jong haantje, brochette van jonge groentjes, ratte aardappelen in rozemarijn, dragonsaus
Half young chicken, spring vegetable kebab, roast ratte potatoes with rosemary, tarragon sauce

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

Rundstartaar gehakt 'a la minute' en bereid in de zaal, frietjes
Steak tartare made 'en salle', fries

Carbonnade Flamande à la bière trappiste, pommes frites 17.75

Stoofvlees op vlaamse wijze met trappistenbier, frietjes
Beefstew flemish style with trappiest beer, fries

Léopold burger, pommes frites, salade 14.50

Hamburger Leopold, frietjes en gemengde salade
Leopold burger, fries, mixed salad

Steak de bœuf | Biefstuk | *Beef steak* 19.00

Entrecôte | Entrecote steak | *Rib steak* 23.00

Filet pur Charolais | Filet pur Charolais | *Filet of Charolais* 29.00

+ **salade mixte, pommes frites, sauce au choix**

+ gemengde salade, frietjes, saus naar keuze

+ *salad, fries, sauce of choice*

Les sauces | Sauzen | *Sauces*

€ 3.50

Poivre vert, Béarnaise, Archiduc, Roquefort

Groene pepersaus, Béarnaise, Archiduc, Roquefort

Green pepper sauce, Béarnaise, Archiduc, Roquefort



Plats | Hoofdgerechten | *Main courses*

€

Poissons | Vis | *Fish*

Solettes meunières, légumes de saison et pommes nature Gebakken slibtongetjes, seizoensgroentjes, aardappelen <i>Sole filet, seasonal vegetables and new potatoes</i>	29.00
Tomate aux crevettes grises, pommes frites Tomaat met grijze garnalen, frietjes <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 <i>Salmon filet with bernaise sauce, potatoes and a bed of seasonal vegetables</i>	22.00
Cabillaud à l' Ostendaise Kabeljauwfilet op Oostendse wijze <i>Cod filet Ostend style (mussels and shrimps)</i>	23.00
Moules marinières ou vin blanc * Mosselen natuur of witte wijn <i>Mussels marinieres or white wine</i>	24.00

* Disponible uniquement le jeudi et le vendredi ou sur réservation 24h à l'avance
Only available Thursday or Friday or with 24 hours notice
Enkel op donderdag of vrijdag of op aanvraag



desserts | nagerechten | desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème brûlée met Madagascar vanille
Crème brûlée with Madagascan vanilla

€

8.50

Trio de mousses au chocolat

Trio van chocolademousse
Chocolate mousse trio

8.50

Dame blanche au chocolat belge

Dame Blanche met Belgische Chocolade
Vanilla ice cream with hot Belgian chocolate sauce

8.50

Panacotta à la mangue et lait de coco

Panacotta van mango en kokosmelk
Mango panna cotta with coco milk

8.50



Salade de fruits frais

Verse fruitsalade
Fresh fruit salad

8.50

Café Gourmand

8.50



We offer **PRIVATE DINING LUNCHEES** and **DINNERS**
as well as a **DELIVERED TRAITEUR SERVICE.**

→ *Contact us for details and options.*