



**le Léopold vous accueille du lundi au vendredi de 16h à 1h,
le samedi de 14h à 1h & le dimanche de 10h à 1h**

vous trouverez des jeux qui sont à votre disposition
pour profiter pleinement de votre moment de détente.



L'HISTOIRE DE LÉOPOLD

Leopold II aime les femmes, les fêtes, et les beaux endroits !

C'est pour sa dernière maîtresse, Blanche de Vaughan, de 48 ans sa cadette (oh yes, it's good to be the King hoo la la...) qu'il fit construire ce nid d'amour au début du 20ème siècle.

C'est tout naturellement que nous lui dédions ce bar, hommage à l'épicurien qu'il était !



Les **apéritifs** **œnologiques**

Afin de partager avec vous notre plaisir du vin,
nous organisons tous les soirs du Vendredi au dimanche
des « apéritifs œnologiques » au milieu des bouteilles,
dans l'ambiance feutrée de notre cave (*sur réservation*).

TRÈS BONNE SOIRÉE

COCKTAILS CINÉMA

14CL - 14€

SEX AND THE CITY

Vodka, crème de framboise, Chambord, jus de cramberry, citron vert

THE BIG LEBOWSKI

Vodka, kahlua, lait

JACKIE BROWN

Vodka, jus d'orange

ORANGE MÉCANIQUE

Vodka, jus d'ananas, crème de pêche, Campari

THE BLUES BROTHER

Rhum blanc, vodka, jus d'orange, crème fraiche

SCARFACE

Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas

LE PARRAIN

Rhum, jus de citron vert, Pissang Armon

MIAMI VICE

Rhum Cubain, citron vert, menthe fraiche, perrier

COCKTAIL

Rhum, jus de citron, jus d'ananas, cuiracao bleu

JAMES BOND

Gin, Martini Dry, olive verte

LAS VEGAS PARANO

Gin, cherry Brandy, jus de citron, grenadine

LA FIÈVRE DU SAMEDI SOIR

Whisky, jus de citron, limonade

CERTAIN L'AIME CHAUD

Whisky, martini rosso, angustura, cerise à l'eau de vie

MAD MEN

Whisky, sucre, angustura, perrier

GATSBY LE MAGNIFIQUE

Bourbon, angustura, sucre, menthe fraiche

COCKTAILS CRÉATION

14CL - 16€

SI VOUS SOUHAITEZ LANCER UN DÉFI À NOTRE BARMAN,
CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL OU LIQUEUR DE PRÉDILECTION
AINSI QUE LA SAVEUR SOUHAITÉE AFIN QUE CELUI-CI RÉALISE
VOTRE COCKTAIL SIGNATURE.



COCKTAILS À BASE DE CHAMPAGNE

LE PANORAMIQUE

Champagne, Noyaux de Polssy, nectar d'abricot

LE SPRITZ DU LÉOPOLD

Champagne, Campari, Calvados, jus de pomme

ROSE BACCARAT

Champagne, Nectar de fraise, nectar de framboise, liqueur de rose



COCKTAILS SANS ALCOOL - 10€

LE SPAQUANA

Jus de raisin blanc, citron, abricot

FRAICHEUR DE POMME

Jus de pomme, jus de raisin blanc, citron

VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade





NOS SÉLECTIONS ALCOOLS

GIN (5CL)

Tanqueray - Ecosse

Arômes : citron de Rangpur, laurier, gingembre, coriandre et réglisse

8€

Hendrick's - Ecosse

Arômes : concombre, pétale de rose, coriandre et agrumes

10€

Bombay Sapphire - Angleterre

Arômes : amande, écorce d'orange, réglisse, coriandre, cannelle et iris

8€

Monkey 47 Dry / Monkey 47 Sloe - Allemagne

Arômes : agrumes, airelles, poivre, cannelle, gingembre, hibiscus, citronnelle, muscade

12€

VODKA (5CL)

Absolut - Suède

Blé d'hiver semé en automne, eau de source, procédé de distillation continue

8€

Ketel One - Pays-Bas

Blé, distillée dans des alambics en cuivre, filtrée sur du charbon de bois

10€

Belvédère - Pologne

Seigle d'or de Dankowskie en Pologne, un bouquet subtile et délicat

12€

TEQUILA (5CL)

Don Julio - Mexique

Arômes : citrus (citron vert, jaune, pamplemousse), agave et poivre noir

10€

Patròn Blanco - Mexique

Arômes : Citron, poivre, agave, courge, thé et citron vert

12€

Patròn Cafe - Mexique

Arômes : Citron, poivre, agave, courge, thé, citron vert et café

13€

RHUM & RON (5CL)

Havana Club - 7 Años Ambre - Cuba 9€

Arômes : cacao, vanille, cèdre, fruits tropicaux caramélisés, noisette, chêne

Havana Club - Selection de Maestro Ambre - Cuba 12€

Arômes : cacao, café, tabac et épices

Clément - VSOP - Martinique 14€

Arômes : fruits secs grillés, vanille, cannelle, moka torréfié

Rhum Saint James - 1765 - Martinique 17€

Arômes : cannelle, muscade, fruits macérés, moka et cacao torréfiés, boisé

Zacapa - 23 Años - Guatemala 16€

Arômes : chêne fumé, vanille et épices

Ryoma - 7ans - Japon 18€

Arômes : vanille et caramel, agrumes, fleurs de jasmin, finement iodé

Ron Quorhum - QRM - 23 Años - République Dominicaine 18€

Arômes : viennoiseries, toast grillé et caramel

VERMOUTHS ET BITTERS (5CL) 6€

Martini Rosso, Bianco & Dry, Campari, Aperol

ANISÉS (5CL) 6€

Pastis 51, Ricard



Tous les alcools peuvent être accompagnés d'un adjuvant

3€

WHISKY (5CL)

Plateau de dégustation de 3 whiskies ou Bourbon (3 x1,5cl) **16€**

Aberlour 10 ans - Ecosse / Speyside **14€**

Nez : Le nez est marqué par le bois humide, le sherry avec des notes mentholées et de bourbon.

Bouche : La bouche assez sèche mais douce évoque le miel chaud et les épices.

Finale : La finale longue évolue sur les épices avec une légère amertume.

Aberlour 15 ans - Ecosse / Speyside **14€**

Nez : Fin et puissant, il évoque un melon très mûr. Notes de rancio et d'orange amère qui soulignent l'influence d'un sherry d'une grande finesse.

Bouche : Délicate et ciselée, elle est marquée par les agrumes (mandarine) et la réglisse à la violette.

Finale : Légère amertume qui se prolonge sur des notes herbacées et finement boisées.

Aberlour A'Bunadh - Ecosse / Speyside **14€**

Nez : Chocolat et café torréfié, épice de cannelle et note de bois.

Bouche : Cannelle gingembre et clou de girofle, gout d'orange et de cassis.

Finale : Chocolat noir et cannelle.

Cragganmore 12 ans - Ecosse / Speyside **14€**

Nez : Fondu, équilibré. Fruité (poire, pomme), agrumes (pamplemousse). Tabac, cire. Une fine touche marine.

Bouche : Légèrement salée, revient sur les agrumes (citron). Notes végétales (herbe fraîche) et florales (genêt).

Finale : Longue et onctueuse, sur la douce amertume de l'orge maltée. Notes de biscuit et d'amande douce.

Knockando 21 ans - Ecosse / Speyside **15€**

Nez : Ferme, puissant. Douces notes de miel, d'épices, (gingembre), de praline et d'orge maltée.

Bouche : Riche, concentrée. Chêne, vanille, fruits exotiques (noix de coco) et fruits confits (prune).

Influence du sherry (noix).

Finale : Fraîche, végétale. Notes anisées et mentholées qui accompagnent parfaitement la noix et les épices douces (curmin, cannelle).

Longmorn 23 ans - Ecosse / Speyside **45€**

Nez : Sûve, sur la vanille, le miel, le caramel au beurre, le chocolat au lait.

Bouche : Riche et succulente, sur la poire juteuse, la pomme et les épices douces, relevées par une pointe de gingembre.

Finale : Remarquable longueur.

Glenkinchie 12ans - Ecosse / Lowlands

14€

Nez : Très aromatique et floral. Notes de vanille et de fleurs coupées (jonquille et lys) et nuance très grillée très nette. Le suave et le crémeux s'imposent progressivement, avec une note fraîche d'agrumes.

Bouche : Léger et soyeux. L'attaque est douce, et rapidement florale. Puis les arômes et saveurs se concentrent en un faisceau de notes de glaçage au beurre, de cheese-cake au citron et de fresias.

Finale : Longue et onctueuse, sur une note fraîche d'agrumes.

Glencadam 10 ans - Ecosse / Highlands

12€

Nez : Frais et fruité. Net et précis sur la poire William et l'orge maltée. Le fruité se fait plus intense, fruits de verger, pomme et pointe anisée. Bonbon acidulé. Quant à l'orge, elle se fait plus pâtissière, sablé, biscuit. Note de vanille.

Bouche : Sur l'orge, elle devient de plus en plus anisée et replissée. Evoque la moisson, champs d'orge et de blé.

Finale : Particulièrement longue pour un 10 ans, sur la noisette encore verte et le malt vert.

Oban 14 ans - Ecosse / Highlands

14€

Nez : Riche bouquet d'agrumes et de fruits frais (orange, citron, poire), avec des notes de sel marin et de fumée de tourbe.

Bouche : Amplies saveurs de fruits de fin d'automne : figues sèches et miel aux épices suivis d'accents maltés et de feu de bois.

Finale : Longue, douce et moelleuse finale, conjuguant le bois de chêne, l'amertume et une pointe iodée.

Dalwhinie 15 ans - Ecosse / Highlands

14€

Nez : Le nez épicé, herbacé et légèrement fumé évoque avec élégance la cire et le miel mais reste dans l'ensemble proche de l'orge.

Bouche : La bouche sucrée confirme le nez. La finale laiteuse possède une légère âcreté, des notes de réglisse, d'orge fumée, de citronnelle et d'anis.

Finale : Longue et onctueuse, sur une douce note de miel.

Cù BOCAN - Ecosse / Highlands

14€

Nez : Fruité et crémeux, note de poire, d'agrumes et de lait de coco.

Bouche : Amande grillée, miel et fumée d'épices.

Finale : Douce et onctueux sur la fumée.



Lock Lomond - Ecosse / Highlands

14€

Nez : Prunes et raisins confits, noix et chocolat noir.

Bouche : Fluide et crémeuse, fruits secs à noyau et épices douces.

Finale : Zeste de citron et d'orange, crumble.

Talisker - Ecosse / Highlands - Skye

14€

Nez : Les épices et la tourbe de Talisker sont enrobées par des fruits noirs (raisin, mûre). Sa douceur chocolatée est particulièrement moelleuse. Une pointe de sel traîne en circonférence de ce nez équilibré.

Bouche : Onctueuse, les fruits noirs dominent le tout début de l'attaque en bouche. Ils s'effacent pour laisser place à la tourbe moelleuse, au sel, aux épices, poivre, muscade, citron et pamplemousse.

Finale : Douce soyeuse. Elle est en même temps tendrement terreuse et gourmande. Des fruits effectuent alors un retour en force : on trouve des fraises, des framboises, mais aussi des kiwis et des kakis.

Lagavulin 16 ans - Ecosse / Islay

14€

Nez : Très tourbé et iodé, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse.

Bouche : La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse.

Finale : Longue et fumée accompagnée de notes finement boisées.

Ardberg Corryvreckan - Ecosse / Islay

14€

Nez : Incroyablement fumé, rôti. Puis des notes de levures et de bière évoquent la cuve de fermentation.

Bouche : Riche, très concentrée avec des notes cuivrées.

Finale : Longue aux notes océaniques (poisson fumé, embruns, encre) et finit tout de même par proposer un peu de marmelade aux amandes. Superbe amertume salée.

Lagavulin 8 ans - Ecosse / Islay

17€

Nez : Notes de poivre noir et de fumée, suivies de zestes d'orange et de citron.

Bouche : Ronde, fumée et chaleureuse associée à une fumée de plus en plus présente, qui devient sèche.

Finale : Très longue et fumée.



Glen Scotia - Ecosse / Campbeltown 12€

Nez : Très doux. Au début, crème caramel, fruits caramélisés, sucre roux et toffee, puis des notes de pomme et de pêche.

Bouche : Douce puis elle devient de plus en plus persistante sur l'alcool, lui donnant un arrière-goût puissant.

Finale : Profonde et obscure.

Green Spot - Irlande / Cork County 12€

Nez : Fin et équilibré, il est marqué par l'orge maltée et la noix fraîche. Il évolue à l'aération sur les fruits mûrs à chair blanche.

Bouche : Vive et onctueuse à l'attaque, elle se développe sur les fruits rouges, la pêche et la vanille.

Finale : Mentholée et crémeuse, elle dévoile des notes d'amandes et de fruits mûrs.

Lot N°40 - Canada 14€

Nez : Immédiatement reconnaissable, très expressif, sur des notes intenses de seigle, de chêne et de mélasse.

Bouche : Riche, dense et épicée. Poivre, clou de girofle, évoluant sur des notes fruitées d'agrumes et des notes douces de vanille.

Finale : Longue, intense, sur le seigle et les épices.

Bulleit Rye - Etats-Unis / Kentucky 14€

Nez : Arômes de biscuit, d'épices (saugue et piment de Jamaïque), de raisin blanc et d'abricot séché.

Bouche : Une entrée en bouche douce, soutenue par des saveurs sucrées d'érable et de chêne.

Finale : Persistante et veloutée, avec un goût de bois ou de résine et de légères saveurs de caramel sans âpreté. Retour des arômes de fruits séchés qui apportent de l'élégance.

Bulleit Bourbon - Etats-Unis / Kentucky 14€

Nez : Arômes de vanille crémeuse, d'épices corsées et de pralines.

Bouche : Une entrée en bouche douce et délicate qui conduit à un corps rond aux saveurs de grains melleux, de gousse de vanille et de pralines.

Finale : Complexe et persistante avec des saveurs fruitées de caramel et d'épice poivrée.



LIQUEURS & CRÈMES (5cl)

Get 27/ Get 31	9€
Amaretto Disaronno	9€
Limoncello	9€
Bailey's	9€
Mandarine Napoléon Impériale	9€
Cointreau	9€
Grand Marnier - Cordon Rouge	9€
St-Germain	9€
Bénédictine	9€
Chambord	10€
Mavela (Myrte)	10€
Chartreuse V.E.P. jaune & verte - <i>Servi en Jéroboam</i>	16€



DIGESTIFS (5cl)

CALVADOS

Rollon - Hors d'âge - <i>Servi en Magnum</i>	15€
--	-----

COGNAC

Martell - VSOP	15€
Grand marnier Cuvée du centenaire - XO	22€
Hennessy - Cuvée XO - <i>Servi en Jeroboam</i>	32€
Martell - Cuvée Cohiba	42€

ARMAGNAC

Bas Armagnac - Fine Armagnac (Comte de Lauvia) - <i>Servi en Marie-Jeanne</i>	25€
---	-----

EAUX DE VIE

La Vieille Prune - Domaine Louis Rocque Souillac	12€
Framboise - Louis Rocque	12€
Poire Williams - Louis Rocque	12€
Prune Vieillie en fût de Chêne - Domaine Brana - <i>Servi en Magnum</i>	12€

LES CHAMPAGNES

À LA COUPE (14cl)

Moët & Chandon - Brut Impérial	16€
Moët & Chandon - Brut Vintage 2012	19€
Moët & Chandon - Rosé Vintage 2009	19€
Moët & Chandon ICE - Brut Piscine (18cl)	21€



BRUT (75cl)

Moët & Chandon - Brut Impérial	95€
Veuve Clicquot	118€

PRESTIGE & VINTAGE (75cl)

Moët & Chandon - Vintage 2012	130€
Moët & Chandon - Rosé 2009	145€
Dom Pérignon - Vintage 2009	370€
Krug - Grande Cuvée 5ème Édition	375€

LES VINS AU VERRE (12cl)

VIN BLANC

Chablis - Vieilles Vignes (Domaine Damp)	9€
Muscats - Cuvée des Moines (Château Saint-Sauveur)	11€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence - Château des Sarrins	7€
---	----

VIN ROUGE

Pessac Léognan - Château Coucheroy (André Lurton) - <i>Servi en Magnum</i>	7€
Bourgogne - Pascal Prunier Bonheur	9€
Margaux - La Bastide de Dauzac	13€

LES BIÈRES

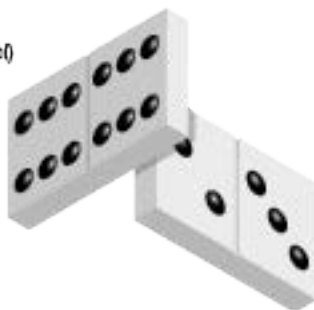
Bouteilles (33cl) 6€

- 1664 Française- blonde
- Heineken Hollandaise - blonde
- Lefte Belge - blonde
- Hoegaarden Belge - blanche

Pression 25cl - 6€ 50cl - 11€
Affligem

LES BOISSONS FRAÎCHES 6€

- Schweppes Tonic, Schweppes Tonic Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer (25cl)
- Orangina (25cl)
- Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro (33cl)
- Limonade (25cl)
- Perrier (33cl)
- Eau de Perrier, Vittel (50cl)



4€

LES PLAISIRS AU NATUREL (sans alcool)

LES JUS ET NECTARS DE FRUIT ALAIN MILLAT

8€

Sont élaborés dans la région lyonnaise, où Alain Milliat fut producteur de fruits pendant plus de 15 ans. Ces jus et nectars sont le résultat d'une collaboration étroite avec les producteurs afin d'obtenir le meilleur du fruit.

Les jus sont purs, ils ne contiennent ni additifs, ni conservateur.

Les nectars sont élaborés à partir d'une pulpe fraîche diluée avec de l'eau.

JUS (33cl)

Tomate rouge du pays viennois ou de Marmande

Raisin blanc Sauvignon vendange Précoce Gaillac

Raisin rosé Cabernet Gaillac

Raisin rouge Merlot Gaillac

Pamplemousse rose de la Vallée du Rio Grande Sud Texas

Pomme Cox's du sud de Caen

Orange de Sicile

Ananas du Nord du Brésil

NECTARS (33cl)

Abricot d'Ardèche et pays Lyonnais

Framboise Mecker d'Alsace

Pêche de vigne de la Drôme

Mangue du Pérou

COUPE DE FRAMBOISE PÉTILLANT (12cl)

Un jus de framboise 100% naturel juste gazéifié.

Une boisson du Domaine du Framboisier
situé en Normandie dans la vallée de la Risle.

7€



NOTRE SÉLECTION D'ASSIETTES GOURMANDE

Assiette de charcuterie <i>(Jambon Serrano, jambon blanc, rosette, mortadelle)</i>	12€
Assiette de 5 fromages variés <i>(Camembert, roquefort, brebis, chèvre...)</i>	12€
Assiette mixte (charcuterie ibérique et fromages)	18€
Terrine de foie gras au naturel	16€
Assiette de saumon mariné	14€



Uniquement sur les horaires de service du restaurant

BOISSONS CHAUDES

Pour les boissons chaudes, nous faisons appel à deux passionnés...

Pour les cafés, le torréfacteur Seggali a créé un assemblage à l'esprit italien dans ses arômes.

Pour les thés et infusions, c'est la maison THEODORE qui nous accompagne aussi bien pour la qualité de ses thés classiques, que pour la création d'infusions aux assemblages gourmands.

Expresso, Décaféiné	3,50€
Double expresso	5€
Cappuccino	6€
Thé et infusion	5€
Chocolat chaud	5€



DOUCEURS SUCRÉES

Laissez vous tenter par une pâtisserie de notre maison gourmande La Ruche 6€

PAUSE GOURMANDE

GOÛTER PANORAMIQUE

1 boisson chaude + 1 pâtisserie + 1 verre de jus de fruits 12€