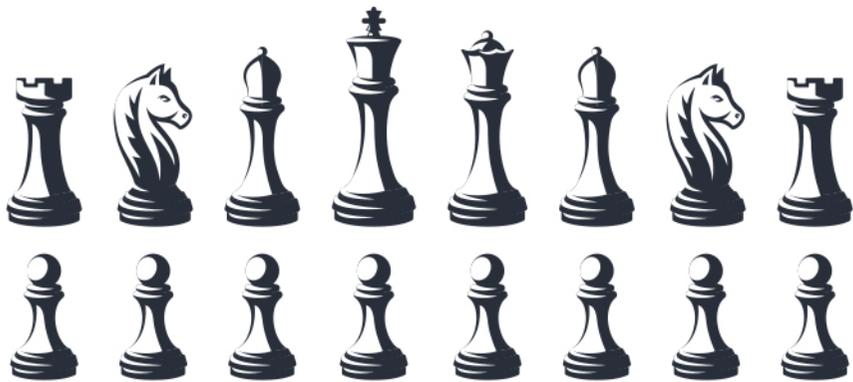


## NOTRE SÉLECTION D'ASSIETTES GOURMANDE

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*



le **Léopold** est ouvert tous les jours de 16h 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**

## 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€
Irish coffee	16€



## 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€

## 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

#### NECTARS (33cl)

Abricot d'Ardèche et pays Lyonnais

Framboise Mecker d'Alsace

Pêche de vigne de la Drôme

Mangue du Pérou

Ananas du Nord du Brésil

### 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€



## LES CHAMPAGNES

### À LA COUPE (14cl)

Moët & Chandon - Brut Impérial 16€

Moët & Chandon - Brut Vintage 2012 19€

Moët & Chandon - Rosé Vintage 2012 19€



### BRUT (75cl)

Moët & Chandon - Brut Impérial 95€

### PRESTIGE & VINTAGE (75cl)

Moët & Chandon - Vintage 2012 130€

Moët & Chandon - Rosé vintage 2012 145€

Dom Pérignon - Vintage 2009 370€

Dom Pérignon - Vintage 2006 350€

Krug - Grande Cuvée 5ème Édition 375€

# COCKTAILS CINÉMA

14CL - 14€

## SEX AND THE CITY

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

## THE BIG LEBOWSKI

Vodka, kahlua, lait

## DESPERATE HOUSEWIVES

Tequila, jus de citron, cointreau

## 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 Ambon

## MIAMI VICE

Rhum Cubain, citron vert, menthe fraiche, perrier

## COCKTAIL

Rhum, jus de citron, jus d'ananas, cuiraçao 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

# LES VINS AU VERRE (12cl)

## VIN BLANC

Chablis - Vieilles Vignes - Domaine Dampit 9€  
Sauternes - Château Landion - 1999 12€

## VIN ROSÉ

Coteaux du Languedoc - Domaine Puech Haut 7€

## VIN ROUGE

Bordeaux Medoc - Château Patache d'Aux 12€  
Loire - Menetou Salon 2017 - Les Morogues 9€

# LES BIÈRES

## Bouteilles

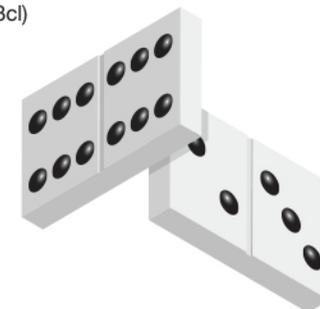
1664 Française- blonde 25cl 6€  
Heineken Hollandaise - blonde 25cl  
Leffe Belge - blonde 33cl

## Pression

Affligem 25cl - 6€ 50cl - 11€

# LES BOISSONS FRAÎCHES

Schweppes Tonic, Schweppes Tonic Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer (25cl) 6€  
Orangina (25cl)  
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zéro (33cl)  
Limonade (25cl)  
Perrier (33cl)  
Eau de Perrier, Vittel (50cl)



4€

## LIQUEURS & CRÈMES (5cl)

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



## DIGESTIFS (5cl)

### CALVADOS

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

### COGNAC

Rémy Martin - VSOP	15€
Rémy Martin - XO	32€
Augier - VSOP	15€
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 - Domaine Brana - <i>Servi en Magnum</i>	12€
Poire Williams - Domaine Brana - <i>Servi en Magnum</i>	12€
Prune Vieillie en fût de Chêne - Domaine Brana - <i>Servi en Magnum</i>	12€

## 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 Poissy, 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 Ten - Ecosse

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

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, aïelles, 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€

#### Grey Goose - France

Blé d'hiver cultivé en Picardie et dilué à l'eau de source de Gensac la Pallue

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€

#### 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 mielleux, de gousse de vanille et de pralines.

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



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 bonbon.

*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.

**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 (cumin, cannelle).

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

*Nez* : Suave, 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, relevée 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 freesias.

*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 : figes 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.



**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.

**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** 15€

*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 (6CL)** 6€

Martini Rosso, Bianco & Dry, Campari, Aperol

**ANISÉS (4CL)** 6€

Pastis 51, Ricard 8€

Porto blanc, Porto rouge 8€

Kir 8€

Kir Royal 16€



Tous les alcools peuvent être accompagnés d'un adjuvant 3€