

ENTRÉE PLAT

SALADE

verte, verte et tomates 9.--

SALADE MELÉE

verte, tomates, maïs et endives 12.--

AVOCAT AU ROQUEFORT 15.-- 23.--

SALADE CAFÉ LÉO

endives, gorgonzola, noix 15.-- 23.--

TOMATES ET MOZZARELLA

basilic et huile d'olives 15.-- 23.--

SALADE GOURMANDE

verte, tomates, maïs, thon,
haricots, mozzarella 15.-- 23.--

CARPACCIO

de bœuf façon Café Léo 16.-- 29.--
En plat, accompagné de salade ou de pommes frites

LES VIANDES ET POISSONS PRÉPARÉS « À LA MINUTE »

CONTRE-FILET DE BŒUF

grillé nature, garniture du jour 40.--

CONTRE-FILET DE BŒUF

au poivre vert ou à la moutarde en grains 43.--

PICCATA DE VEAU

nature, garniture du jour 36.--

PICCATA DE VEAU

au vinaigre de framboises
ou à la moutarde en grains 42.--

SCAMPI

à la vapeur olio d'oliva « extra vergine »
e limone 46.--

FRICASÉE DE LOTTE

à l'armoricaine, riz basmati 40.--

Garnitures : riz basmati, légumes du jour, pâtes fraîches
ou pommes frites

LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

TAGLIATELLES FRAÎCHES

- sauce napolitaine 21.--
- sauce bolognese, au bœuf 24.--
- à la carbonara 27.--
- « al pesto Genovese » façon Café Léo 23.--
- au gorgonzola 26.--
- au saumon fumé d'Ecosse des îles Orkney 28.--

TORTELLINI AU PARMESAN ET BASILIC

- sauce napolitaine 23.--
- à la crème 25.--

TORTELLINI AUX BOLETS

à la crème 27.--

TORTELLINI AUX 3 FROMAGES

Roquefort, Parmesan et Gruyère, à la crème 26.--

RAVIOLI AU BŒUF BRAISÉ

au vin de Barolo, à la crème 27.--

FAGOTTINI THAÏLANDAISE, GRILLÉS

porc, gingembre, soya, chou chinois 24.--

PENNUCCE DE LECCE

« al pesto Genovese » façon Café Léo 23.--

LES DESSERTS DE LA MAISON

TARTES DU JOUR 11.--

MOUSSE AU CHOCOLAT 11.--

TIRAMISÚ à la liqueur de café 11.--

- Ces desserts en 1/2 portion 6.--

GLACES vanille ou chocolat (la boule) 5.--

Viandes d'origine Suisse et Française, fournies par les
Halles-de-Rive, Scampi d'Afrique du Sud.

T.V.A. 8% incluse dans ces prix.