

### ENTRÉE PLAT

<b>SALADE</b>	
<i>verte, verte et tomates</i> . . . . .	9.--
<b>SALADE MELÉE</b>	
<i>verte, tomates, maïs et endives</i> . . . . .	12.--
<b>AVOCAT AU ROQUEFORT</b> . . . . .	15.-- 23.--
<b>SALADE CAFÉ LÉO</b>	
<i>endives, gorgonzola, noix</i> . . . . .	15.-- 23.--
<b>TOMATES ET MOZZARELLA</b>	
<i>basilic et huile d'olives</i> . . . . .	15.-- 23.--
<b>SALADE GOURMANDE</b>	
<i>verte, tomates, maïs, thon, haricots, mozzarella</i> . . . . .	15.-- 23.--
<b>CARPACCIO</b>	
<i>de bœuf façon Café Léo</i> . . . . .	16.-- 29.--
<b>SAUMON FUMÉ</b>	
<i>d'Écosse des îles Orkney</i> . . . . .	17.-- 29.--

## LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

<b>TAGLIATELLES FRAÎCHES</b>	
• <i>sauce napolitaine</i> . . . . .	21.--
• <i>sauce bolognese, au bœuf</i> . . . . .	24.--
• <i>à la carbonara</i> . . . . .	27.--
• <i>« al pesto Genovese » façon Café Léo</i> . . . . .	23.--
• <i>au gorgonzola</i> . . . . .	26.--
• <i>au saumon fumé d'Écosse des îles Orkney</i> . . . . .	28.--
<b>TORTELLINI AU PARMESAN ET BASILIC</b>	
• <i>sauce napolitaine</i> . . . . .	23.--
• <i>à la crème</i> . . . . .	25.--
<b>TORTELLINI AUX BOLETS</b>	
<i>à la crème</i> . . . . .	27.--
<b>TORTELLINI AUX 3 FROMAGES</b>	
<i>Roquefort, Parmesan et Gruyère, à la crème</i> . . . . .	26.--
<b>RAVIOLI AU BŒUF BRAISÉ</b>	
<i>au vin de Barolo, à la crème</i> . . . . .	27.--
<b>FAGOTTINI THAÏLANDAISE, GRILLÉS</b>	
<i>porc, gingembre, soya, chou chinois</i> . . . . .	24.--
<b>PENNUCCE DE LECCE</b>	
<i>« al pesto Genovese » façon Café Léo</i> . . . . .	23.--

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

## LES VIANDES ET POISSONS PRÉPARÉS « À LA MINUTE »

<b>CONTRE-FILET DE BŒUF</b>	
<i>grillé nature, garniture du jour</i> . . . . .	40.--
<b>CONTRE-FILET DE BŒUF</b>	
<i>au poivre vert ou à la moutarde en grains</i> . . . . .	43.--
<b>BROCHETTE DE POULET</b>	
<i>à la crème d'estragon</i> . . . . .	36.--
<b>ESCALOPE DE VEAU</b>	
<i>à la milanaise</i> . . . . .	40.--
<b>PICCATA DE VEAU</b>	
<i>nature, garniture du jour</i> . . . . .	36.--
<b>PICCATA DE VEAU</b>	
<i>au vinaigre de framboises ou à la moutarde en grains</i> . . . . .	42.--
<b>SALTIMBOCCA</b>	
<i>« alla romana » au marsala, avec risotto au safran</i> . . . . .	45.--
<b>MAGRET DE CANETTE DE BARBARIE</b>	
<i>poêlé au vinaigre de framboises</i> . . . . .	40.--
<b>SCAMPI</b>	
<i>à la vapeur olio d'oliva « extra vergine » e limone</i> . . . . .	46.--
<b>FRICASÉE DE LOTTE</b>	
<i>à l'armoricaine, riz basmati</i> . . . . .	40.--
<i>Garnitures : riz basmati, risotto au safran, légumes du jour, pâtes fraîches ou pommes frites</i>	

## LES DESSERTS DE LA MAISON

<b>TARTES DU JOUR</b> . . . . .	11.--
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> . . . . .	11.--
<b>TIRAMISÚ</b> <i>à la liqueur de café</i> . . . . .	11.--
- <i>Ces desserts en 1/2 portion</i> . . . . .	6.--
<b>GLACES</b> <i>vanille ou chocolat (la boule)</i> . . . . .	5.--

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