



CHEZ LÉON

*Restaurant*

À notre table...

Ici, tout commence par l'envie de faire plaisir.  
De recevoir comme à la maison, de savourer un moment sincère autour d'une  
cuisine gourmande, ancrée dans le terroir corse et les traditions.  
Attachés au bonheur simple de partager un bon repas, nous cuisinons comme  
on accueille : avec cœur et générosité...

Notre cuisine naît de recettes transmises de génération en génération,  
nourrie par les souvenirs, les grandes tablées, les plats qui rassemblent.

Au fil du temps, elle s'est laissée inspirer par les influences méditerranéennes.  
Plus structurée, plus raffinée, mais toujours fidèle à ce goût réconfortant,  
celui qui réunit, qui régale, et qui donne envie de revenir.

Bienvenue Chez Léon.

## MENU CORSE

38

### POUR COMMENCER

Charcuterie corse  
ou  
Soupe corse (uniquement le soir)

### ENTRÉE

Beignets de courgettes

### PLAT

Agneau de lait en sauce  
ou  
Sauté de veau aux olives  
ou  
Civet de sanglier

### ACCOMPAGNEMENT

Linguine  
ou  
Polenta crémeuse

### POUR FINIR

Assiette de fromages corses  
ou  
Fiadone, Flan, Île Flottante

## ENTRÉES

Assiette de jambon corse AOP « Rinaldi » <i>Corsican cured ham "Rinaldi" – PDO Selection</i>	22
Beignets de courgettes <i>Zucchini beignets</i>	14
Soupe de poissons de roche et sa rouille maison <i>Rockfish soup with homemade rouille</i>	18
Carpaccio de thon – pêche locale <i>Tuna carpaccio – local catch</i>	19
Ceviche de loup <i>Sea bass ceviche</i>	20
Crevettes, sauce thaï et mayonnaise citronnée <i>Prawns with thaï sauce and lemon mayonnaise</i>	18
Salade César au poulet mariné <i>Cesar salad with marinated chicken</i>	16
Terrine de tête de cochon et paleron de veau <i>Pork head and veal shoulder terrine</i>	15

## MENU ENFANT

12

Steak haché ou jambon blanc  
*Minced beef steak or cooked ham*

Frites maison ou pâtes  
*Homemade fries or pasta*

Boule de glace  
*Ice cream*

## PLATS

Gigot d'agneau de lait corse, juste rôti (pour 2 personnes) <i>Corsican milk-fed lamb leg, simply roasted (for 2 people)</i>	60
Bavette « Black Angus » sauce béarnaise, frites maison <i>“Black Angus” flank steak, béarnaise sauce, homemade fries</i>	38
Côte de veau et son jus corsé <i>Veal chop with rich jus</i>	34
Rognons de veau en persillade <i>Veal kidney in parsley-garlic oil</i>	25
Filet de bœuf en tournedos et son escalope de foie gras <i>Beef fillet tournedos with foie gras escalope</i>	36
Volaille fermière rôtie, jus à l'estragon <i>Farmhouse chicken, roasted with tarragon jus</i>	28
Calamars sautés, ail et persil <i>Calamari sautéed with garlic and parsley</i>	26
Médailon de lotte, crème de langoustines <i>Monkfish medaillon, langoustine cream</i>	30
Loup rôti, fenouil confit à l'orange <i>Roasted sea bass, orange candied fennel</i>	29
Risotto courgettes et chorizo <i>Zucchini and chorizo risotto</i>	24
Rigatoni au roquefort et pancetta <i>Pasta with roquefort and pancetta</i>	22

## DESSERTS

Brioche perdue <i>French toast brioche</i>	12
Flan au caramel <i>Caramel flan</i>	10
Île flottante <i>Floating island</i>	10
Nougat glacé <i>Iced nougat</i>	10
Fiadone <i>Fiadone (corsican cheesecake)</i>	10
Profiteroles à partager <i>Profiteroles to share</i>	17
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	10
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	10
Assiette de fromages <i>Cheese platter</i>	15
Boule de glace <i>Ice cream</i>	2,5

*« À tavola, si manghja bè, si ride forte, si campa veru. »*



Prix net TTC en Euros. Service inclus.