NOTRE CUISINE
Traditionnelle & Gourmande

LĒOSS
BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

Tartes Flambées

TRADITIONNELLE 9,90

GRATINÉE 11,40

FORESTIÈRE 11,90

LEOSS 11,90
Lardons forêt noire et oignons rouges

MUNSTER 12,90

VÉGÉTARIENNE 12,90
Oignons rouges, champignons, courgettes, tomates séchées

A partager... ou pas !

FRITES 6,90
Une portion de frites de patates douces ou de pommes de terre

TAPAS par 4 : 7,90 — par 8 : 12,90 — par 12 : 17,90
Assortiment de canapés avec tapenade, tomatade, crème aux herbes, jambon fumé, saumon et poulet mariné

PLANCHETTES petite : 17,90 — grande : 25,90
Assortiment de charcuteries et de fromages

Hamburgers

HAMBURGER LĒOSS 19,90
Steack haché Angus 180g, pain noir, crème de mozarella, chips de patate douce, mozarella fondue et oignons rouges

BRETZ' BURGER 19,90
Steack haché Angus 180g, pain façon bretzel, sauce fromage blanc aux herbes, scamorza fumée, tomates, roquette et oignons frits

HAMBURGER ALSACIEN 19,90
Steack haché Angus 180g, pain façon bretzel, galette de pomme de terre, munster et chips de coppa

BURGER POULET 18,90
Filet de poulet pané, pain buns aux céréales, sauce cocktail maison, salade, tomates et oignons rouges

BURGER VÉGÉTARIEN 18,90
Galette de légumes, pains buns aux céréales, sauce fromage blanc aux herbes, roquette et tomates

Salades et Poke Bowl

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18,90
Toasts de chèvre chaud au miel, salade verte, tomates confites, olives, concombre et oignons frits

SALADE CÉSAR 18,90
Poulet pané, salade verte, copeaux de parmesan, croûtons, œufs, tomates et sauce césar

POKE BOWL POULET 17,90
Riz noir, poulet mariné au curry, avocat, mangue et crudités

POKE BOWL SAUMON 19,90
Riz noir, saumon gravlax, avocat, mangue et crudités

En ce moment !

CAMEMBERT FRIT 17,90
Pommes de terre sautées et salade verte

CARPACCIO DE BOEUF 18,90
~140 gr, pesto, frites et salade verte

POULPE GRILLÉ 28,90
Purée de pommes de terre, fenouille et persillade

Et sinon...

FAUX-FILET 18,90
~200g, origine France, beurre maître d'hôtel maison, frites et salade verte

ENTRECÔTE ANGUS 29,90
~300gr, origine Irelande, beurre maître d'hôtel maison, frites et petits légumes

ARDOISE DE SAUMON FUMÉ 18,90
Galette de pommes de terre, salade

Desserts

LA TARTE DU JOUR, DEMANDEZ-NOUS ! 7,90

GAUFRE AU NUTELLA 7,90

PROFITEROLES 8,90
GLACE VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT

TIRAMISU 7,90

FONDANT AU CHOCOLAT 8,90

CAFÉ GOURMAND ET SES 4 MIGNARDISES 8,90

Coupes Glacées

DAME BLANCHE 8,50
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 8,90
2 boules café, 1 boule vanille, café froid et chantilly

TUTTI FRUTTI 8,90
1 boule ananas, 1 boule framboise, 1 boule passion, purée passion, purée fraise et chantilly

GOURMANDISE 8,90
2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, coulis de caramel, brisures de Spéculoos et chantilly

Nos Parfums : vanille, chocolat, fraise, café, citron, framboise, ananas, fruit de la passion, noix de coco, caramel au beurre salé — la boule 2,30

plat végétarien
Liste des allergènes sur demande

Wi-Fi *Nom du réseau :* **Leoss67210**
Mot de passe : **Leoss67210**

www.leoss.fr

Bières

Pression

	25 cl	50 cl
KRONENBOURG 1664 *Blonde 5,5°*	3,90	7,50
BÊTE BLANCHE *Blanche 5,2°*	4,80	9,30
BROOKLYN BODEGA RUN IPA *Blonde IPA 5°*	5,00	9,70
GRIMBERGEN DE SAISON *Demandez-nous !*	5,00	9,70
GUINNESS *Brune 4,2°*	5,20	9,90

Bouteilles

	33 cl	50 cl
DESPERADOS	6,50	-
FRANZISKANER WEISSBIER *Bière sans alcool*	-	6,50

Sélection Brasserie Sainte-Cru

	33 cl	
MANALA *Ambrée alsacienne 5,5°*	6,90	-
ORANGE MÉCANIQUE *Belgian Honey Ale 7°*	7,50	-
WHITE RABBIT *Blanche IPA 5°*	7,50	-

Apéritifs

KIR VIN BLANC	12 cl	6,20
KIR CRÉMANT	12 cl	6,50
KIR ROYAL (CHAMPAGNE) *Cassis, pêche, mûre, myrtille, passion ou violette*	12 cl	12,00

	25 cl	50 cl
PANACHÉ *Bière Kronenbourg 1664 et limonade*	3,90	7,50
MONACO *Bière Kronenbourg 1664, limonade et sirop de grenadine*	4,00	7,70
PICON OU CYNAR	4,60	8,90

RICARD	4 cl	5,00
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 cl	4,00
CAMPARI	6 cl	5,00

Softs

	cl	
LISBETH *Bleu, verte*	50	3,20
PERRIER	33	4,20
COCA COLA *Original ou Zero*	33	3,90
FUZE TEA	25	3,90
JUS DE FRUIT SAUTTER *Pomme, orange, tomate, abricot*	25	4,50
SIROP A L'EAU *Violette, citron, orgeat, grenadine, fraise, pêche, passion, menthe, vanille, banane, kiwi, cassis, rose, framboise, pamplemousse*	33	2,50
DIABOLO *Limonade et sirop au choix*	33	3,30
SCHWEPPES TONIC	25	3,60
FEVER TREE *Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean, Framboise-Rhubarbe, Pamplemousse Rose*	20	5,00

Boissons Chaudes

EXPRESSO OU **DÉCAFÉINÉ**	2,30
CAFÉ RALLONGÉ	3,00
DOUBLE EXPRESSO	3,90
CAPPUCCINO	4,00
CAFÉ VIENNOIS	4,00
LATTE MACCHIATO	4,50
THÉ OU TISANE	3,50
CHOCOLAT CHAUD	4,90
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	5,90

IRISH COFFEE IRLANDAIS
IRISH WHISKEY, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EXPRESSO, CHANTILLY
9,90

Eaux de Vie 4 cl

Liquoriste G. Miclo Grande réserve 4 ans de vieillissement

G. Miclo
Distillateur-Liquoriste
Alsace
Depuis 1962

MARC DE GEWURZTRAMINER	7,50
MIRABELLE	7,50
FRAMBOISE SAUVAGE	7,50
VIEILLE PRUNE	7,50
POIRE WILLIAMS	7,50

DESPÉ'CIAL

Tequila, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert

bouteille de DESPERADOS *renversée !*

15,00

Les Spritz 18 cl

APÉROL SPRITZ 9,00
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

LIMONCELLO SPRITZ 9,00
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron

HUGO 12,00
St Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe

ITALICUS SPRITZ 12,00
Italicus, Prosecco, eau gazeuse, cardamone

Les Mules 18 cl

MOSCOW MULE 9,00
Vodka, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree

LONDON MULE 9,00
Gin Bombay, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree

CARIBBEAN MULE 9,00
Rhum Bacardi, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree

Les Gins 4 cl

BOMBAY SAPPHIRE 8,00
ANGLETTERRE - Classique et herbacé

HENDRICK'S 9,00
ECOSSE - Concombre et floral

SANTA'ANA 9,50
PHILIPPINES - Doux et éxotique

CITADELLE 9,50
FRANCE - Épicé et élégant

ROKU SUNTORY 10,00
JAPON - À la fleur de Sakura

ILLUSIONIST 11,00
ALLEMAGNE - Le gin qui change de couleur !

+ Tonics

SCHWEPPES INDIAN TONIC	*Classique !*	1,50
FEVER TREE GINGER BEER	*Puissant et épicé*	2,50
FEVER TREE ELDERFLOWER	*À la fleur de sureau*	2,50
FEVER TREE MEDITERRANEAN	*Délicat et floral*	2,50
FEVER TREE FRAMBOISE RHUBARBE	*Fruité et rafraichissant*	2,50
FEVER TREE PAMPLEMOUSSE	*Aromatique*	2,50

Les Shooters

	3 cl	le mètre
LA MADELEINE *Amaretto, triple sec, jus d'ananas*	5,00	40,00
LE PARADISE *Vodka vanille, liqueur passion, sirop de vanille*	5,00	40,00
LE SWEET MARGARITA *Tequila, triple sec, citron, sucre de canne*	5,00	40,00

la carte

DES COCKTAILS

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS SIGNATURE

Les Intemporels

	cl	
MOJITO *Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum Bacardi, Angostura bitter, eau pétillante - **classique, fraise ou passion***	18	9,50
MOJITO ROYAL *au Champagne*	18	15,00
PINA COLADA *Jus d'ananas, purée de coco, crème, Malibu, rhum Bacardi*	33	10,00
SEX ON THE BEACH *Jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche, crème de mûre, vodka*	24	10,00
ESPRESSO MARTINI *Espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne et vodka*	12	10,00
PORN STAR MARTINI *Sirop de vanille, purée et liqueur passion, vodka vanille, Champagne*	12	14,00

Les Légendes du Bar

BRAMBLE *Gin Bombay Sapphire, jus de citron, liqueur de mûres, sirop de sucre de canne*	12	10,00
MANHATTAN *Bourbon Bushmills, Vermouth Del Professore rouge, Angostura Bitter*	9	10,00
DAÏQUIRI *Rhum Eminente Reserva 7 ans, jus de citron, sirop de sucre de canne*	9	12,00
CAÏPIRINHA *Cachaça Janeiro, jus de citron vert, sucre de canne*	12	9,50
PALOMA *Tequila, jus de citron, tonic Fever Tree pamplemousse rose, Peychaud's Bitter*	15	10,00

Les Mocktails

0% ACL.

VIRGIN **MOJITO** *Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante* ***Classique, fraise ou passion***	18	8,50
PROHIBITION *Sirop de framboise, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas*	15	8,50
PINA VIRGIN *Purée de coco, jus d'ananas, crème*	24	9,00
MASQUERADE TONIC *Gin illusionnist Masquerade (sans alcool), Schweppes Indian Tonic - **Versez le tonic et le gin change de couleur !***	24	9,50
N'HUGO *Sirop de fleur de sureau, vin pétillant désalcoolisé **POPLA**, menthe, citron vert, eau gazeuse*	18	9,50

ET RETROUVEZ CHAQUE MOIS UNE SUGGESTION DE COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL !

la carte DE NOS VINS

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

Les Vins d'Alsace

FAMILLE RUHLMANN SCHUTZ Alsace Languedoc

	12 cl	37,5 cl	75 cl
BLANC			
RIESLING GRANIT S *2023 - Vin sec muscaté très frais, aux notes d'agrumes, belle acidité*	6,60	18,80	33,00
PINOT GRIS TÊTE DE CUVÉE *2024 - Vin 'demi-sec' aux arômes fumés et mielleux, bouche ample et gras*	6,00	17,10	30,00
KLEVENER DE HEILIGENSTEIN *2025 - Vin 'demi-sec', fruité et croquant*	6,40	18,20	32,00
MUSCAT FLEUR DE PRINTEMPS *2024 - Vin demi-sec très aromatique. Floral*	5,60	16,00	28,00
GEWURZTRAMINER VIEILLES VIGNES *2024 - Vin moelleux sur les fruits exotiques et les épices*	6,20	17,60	31,00
ROSÉ			
ETOILE DE ROSE *2025 - Rosé moelleux très fruité*	6,00	17,10	30,00
ROUGE			
PINOT NOIR BARRIQUE *2023 - Vieilli en barrique. Ample et structuré*	7,90	22,80	40,00

Champagnes & Autres Bulles

CHAMPAGNE MERCIER BRUT	12,00	-	65,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	-	-	95,00

FAMILLE RUHLMANN SCHUTZ Alsace Languedoc

CRÉMANT BRUT *Domaine Ruhlmann-Schutz*	5,90	-	30,00
CRÉMANT BRUT ROSÉ *Domaine Ruhlmann-Schutz*	6,20	-	32,00
CRÉMANT "HÉRITAGE" EXTRA BRUT – RÉSERVE PERPÉTUELLE *Domaine Ruhlmann-Schutz - Édition limitée* *Élevage inspiré de la méthode Soléra*	9,00	-	45,00
NEW!! **POPLA** VIN PÉTILLANT DÉSALCOOLISÉ *Domaine Ruhlmann-Schutz* *Nouveauté - À consommer sans modération!* 0% RCL	6,50	-	32,00

Autres Régions

À LA VERSE

	12 cl	37,5 cl	75 cl
BLANC			
sec et minéral			
AOC **CHINON** "AGUDELO" ***Vallée de la Loire** - Domaine de l'R - 2023* *Chenin blanc fin et minéral, subtilement miellé*	8,40	24,00	42,00
riches et raffinés			
AOP **MÂCON AZÉ** "HÉRITIÈRE JEANNE" ***Bourgogne**- Domaine des Terres Gentilles - 2023* *Un chardonnay à la fois vif et généreux*	6,80	19,40	34,00
AOP **COSTIÈRES DE NÎMES** "CONFIDENCE" ***Vallée du Rhône** - Château Beaubois - 2023/2024* *Un vin ample et structuré*	7,70	22,00	38,50
frais et fruités			
IGP **CÔTES DE THONGUE** "ÉQUINOXE" ***Languedoc** - Domaine de l'Arjolle - 2024* *La fraîcheur du sauvignon, les arômes du viognier*	6,30	18,00	31,50
IGP **ÎLE DE BEAUTÉ** "L'ORU" ***Corse**- Domaine Ligenda* *Moelleux, solaire et réconfortant*	6,60	18,80	33,00
ROSÉ			
AOP **CÔTES DE PROVENCE** "TERRE PROMISE" ***Provence** - Château Henri Bonnaud - 2025* *Soyeux et fruité*	6,40	18,20	32,00
AOP **BANDOL** ***Provence** - Domaine de la Suffrène - 2024* *L'élégance du terroir de Bandol, aromatique et gourmand*	9,00	25,60	45,00
ROUGE			
frais et légers			
VDF "VIGNE DE JO" ***Vallée du Rhône** - Domaine Fontavin - 2023* *Un vin de copains !*	5,40	15,40	27,00
AOC **GIVRY** "LA RIDETTE" ***Bourgogne** - Domaine Venot - 2024* *L'équilibre entre la fraîcheur, le fruit et la finesse*	9,80	28,00	49,00
tendres et gourmands			
AOC **SAUMUR** "ILOT DES BICHES" ***Vallée de la Loire** - Domaine de l'Enchantoir - 2023 | Vin fruité diablement gourmand*	7,50	21,40	37,50
VIN DE WELLINGTON "THOKOZANI" ***Afrique du Sud** - Diemersfontein - 2023 | Une invitation au voyage. À découvrir absolument !*	8,50	24,20	42,50
puissants et concentrés			
AOP **DUCHÉ D'UZÈS** "ORÉNIA RESERVE" ***Valée du Rhône** - 2019 | Un vin produit par Philippe Nusswitz, alsacien et MOF sommelier*	7,00	20,00	35,00
PUGLIA IGT **ROSSO** "APPASSIMENTO" ***Italie** - Domaine Botter - 2025 | Concentration extrême d'arômes grâce à la méthode Appasimento*	6,60	18,80	33,00

PLACE À LA DÉCOUVERTE !
DEMANDEZ NOTRE VIN DU MOMENT

LES BOUTEILLES →

Nos vins à la bouteille

75 cl

BLANC

AOC **JURANÇON** "GRAPPE D'OR" — 39,00
Sud Ouest - Domaine Montesquiou - 2019

AOC **TOURAINE** — 49,00
Vallée de la Loire - Château Chenonceaux - 2023

AOC **CROZES HERMITAGE** "LA RAGE" — 57,00
Vallée du Rhône - Domaine Les 4 Vents - 2023/2024

ROSÉ

AOP **PATRIMONIO** — 39,00
Corse - Domaine Ligenda - 2023

ROUGE

AOP **CORBIÈRES** "AVENTURE" — 29,00
Languedoc - Château Valmont - 2022

BAROSSA VALLEY "WOODCUTTER'S SHIRAZ" — 59,00
Australie - Domaine Torbreck - 2023

AOC **VACQUEYRAS** "CUVÉE SAINT ROCH" — 47,00
Vallée du Rhône - Le Clos des Cazaux - 2023

AOP **PIC SAINT LOUP** "LOUP DU PIC" — 52,00
Languedoc - Château Puech Haut - 2022

AOC **PUISSEGUIN ST EMILION** "LES TERRES ROUGES" — 37,00
Bordeaux - Château Durand-Laplagne - 2020

AOC **SAVIGNY LES BEAUNE** "LES P'TITS LIARDS" — 67,00
Bourgogne - Domaine Antoine Olivier - 2022

Les Spiritueux - 4 cl

RHUMS

DON PAPA BAROKO — 8,00
Rhum des Philippines. Parfumé et épicé

ST JAMES VIEUX VSOP — 8,00
AOC Martinique. Rhum agricole très vieux. Pur canne, vieilli en fûts de chêne

RUM BUMBU — 9,00
Barbade. Rhum riche et doux à la saveur unique

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA — 9,50
Venezuela -12 ans. Rhum traditionnel très facile à déguster

EL PASADOR DEL ORO XO — 9,50
Rhum du Guatemala assemblé et affiné dans des chais charentais

EMINENTE RESERVA 7 ANS — 10,50
Rhum cubain hors d'âge, léger, complexe et profond

PLANTATION XO 20e ANNIVERSAIRE — 11,00
Barbade – Cuvée extraordinaire, vieilli en fûts de Cognac

SANTA TERESA 1796 — 12,00
Vénézuéla - Vieilli en système solera. Élu plusieurs fois meilleur rhum au monde

ZACAPA 23 ANS — 15,00
Rhum guatémaltèque mythique - Assemblage spécial de rhums vieux et délicat et de rhums jeunes et puissant

WHISKY

JACK DANIEL'S — 6,50
Whiskey américain -Tennessee- non tourbé, aux arômes caractéristiques

BUSHMILLS ORIGINAL — 6,50
Irish Whiskey - Triple distilled. Blend de référence de la distillerie Bushmills

CARDHU AMBER ROCK — 9,50
Whisky écossais non tourbé double maturé. Epicé et rond en bouche

WOODFORD RESERVE — 10,00
États-Unis - Kentucky. Straight Malt Whiskey. Doux, frais, floral et épicé

TALISKER 10 ANS — 11,00
Whisky écossais Highland tourbé single malt scotch. Iodé avec note poivrée

BENRIACH 12 ANS THE TWELVE — 12,00
Whisky Ecossais Speyside Single Malt Scotch. Doux et équilibré

NIKKA – FROM THE BARREL — 12,00
Japon - Blended Whisky. Embouteillé à 51,4% d'alcool. Grande richesse aromatique.

LAGAVULIN — 16,00
Ecosse - Islay - Single malt très tourbé, 16 ans. Puissant et chaleureux

DOMAINE DES HAUTES GLACES — 16,00
Whisky français - Alpes - Indigène Single Malt. Généreux et élégant

COGNACS

GODET CLASSIQUE — 7,00
Lentement élevé en barriques, le boisé se mêle aux arômes de fleurs et de fruits doux

HENNESSY VERY SPECIAL — 8,50
Intense et crémeux, avec des notes de vanille et une finale fraîche et florale.

MARTELL VSOP — 11,00
Assemblage d'eaux-de-vie des 4 meilleurs crus de Cognac. Douceur moelleuse, fruits confits, souplesse, rondeur et belle persistance.

RENAUD-DELILE XO — 15,00
40 ans d'âge. Ambré aux reflets orangés. Rond, souple, fruits confits, pruneau, boîte à cigares. Finale épicée, pruneau, caramel.

ARMAGNACS

ARMAGNAC JANNEAU VS — 7,00
Vieilli en fût pendant 3 ans minimum

BARON GASTON LEGRAND NAPOLEON XO — 9,00
Bas-Armagnac, 10 ans

VODKAS & TEQUILAS

ERISTOFF — 5,00
GREY GOOSE — 8,50
TEQUILA SAN JOSE — 5,00
PATRÓN SILVER — 10,00

LIQUEURS 6 cl

JÄGERMEISTER — 5,00
GET 27 — 5,00
BAILEY'S — 5,00
AMARETTO — 5,00