

## Entrées

<b>Tartare de betterave, estragon, câpres et huile verte</b>	<b>13.-</b>
<b>Croquetas espagnoles au jalapeños et paprika fumé, saladine</b>	<b>14.-</b>
<b>Pimientos del padron</b>	<b>9.-</b>
<b>Saladine</b>	<b>6.-</b>
<b>Gambas a l'ajillo</b>	<b>18.-</b>
<b>Pan a l'aioli</b>	<b>9.-</b>
<b>Portion frites / patate douce</b>	<b>7.- / 9.-</b>

## Classiques Brasserie

<b>Salade Léopard</b> Aiguillettes de poulet, Sucrine, lardons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur, croûtons, sauce Caesar aux anchois	<b>26.-</b>	<b>Salade de Chèvre chaud</b> Pruneaux confits, Noix torréfiées, chips de feuille de riz	<b>27.-</b>
<b>Tartare de boeuf du Bleu Léopard</b> Câpres, échalotes, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir, frites, salade	<b>36.-</b>	<b>Tartare Saumon aux agrumes et fenouil</b> Chiffonnade de fenouil, toasts, frites, salade	<b>36.-</b>
<b>Cordon bleu de porc au jambon cru</b> Espuma de gruyère, légumes de saison, frites	<b>36.-</b>	<b>Burger du Bleu</b> Steak 200gr, Coleslaw de chou rouge et mayo citron vert, Chiffonnade oignons rouges, ketchup	<b>28.-</b>
<b>Entrecôte Parisienne 200g</b> Sauce crémeuse aux 3 poivres et pickles de moutarde, frites	<b>39.-</b>	<b>Suprême de poulet fermier</b> Court jus aux bolets, carottes glacées et pomme purée muscade paprika	<b>32.-</b>

## Plats de saison

**Parmigiana d'aubergines et courge butternut à la sauge**

**25.-**

## Desserts

**Crème brûlée aromatisée à la fève de tonka**

**12.-**

**Tiramisuisse au Toblerone du bleu**

**13.-**

**Café gourmand**

**14.-**