



Leopold Brasserie

Suggestions, Suggesties

ENTRÉES/STARTERS/VOORGERECHTEN

Dôme de foie gras aux pistaches, confiture d'oignons aux cerises, pain d'épice

Foie gras dome with pistacchios, onion and cherry confiture, gingerbread

Toren van ganzenlever met pistachenoten, uienconfituur met kersen, peperkoek

18 €

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, choux vert braisé, sauce vin blanc aux câpres et anchois

Pan-fried scallops, braised green cabbage, white wine sauce with capers and anchovies

Gebakken sint jacobsnoten, gestoofde groene kool, witte wijnsaus met kappers en ansjovis

18 €

PLATS/MAIN COURSES/HOOFDGERECHTEN

Moules marinières

Mussels marinières

Mosselen natuur

22 €

Moules vin blanc

Mussels in white wine

Mosselen met witte wijn

23 €

Côtelettes d'agneau, sautés de haricots verts, gratin de pomme de terre, jus à la moutarde de Gent

Lamb cutlets, sauted green beans, potato gratin, Gent mustard jus

Lamskoteletten, gebakken sperziebonen, gegratineerde aardappelen, mosterdsap van Gent

24 €

Paëlla aux poissons et fruits de mer

Seafood Paella

Paella met vis en zeevruchten

24 €

Curry de butternut aux légumes et pois chiches parfumé au lait de coco et à la coriandre, riz basmati

Butternut squash curry with vegetables, chick peas perfumed with coriander and coconut milk, basmati rice

Curry met butternutpompoe en kikkererwten geparfumeerd met kokosmelk en koriander, basmatirijst

20 €

Leopold Brasserie

Suggestions, Suggesties

DESSERTS/NAGERECHTEN

Crêpe mikado (glace vanille et sauce chocolat)

Mikado crêpe (vanilla ice cream and chocolate sauce)

Mikado pannekoek (vanilla ijs en chocoladesaus)

9€

Tiramisu

9€

Assiette de fromage

Cheese plate

Kaasschotel

11€



Leopold Brussels - EU
RESTAURANT | HOTEL | BANQUETS

Rue du Luxembourg 35, 1050 Bruxelles, Belgium

+32 2 546 18 16

reservation@hotel-leopold.be

FOLLOW US ON INSTAGRAM AND TAG YOUR BEST PICTURES

