

Lunch menu 2 services/gangen/course : 26€ pp

Lunch menu 3 services/gangen/course : 32€ pp

MENU

ENTRÉES/VOORGERECHTEN/ STARTERS 13€

Salade de quinoa aux saveurs du Sud, mozzarella di buffala, vinaigrette Andalouse

Quinoa salade met zuiderse kruiden, mozzarella di buffala, Andalousische Vinaigrette

Quinoa salad with southern flavours, mozzarella di buffalo, Andalusian Vinaigrette

Ou/of/or

Salade de chèvre chaud au miel et noisettes grillées

Warme salade met geitenkaas, honing en gegrilde hazelnoten

Warm goat cheese salad with honey and grilled hazelnuts

Ou/of/or (+ 5€)

Noix de coquille Saint Jacques poêlées, mousseline de panais, sauce vin Blanc parfumée à la tartufata

Gebakken jacobsvruchten, pastinaakmousseline, witte wijnsaus met tartufata

Pan-fried scallops, parsnip mousseline, white wine sauce flavoured with tartufata

Ou/of/or (+ 5€)

Duo de foie gras et ballotine de volaille, confiture de figues aux épices

Duo van foie gras en kippeballotin, gekruide vijgenjam

Duo of foie gras and chicken ballotine, spice fig jam



Leopold Hotel Brussels
T: +32 (0)2 546 1816
www.hotel-leopold.be

PLATS/HOOFGERECHTEN/ MAIN DISHES 22€

Steak de bœuf, salade mixte et frites sauce béarnaise ou champignon

Biefstuk, gemengde salade en friet, béarnaise of champignonsaus

Beef steak, fries and mixed salad, béarnaise or mushroom sauce

Ou/of/or

Cabillaud à l'ostendaise, fondue de courgettes et poireaux, purée aux Olives

Kabeljauw op Oostendse wijze, courgette-en preifondue, aadappelpuree met Olijven

Cod Ostende style, zucchini and leek fondue, olive puree

Ou/of/or

Fettuccine aux champignons des bois, sauce pesto de basilic et tomates Séchées

Fettuccine met bospaddenstoelen, basilicumpestosaus en zongedroogde Tomaten

Fettuccine with wild mushrooms, basil pesto sauce and sun-dried tomatoes

Ou/of/or (+5€)

Filet de magret de canard, panais confit et champignons des bois, sauce Au sirop de Liège et airelles

Eendenborstfilet, gekonfijte pastinaak en bospaddenstoelen, Luikse siroop en Veenbessensaus

Duck breast fillet, confit parsnip and wild mushrooms, Liège syrup and Cranberries sauce

Ou/of/or (+5€)

Cuisse de lièvre sauce grand-mère et sa garniture automnale

Hazebout op grootmoeders wijze en winterse groentjes

Hare leg with grandmother sauce and its autumnal garnish



Leopold Hotel Brussels
T: +32 (0)2 546 1816
www.hotel-leopold.be

DESSERTS 8€

Crèmeux de mangue et sa petite salade de fruits rouges

Mangomousse met en een rode fruitsalade

Mango cream and its small red fruit salad

Ou/of/or

Bombe glacée au marron et meringue, crème anglaise

Bombe met kastanjeroomijs en schuingebak, vanille roomsaus

Chestnut and meringue ice cream, custard

Ou/of/or

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanille/vanilla crème brûlée

Ou/of/or

Dame blanche ou/of sorbet

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce or sorbet



Leopold Hotel Brussels
T: +32 (0)2 546 1816
www.hotel-leopold.be