

Entrées

et grignotages

Tuiles de sarrasin maison

Allergènes possibles ⚡ 🌾 🍄

Pesto frais maison	8,00 €
Crème de moutarde maison	8,00 €
Crèmeux de poivrons marinés maison	9,00 €
Crèmeux d'artichaut et truffe maison Marius à Saint-Chamas	14,00 €

Amuse-galette

Petites galettes de sarrasin pliées au beurre salé

Allergènes possibles 🌾 🍄

Jambon cru	15,00 €
Chèvre fermier des Opies, Comté AOP · selon saison	16,00 €

Atelier salé

Galette sur mesure

Allergènes possibles 🌾 🍄

Galette sur mesure 1 ingrédient	8,50 €
Ingrédient supplémentaire	+ 2,50 €

Ingrédients

- Œuf plein air du Mas Rose à Istres
- Champignons de Paris
- Emmental
- Pommes de terre
- Comté AOP
- Jambon supérieur à la coupe
- Oignons confits au cidre
- Chorizo

J'aime la galette... de sarrasin !

On trouve des galettes plates dans le monde entier mais, en Bretagne, elles font figure d'institution locale. La désignation « galette », plutôt utilisée à l'est du vieux pays armoricain, qualifie les crêpes à la farine de sarrasin. Cette plante au goût typé, profond et légèrement torréfié est parfois appelée « blé noir », bien qu'il ne s'agisse pas d'une céréale.

La pâte, composée de farine de sarrasin et d'eau, est cuite sur une crêpière brûlante nommée « billig », avec un tour de main que nous connaissons bien Chez Léon. Si la galette « complète » au jambon, fromage et œuf est la plus connue, les garnitures salées varient au gré des envies, des saisons, du terroir et, bien sûr, de la créativité du crêpier.

Galettes

Farine de sarrasin BIO du moulin Saint-Joseph à Grans, sans gluten.

Une pâte au goût franc et légèrement torréfié, travaillée maison dans le respect du geste breton. Nos galettes sont préparées à la commande, avec des produits de saison et des partenaires locaux choisis pour leur exigence et leur savoir-faire.

-
- La Complète**   **12,90 €**
Le grand classique, tout simplement — Emmental fondant, jambon supérieur tranché à la coupe et œuf plein air du Mas Rose à Istres
- L'Ibérique**   **13,50 €**
Comté AOP affiné, chorizo au caractère légèrement relevé et œuf plein air du Mas Rose à Istres
- La Veggie** · servie froide   **13,90 €**
Wrap de sarrasin garni de légumes du chef, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron, pesto maison et salade verte
- Complète du Chef**   **14,90 €**
Une complète plus généreuse — Comté AOP affiné, jambon supérieur à la coupe, œuf plein air du Mas Rose à Istres et champignons de Paris poêlés
- La Gallinette** · selon saison   **15,90 €**
Emmental fondant, chèvre fermier des Opies à Eyguières, miel de la Miellerie de Sulauze à Miramas, noix croquantes et salade verte
- Oslo**   **17,90 €**
Emmental fondant, saumon fumé tranché, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron, salade verte
- La Massaman**     **17,90 €**
Emmental et mozzarella, poulet mariné au curry puis snacké, ricotta onctueuse, pesto maison, ail frit et salade verte
- La Foux d'Allos**  **18,90 €**
Emmental, Reblochon AOP fondant, coppa, oignons confits au cidre maison et pommes de terre fondantes
- Belle de Morteau**   **18,90 €**
Emmental fondant, saucisse de Morteau, oignons confits au cidre maison, pommes de terre, champignons de Paris et crème de moutarde maison
- Le Kiff de Léon**      **18,90 €**
La galette signature de la maison — Emmental fondant, chorizo légèrement relevé, ricotta onctueuse, gambas snackées, crémeux de poivrons marinés maison, oignons frits, sauce saté et salade verte
- Polo le Poulpe**    **24,90 €**
Emmental fondant, chorizo légèrement relevé, tentacule de poulpe snacké à la plancha, pommes de terre fondantes, pesto maison et salade verte
- + Supplément salade verte, vinaigrette maison**   **+3,50 €**
Huile d'olive du domaine de Mathurin à Miramas-le-vieux

Salade

Fraîches, généreuses et composées à la minute.
Nos salades sont pensées comme de véritables plats,
alliant produits de saison, textures et assaisonnements maison.

Ma Cocotte

17,90 €

Poulet mariné au curry et snacké, salade verte, tomates cerises, coppa, copeaux de parmesan, chips de sarrasin maison, œufs durs et vinaigrette maison

La Burrata · selon saison

17,90 €

Burrata fior di latte, tomates de notre maraîcher, salade verte, pesto maison, pignons de pin torréfiés et copeaux de parmesan

La Saumonette

17,90 €

Saumon fumé tranché, salade verte, pommes de terre fondantes, tomates cerises, chips de sarrasin maison, ricotta onctueuse à la ciboulette et au citron et vinaigrette maison

Menu des Minots

15,00 €

Sirop à l'eau au choix

+

Galette 2 ingrédients

Voir ingrédients page 1

+

Crêpe 1 ingrédient

Voir ingrédients page 4

OU

Coupe de glace 1 boule

Voir parfums glaces & sorbets page 5

3

Atelier sucré

Crêpe sur mesure

Allergènes possibles 🌾 🥚 🥥 🥛 🍫

Crêpe sur mesure 1 ingrédient	6,00 €
Ingrédient supplémentaire	+ 1,50 €
+ boule de glace	+ 2,50 €

Voir « Composition sur-mesure » page 5

Ingrédients

- **Amandes grillées**
- **Banane crue**
- **Confiture de fraises**
famille Chiron à Miramas
- **Confiture d'abricots**
famille Chiron à Miramas
- **Crème de marrons**
maison Corsiglia à Aubagne
- **Chantilly Maison**
- **Jus de citron**
- **Nappage chocolat au lait maison**
- **Nappage Nutella**
- **Nappage caramel beurre salé maison**
- **Noisettes torréfiées**
- **Sucre**

Crêpes & Galettes sucrées

Un moment de douceur pour terminer le repas ou s'offrir une pause gourmande.

Nos crêpes sucrées sont réalisées à partir d'une pâte 100 % froment, travaillée maison, à la texture moelleuse et délicatement dorée, garnies de recettes simples et réconfortantes. La Breizh, galette sucrée au sarrasin, clin d'œil à la Bretagne, naturellement sans gluten, dévoile des notes délicatement toastées et un caractère authentique.

Banatella 🌾 🥚 🥥 🍫 **8,90 €**

Crêpe de froment, pâte à tartiner, banane fraîche et chantilly maison

Choco'Love 🌾 🥚 🥥 🍫 **8,90 €**

Crêpe de froment, chocolat au lait maison, amandes grillées et chantilly maison

Ardèche 🌾 🥚 🥥 🍫 **10,90 €**

Crêpe de froment, glace vanille de Madagascar, crème de marrons Corsiglia, chantilly maison

Gourmande 🌾 🥚 🥛 **10,90 €**

Crêpe de froment, glace vanille, caramel beurre salé maison, compotée de pommes fondantes, crumble de sarrasin et chantilly maison

Flambé 🌾 🥚 🥛 **11,50 €**

Crêpe de froment, sucre roux, alcool au choix: Rhum, Grand Marnier ou Calvados

La Breizh 🌾 🥚 🥛 **12,00 €**

Galette de sarrasin, miel de sarrasin et glace sarrasin

Coupes glacées

Les glaces artisanales maison Le Quillé.

Un savoir-faire familial, des recettes élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées et une recherche constante de justesse et d'équilibre des saveurs.

Profiterole de Léon 🍷🍷🍷

9,90 €

Choux craquelin garni de glace noisette IGP du Piémont, noisettes torréfiées, chantilly maison, nappage au choix: pâte à tartiner, chocolat au lait maison ou caramel beurre salé maison

Green-Kiss · selon saison 🥛

10,90 €

Sorbet basilic frais, sorbet fraise, coulis de framboises, framboises fraîches et chantilly maison

Passion des Îles 🍌🍌🍌

10,90 €

Glace noix de coco, sorbet citron vert, sorbet fruit de la passion, coulis de mangues, dés de noix de coco sucrée et chantilly maison

Choco'nuts 🍌🍌🍌

11,50 €

Glace chocolat noir 70% Vietnam, glace noisette du Piémont, sauce chocolat au lait maison, noisettes torréfiées et chantilly maison

Casse-Noisette 🍷🍷🍷

11,50 €

Glace noisette du Piémont, glace vanille de Madagascar, crumble de sarrasin, caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées et chantilly maison

Composition sur-mesure

Allergènes possibles 🍷🍌🍌🍌🍌

Coupe de glace — 2 boules au choix avec chantilly maison

8,50 €

Parfums glaces: vanille de Madagascar, chocolat noir 70% Vietnam, noisette du Piémont, noix de coco, espresso, sarrasin

Parfums sorbets: fraise, basilic, fruit de la passion, citron vert

Mocktails & Cocktails

Allergènes possibles   

Mocktails

Cosmic Garden	9,00 €
Concombre, menthe, citron vert, poivre blanc du Penja, eau gazeuse	
Keysha Says No!	9,00 €
Pamplemousse rose, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
Virgin Mule	9,00 €
Miel d'acacia, citron vert, gingembre, fleur d'oranger, eau gazeuse	
Calico Jack	9,00 €
Ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amande	
Virgin Mojito	9,00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	
Virgin Pina Colada	9,00 €
Ananas, noix de coco	
Passion Fruit	9,00 €
Fruit de la passion, vanille	

Cocktails

Mojito	12,00 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	
Spritz	12,00 €
Apérol ou St-Germain, Prosecco, eau gazeuse	
Vegetal Stream	12,00 €
Rhum, concombre, menthe, citron vert, poivre blanc du Penja, eau gazeuse	
Marylin Kiss	12,00 €
Vodka, pamplemousse rose, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
Pina Colada	12,00 €
Rhum, ananas, coco	
Dr. Pineapple	12,00 €
Rhum, ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amande	
Moscow Mule	12,00 €
Vodka, miel d'acacia, citron vert, gingembre, fleur d'oranger, eau gazeuse	
Porn Star Martini	12,00 €
Vodka, fruit de la passion, vanille, shot de Prosecco	

Boissons & Apéritifs

Allergènes possibles   

Softs & Eaux

Sirop à l'eau	2,50 €
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, cassis	
Orangina, Fuze Tea · 25cl	3,50 €
Coca-Cola / Zéro, Perrier, Limonade artisanale · 33cl	3,90 €
Eau minérale / Eau pétillante · 1L	4,00 € / 6,00 €
Jus de pomme artisanal · 25cl	5,50 €
Citronnade / Thé glacé maison · 33cl	6,00 €
Selon saison	

Apéritifs

Ricard · 2cl	3,20 €
Martini bianco ou rosso · 5cl	5,00 €
Kir · 12cl	6,50 €
Cassis, pêche	
Gourmandi'nages (vin sucré) · 12cl / 75cl	6,50 € / 33,00 €
Whisky Jack Daniel · 4cl	8,50 €
Gin tonic, Bombay Original · 4cl	9,00 €
Gin tonic, Hendrick's · 4cl	11,00 €
Whisky Aberlour 10 ans · 4cl	12,00 €

Cidres artisanaux

Maison Sorre · Verre 25cl / 75cl	5,90 € / 16,90 €
Brut ou doux — Plerguer	
Maison Coat-Albret · 75cl	18,50 €
Brut ou doux — Bédée	

Bière artisanale

La Petite Aixoise · Bouteille 33cl	5,90 €
Blanche, blonde, ambrée, fruits rouges — Saint-Cannat	

Carte des vins

Allergènes possibles   

Vins blancs

- Bon vivant** · Verre 12,5cl / Bouteille 75cl 5,90 € / 24,00 €
Château de Roquefort · IGP Bouches du Rhône BIO
Clairette, Ugni blanc, Rolle — Sec très aromatique
- Galinette** · Bouteille 75cl 29,00 €
Domaine de Sulauze · AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette, Vermentino — Notes d'agrumes et fleurs blanches
- Petit Salé** · Bouteille 75cl 33,00 €
Château de Roquefort · IGP Bouches du Rhône BIO
Clairette (localement appelé «le Salé»), l'Ugni Blanc, Vermentino — Floral et minéral avec des notes de pêche blanche et citron

Vins rosés

- Bon vivant** · 12,5cl / Bouteille 75cl 5,90 € / 24,00 €
Château de Roquefort · AOP Côtes de Provence
Grenache noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre — Fraicheur et gourmandise
- Pomponette** · Bouteille 75cl 28,00 €
Domaine de Sulauze · AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Grenache noir, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Vermentino — Frais et minéral, notes de petits fruits rouge et d'agrumes
- Corail** · Bouteille 75cl 32,00 €
Château de Roquefort · AOP Côtes de Provence
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Clairette — Frais et fruité

Vins rouges

- Cochon** · 12,5cl / Bouteille 75cl 7,50 € / 28,00 €
Domaine de Sulauze · Vin de France
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah — Notes de framboise, mûre
- Les Mûres** · Bouteille 75cl 36,00 €
Château de Roquefort · AOP Côtes de Provence
Grenache, Syrah, Carignan — Notes de fruits rouges, senteurs de garrigue
- Saint-Joseph** · Bouteille 75cl 44,00 €
Domaine Les Pierres Sèches · AOP Saint-Joseph
Syrah — Notes de mûre, cassis, réglisse et poivre

Cafétéria

Allergènes possibles   

Cafés

Café	2,20 €
Crème	2,60 €
Capuccino de Léon Expresso avec chantilly	4,90 €

Les Thés Dammann Frères

Passion de fleurs Thé blanc, fruit de la passion, abricot, pétales de rose	4,50 €
Tisane des merveilles Tisane associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose	4,50 €
Bali Thé vert, litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose, jasmin	4,50 €
Thé vert à la menthe Thé vert, feuilles de menthe douce, feuilles de menthe poivrée	4,50 €
Pomme d'amour Thé noir aux délicieux arômes de pomme caramélisée cuite au four, rehausse d'une pointe de marasquin	4,50 €

Digestifs

Calvados · 4cl	4,50 €
Limoncello · 4cl	4,50 €
Poire Williams · 4cl	6,00 €
Get 27 · 4cl	7,00 €
Rhum Don Papa · 4cl	9,00 €
Cognac Hennessy VS · 4cl	10,00 €

Tableau des allergènes

 *Gluten* ·  *Crustacés* ·  *Oeufs* ·  *Poissons* ·  *Arachides* ·  *Soja* ·  *Lait* ·  *Fruits à coque*
 *Céleri* ·  *Moutardé* ·  *Sésame* ·  *Sulfites* ·  *Lupin* ·  *Mollusques* ·  *Maïs* ·  *Champignon*

*Debrit mat !**