

BOISSONS | DRINKS

Eau pétillante Badoit <i>Sparkling water</i>	100cl.....	4,5
Eau minérale Evian <i>Mineral water</i>	100cl.....	4
Sodas : Coca-Cola, Orangina, Fuze Tea, Schweppes Agrumes, Sprite.....	33cl.....	3
Sirop Grenadine ou Menthe <i>Syrup Grenadine or Mint</i>	25cl.....	2
Diabolo <i>Grenadine or mint cordial with lemonade</i>	25cl.....	3
Jus de fruit du moment <i>Seasonal fruit juice</i>	25cl.....	3
Ginger beer Bundaberg.....	37,5cl.....	6
Expresso.....	2	Café Allongé..... 2
Double Expresso.....	4	Café Crème..... 3
Sélection de Thés ou Tisanes <i>Selection of Teas or Herbal infusions</i>		3
Bière pression Porette Blonde.....	Demi 25cl.....	4
	Pinte 50cl.....	8
Bière IPA Brasserie Mélusine.....	Bouteille 33cl.....	5
Bière du moment.....		sur demande

L'INCONTURNABLE

LIQUEUR DE CHARTREUSE

Cent trente plantes...
Aujourd'hui encore c'est tout ce que l'on connaît
de la recette de la Chartreuse.

Depuis plus de 250 ans, cette boisson
à la couleur émeraude fascine.

Un élixir de longue vie dont la recette est secrètement
gardée derrière les murs du monastère.

Verte ou Jaune.....	5cl.....	11
MOF – Meilleurs ouvriers de France.....	5cl.....	19
Liqueur d'Elixir 1605.....	5cl.....	14
Liqueur du 9 ^e Centenaire.....	5cl.....	21
Liqueur du Foudre 147.....	5cl.....	23
Tau.....	5cl.....	34
Santa Tecla Jaune 2018.....	5cl.....	34
V.E.P. Verte.....	5cl.....	35
V.E.P. Jaune.....	5cl.....	35
Tarragone Verte (période 73-85).....	5cl.....	148
Tarragone Jaune (période 73-85).....	5cl.....	148



Réalisation : Cybergraph Chamonix 04 50 55 4810



LÉONA

BAR À VIN • RESTAURANT

*Après avoir baigné toute notre enfance à l'Hôtel-Restaurant
du Boissvinet, c'est pour nous un honneur de rendre
hommage à Léona, notre tante et marraine.*

*La cuisine gourmande, les bons produits et le partage
entre bons-vivants sont les mots-clés de notre histoire
familiale depuis déjà quatre générations.*

*Mathys, notre fidèle collaborateur et ami depuis neuf ans,
pour qui notre carte des vins n'a plus de secret, saura vous
faire découvrir la philosophie épicurienne du Léona.
Il sera accompagné de Tony, passionné par le vin et
également collaborateur du Vin sur Vin à Chamonix.*

*Épaulé par notre chef de cuisine Mathieu,
laissez vous guider pour découvrir ou redécouvrir
nos plats signatures et vivre un moment de plaisir unique.*

*Il nous reste donc à vous souhaiter une belle dégustation.
N'oubliez pas de conclure votre expérience culinaire par
le péché mignon de la maison : Nos Chartreuses !*

Bon appétit à tous ! ...

Philippe et David



LÉONA

4 place de l'Hôtel de Ville, 85520 Jard-sur-Mer

+33 (0)2 51 33 90 74



L'APÉRO DE LÉONA

PETITES FAIM, À PARTAGER OU PAS!
SMALL APPETITES, TO SHARE OR NOT!

Planche de jambon Gran Réserve, affiné 30 mois <i>"Gran Réserve" cured ham platter, aged for 30 months</i>	12
Planche de jambon Pata Negra Cebo Ibérique, affiné 36 mois <i>"Pata Negra Iberian Cebo" ham platter, aged for 36 months</i>	24
Sélection de fromage affinés <i>Selection of local cheeses</i>	15
Les 6 huîtres N°3 Fine de Claire <i>6 oysters N°3 "Fine de Claire"</i>	12
Les 6 huîtres N°2 <i>6 oysters N°2</i>	22
• Huîtres Célestine de la Famille P'titgas médaille d'OR au Salon de l'Agriculture 2025 •	
Sardines millésimées <i>Reserve sardines</i>	9
Fritures de la mer <i>Fried fish of the day</i>	10
Pizzeta straciatella, mortadelle et pistache..... <i>Pizzeta straciatella, mortadella and pistachio</i>	15
Préfou aux escargots <i>Garlic bread with snails</i>	17
Bol de frites truffées <i>Truffle French fries</i>	15



LE CAVIAR

Maison Kaviari Oscietre 20g 60

ENTRÉES | STARTERS

Le carpaccio de chevreuil <i>Venison carpaccio</i>	16
Le carpaccio version Caviar <i>Venison carpaccio with caviar</i>	46
L'os à moelle gratiné <i>Grilled Bone marrow</i>	10
L'os à moelle version Caviar <i>Grilled Bone marrow with caviar</i>	39
Tartare de bœuf <i>Steak tartare</i>	16
Tartare de bœuf version Caviar <i>Steak tartare with caviar</i>	46
Croque-monsieur truffé <i>Croque-monsieur with truffles</i>	14
Nems de reblochon <i>Reblochon cheese nems</i>	12
Ceviche de poisson <i>Fish ceviche</i>	15
Nos rillettes de poissons <i>Fish rillettes</i>	12
La tomate d'été <i>Tomato and straciatella</i>	11



Menu des "Petits Chouans" 15

ENFANTS JUSQU'À 10 ANS
CHILDREN'S MENU UP TO 10 YEARS OLD

Steak haché et pommes grenaille *ou* Poisson du jour et légumes
Une boule de glace au choix
Minced steak and new potatoes or Fish of the day and vegetables
A scoop of ice cream of your choice

Prix nets en euros, service compris

PLATS | MAIN COURSES

Plat végétarien du moment <i>Vegetarian dish of the moment</i>	17
Burger à la flamme façon Leona <i>Flame-cooked Leona's burger</i>	22
Saucisse purée revisité par le chef Emmanuel Renaut  <i>Sausage and mashed potatoes, as reimagined by chef Emmanuel Renaut</i>	25
Effiloché de porc <i>Pulled pork</i>	20
Tartare de bœuf XL <i>XL Steak tartare</i>	28
Les coquillettes truffées de Leona <i>Truffle pasta and truffle ham</i>	32
Tataki de thon façon asiatique <i>Asian-Style seared tuna tataki</i>	23
Notre bouillabaisse <i>Traditional French fish casserole</i>	34

VIANDES | MEATS

La pièce de boucher du moment..... sur demande
Butcher's cut of the moment

Bavette de bœuf ANGUS..... la pièce ~250g : 27
ANGUS Prime flank steak

ENTRECÔTES MATURÉES | DRY-AGED ENTRECOTE

Minimum 250g

Race du moment selon arrivage..... prix au kilos sur l'ardoise
Breed of the moment depending on arrival

CÔTES DE BŒUF MATURÉES | DRY-AGED BEEF RIBS

Minimum 800g

Race du moment selon arrivage..... prix au kilos sur l'ardoise
Breed of the moment depending on arrival



ACCOMPAGNEMENT (SUPPLÉMENT) SIDE DISHES (EXTRA)

Pommes de terre grenaille <i>New potatoes</i>	+7
Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	+7
Salade verte <i>Green salad</i>	+5

DESSERTS

Portion de brownie <i>Portion of brownie</i>	7
Fromage blanc de brebis <i>Sheep cottage cheese</i>	8
Brioche Vendéenne perdue <i>Local brioche, French toast way</i>	9
Mousse au chocolat et Poivre de Timut..... <i>Chocolate mousse & Timut pepper</i>	10
Glace Chartreuse arrosée de sa liqueur..... <i>Chartreuse ice cream with liquor</i>	14
Le cookie à partager <i>Cookie to share</i>	15
Profiteroles XXL <i>XXL Profiteroles</i>	17

Prix nets en euros, service compris