

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 Méline.....	Bouteille 33cl.....	5
Bière du moment.....	sur demande	

L'INCONTOURNABLE

LIQUEUR DE CHARTREUSE

Gent 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.

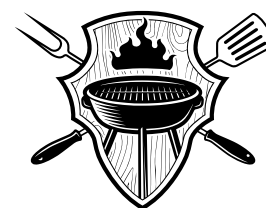
Un élixir de longue vie dont la recette est secrètement
gardée derrière les murs du monastère.

Verte ou Jaune.....	3cl.....	11
MOF – Meilleurs ouvriers de France.....	3cl.....	19
Liqueur d'Elixir 1605.....	3cl.....	14
Liqueur du 9 ^e Centenaire.....	3cl.....	21
Liqueur du Foudre 147.....	3cl.....	23
Tau.....	3cl.....	34
Santa Tecla Jaune 2018.....	3cl.....	34
V.E.P. Verte.....	3cl.....	35
V.E.P. Jaune.....	3cl.....	35
Tarragone Jaune (période 73-85).....	3cl.....	148



Réalisation : Cybergraph Chamonix 04 50 53 4810

Prix nets en euros, service compris



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.....	12
<i>"Gran Réserve" cured ham platter, aged for 30 months</i>	
Planche de jambon Pata Negra Cebo Ibérique, affiné 36 mois.....	24
<i>"Pata Negra Iberian Cebo" ham platter, aged for 36 months</i>	
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
• Huîtres 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
Préfou aux escargots <i>Garlic bread with snails</i>	17
Bol de frites truffées <i>Truffle French fries</i>	15



Kaviari
PARIS

LE CAVIAR

Maison Kaviari Oscietre 20g.....	60
Essayer 10g caviar sur vos plats.....	+30
<i>Try 10g of caviar on your plates</i>	

ENTRÉES | STARTERS

Le carpaccio de chevreuil <i>Venison carpaccio</i>	16
L'os à moelle gratiné <i>Grilled Bone marrow</i>	10
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 grillée et sa burrata au pesto.....	15
<i>Grilled tomato with pesto burrata</i>	
L'artichaut violet en tempura.....	15
Olives, parmesan, tomates confites et anchois	
<i>Purple artichoke tempura, olives, parmesan, tomato confit and anchovies</i>	



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	
<i>Minced steak and new potatoes or Fish of the day and vegetables</i>	
<i>A scoop of ice cream of your choice</i>	

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 revisitée par le chef Emmanuel Renaut.....	27
<i>Sausage and mashed potatoes, as reimaged by chef Emmanuel Renaut</i>	
Effiloché de porc <i>Pulled pork</i>	20
Tartare de bœuf XL <i>XL Steak tartare</i>	28
Les rigatonis à la truffe de Leona <i>Leona's truffled rigatonis pasta</i>	32
Tataki de thon façon asiatique <i>Asian-Style seared tuna tataki</i>	25
Filet de bar sauce vierge <i>Fillet of sea bass in sauce vierge</i>	26

VIANDES | MEATS

Bavette de bœuf ANGUS, pièce de ~250g.....	27
<i>ANGUS Prime flank steak, piece of ~250g</i>	
L'entrecôte maturée, pièce de ~250g.....	34
<i>Dry-aged entrecote, piece of ~250g</i>	

CÔTES DE BŒUF MATURÉES | DRY-AGED BEEF RIBS

Race du moment selon arrivage
Minimum 1kg, prix sur l'ardoise
Breed of the moment depending on arrival
Minimum 1kg, price on the slate



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
Mousse au chocolat et Poivre de Timut.....	10
<i>Chocolate mousse & Timut pepper</i>	
Brioche Vendéenne perdue <i>Local brioche, French toast way</i>	12
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	15
Glace Chartreuse arrosée de sa liqueur.....	14
<i>Chartreuse ice cream with liquor</i>	
Le cookie à partager <i>Cookie to share</i>	15

Prix nets en euros, service compris