

A decorative border of botanical illustrations in a reddish-brown ink, featuring various plants, leaves, and flowers, framing the central text.

# Leelo

Leelo, c'est avant tout une histoire de famille, de passion et de fraîcheur.

Le nom du restaurant est né de la contraction des prénoms Leelou et Lonny, un clin d'œil aux enfants de la famille, symbole de l'esprit familial du lieu.

Présents sur la Côte d'aZur depuis 1984, notre savoir-faire en poissonnerie se transmet de père en fils.

Aujourd'hui, cette expertise prend vie à travers Leelo, un restaurant qui met à l'honneur les produits de la mer et propose également une sélection de viandes pour satisfaire toutes les envies.

Chez Leelo, venez savourer l'esprit du Sud, entre mer, soleil et convivialité...

## NOS ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive vierge & fleur de sel	21€
Carpaccio de Gambero Rosso de Sicile, produit d'exception	24€
Tempura de crevettes croustillantes	13€
Gyozas de crevettes dorés	13€
Burrata crémeuse, tomates cœur de bœuf, basilic frais	15€
Fraicheur de crabe aux agrumes & avocat	14€

## NOS HUITRES

Fines de Claires N°3	13€/ 6 PIÈCES
Fines de Claires N°2	16€/ 6 PIÈCES
Spéciales Gillardeau N°5	16€/ 6 PIÈCES
Spéciales Gillardeau N°3	21€/ 6 PIÈCES
Spéciales Gillardeau N°2	27€/ 6 PIÈCES
Josephine "La Distinguée" N°3	19€/ 6 PIÈCES

## NOS FRUITS DE MER

Bulots	5€/ 6 PIÈCES
Crevettes grises	6,50€/ LA PORTION
Crevette Label Rouge de Madagascar	2,50€/ PIÈCE
Gambas sauvage	6€/PIÈCE
Homard (minimum 600/700gr)	13€/ 100 GR

## NOS SALADES & PÂTES

Salade César	19€
<i>poulet pané, œufs, tomates, croutons, copeaux de parmesan, bacon</i>	
Salade Niçoise	24€
<i>thon, oeufs, tomates, anchois, concombres, olives, haricots verts, oignons rouges</i>	
Salade asiatique	24€
<i>vermicelles, crevettes, poulet, pousses de soja, julienne de légumes, coriandre</i>	
Poké Bowl	21€
<i>riz, saumon, avocats, tomates cerises, edamame, carottes, concombres</i>	

Linguine aux palourdes sauvages	25€
Linguine aux gambas sauvages, bisque maison	25€
Rigatoni à la burrata fondante, tomates cerises	19€

## NOS POISSONS

Ceviche de daurade au lait de coco, citron vert et coriandre	24€
Calamars persillés, ail doré, persil & riz safrané	26€
Filet deloup rôti, poêlée de légumes	23€
Tartare de saumon, guacamole, citron vert & frites	22€
Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux et carottes	26€
Sole meunière, pommes sautées	43€
Àïoli provençal de cabillaud	21€
La Bouillabaisse du Pêcheur et sa rouille maison	48€

## NOS VIANDES

Tartare de bœuf du Chef (classique ou saveurs asiatiques), frites	21€
Suprême de volaille farci à la mozzarella truffée, sauce aux champignons, écrasé de pommes de terre	25€
Escalope milanaise, linguine à la sauce tomate & parmesan	26€
Entrecôte, frites & sauce au choix: poivre ou béarnaise	29€
Filet de rumsteak, frites & sauce au choix: poivre ou béarnaise	25€

*Accompagnement supplémentaire:* 5€

*frites, poêlée de légumes, linguine, riz basmati,  
écrasé de pommes de terre, salade verte, pommes sautées*

## NOS DESSERTS

Sélection de fromages affinés "Mons"	11€
Crème brûlée à la vanille bourbon	8€
Fraises fraîches, chantilly artisanale	11€
Ananas rôti, caramélisé	9€
Tiramisu à la fraise	9€
Tarte fine aux pommes	9€
Pastèque fraîche	8€
Mousse au chocolat onctueuse	9€
Café gourmand	10€

*L'ensemble de nos desserts est fait maison.*