

CAFÉ Léoube

A Partager

Pissaladière	16
<i>Provençal onions pie with olives and anchovys</i>	
Légumes frais du jardin, Anchoïade	20
<i>Fresh vegetables from our garden, Anchoïade sauce</i>	
Planche de Charcuterie	22
<i>Charcuterie board</i>	

Pizzette

Margherita, sauce tomate, mozzarella	15
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese</i>	
Bianca, Crème fraîche, jambon cuit, champignons, mozzarella	16
<i>Sour cream base, ham, mushrooms & mozzarella cheese</i>	
Léoube, caviar d'aubergine, chou kale, tomates cerises, pesto, légumes grillées	16
<i>Aubergine caviar, kale, cherry tomatoes, pesto, grilled peppers & zucchini</i>	

Entrées

Tomates du domaine, burrata & basilic	17
<i>Léoube's tomatoes, burrata and basil</i>	
Carpaccio de veau façon Tonatto, roquette, parmesan et câpres	18
<i>Veal carpaccio, tuna sauce, arugula, parmesan & capers</i>	
Melon, jambon ibérique & roquette	16
<i>Melon, Bellota ham & arugula</i>	

Salades

Salade du potager de Léoube	14
<i>Mix salad from the estate</i>	
Salade Pellegrin	22
<i>Léoube's tomatoes, goat cheese, Dijon mustard dressing and mint</i>	
Salade Niçoise	23
<i>Traditional Salad from Nice</i>	

Été 2022 / PRIX NETS EN EURO / Taxes et service compris
Le Café Léoube & ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française des viandes.
N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.

La grande majorité de nos ingrédients est issue de culture biologique. Tout produit ne pouvant être classés comme biologique est néanmoins acheté de manière respectueuse et réfléchie.

Plats

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et câpres servi avec des frites <i>Beef carpaccio, arugula salad, parmesan cheese and capers served with fries</i>	24
Filet de daurade grillé, Poêlée de légumes de saison, sauce vierge <i>Grilled sea bream filet, Pan-fried seasonal vegetables, olive oil sauce</i>	25
Paillard de veau, roquette, citron & pommes de terre sautées <i>Veal escalope, arugula salad, lemon and sauted potatoes</i>	27
Grosses Gambas grillées, beurre blanc à la verveine, taboulé de boulgour aux herbes fraîches <i>Grilled king prawns, verbena white butter sauce, bulgur taboulé & fresh herbs</i>	29

Pêche du jour

Daurade, loup, beaux-yeux, pageot, chapon, denti, ... <i>Sea bream, Sea bass, Beaux yeux, Pandora Bream, Rascasse, Dentex...</i>	les 100g	12
Langouste <i>Lobster</i>	les 100g	18

Garnitures

Taboulé de boulgour aux herbes fraîches <i>Bulgur taboulé & fresh herbs</i>	Pommes de terre sautées <i>Sauteed potatoes</i>	5
Ratatouille <i>Ratatouille</i>	Poêlée de légumes de saison <i>Pan-fried seasonal vegetables</i>	
Frites <i>French fries</i>	Haricots verts & vinaigrette à l'échalote <i>Green beans & shallot dressing</i>	

Fromage et Desserts

Fromage de chèvre entier, huile d'olive de Léoube <i>Goat cheese and olive oil from Léoube</i>		9
Tarte au citron revisitée <i>Lemon pie "our style"</i>		10
Entremet chocolat noisette <i>Chocolate and Nuts cake</i>		12
Assiette de fruits frais et sorbet au choix <i>Fresh fruits & sorbet</i>		12
Sélection de sorbets et glaces <i>Selection of ice cream and sorbet</i>	la boule	3

Les Vins du Château

Pétillant rosé

		12cl	-	75cl
Vin mousseux – Sparkling Love by Léoube, nm		8	-	48
Vin mousseux de qualité – Sparkling de Léoube, nm		10	-	60
Vin mousseux de qualité – Sparkling de Léoube, nm	<i>magnum</i>	-	-	120

Vin blanc

		15cl	45cl	75cl
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021		7	21	35
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021	<i>magnum</i>	-	-	70
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021		8	24	45
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021	<i>magnum</i>	-	-	90
Vin de France – Le Singulier de Léoube, 2020		15	-	75

Vin rosé

		15cl	45cl	75cl
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021		7	21	35
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021	<i>magnum</i>	-	-	70
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021	<i>jéroboam</i>	-	-	140
Côtes de Provence – Château Léoube, 2021	<i>mathusalem</i>	-	-	280
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021		9	27	45
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021	<i>magnum</i>	-	-	90
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021	<i>jéroboam</i>	-	-	180
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2021	<i>mathusalem</i>	-	-	360
Côtes de Provence La Londe – Léoube, 2021		11	33	55
Côtes de Provence La Londe – Léoube, 2021	<i>magnum</i>	-	-	110
Côtes de Provence – Le Singulier de Léoube, 2020	<i>magnum</i>	-	-	195

Vin rouge

		15cl	45cl	75cl
Côtes de Provence – Château Léoube, 2019		7	21	35
Côtes de Provence – Château Léoube, 2018	<i>magnum</i>	-	-	70
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2018		9	27	45
Côtes de Provence – Secret de Léoube, 2017	<i>magnum</i>	-	-	90
Vin de France – Le Collector de Léoube, 2015		15	45	75
Vin de France – Le Collector de Léoube, 2015	<i>magnum</i>	-	-	150

magnum 150cl / jéroboam 300cl / mathusalem 600cl

tous nos vins sont certifiés biologique



La grande majorité de nos ingrédients est issue de culture biologique. Tout produit ne pouvant être classés comme biologique est néanmoins acheté de manière respectueuse et réfléchie.

Cocktails

A partager

1 litre

45

Rosé on the Peach

Purée de pêche, Love by Léoube rosé

Signatures

15

Our Famous Bellini

Purée de pêche, sparkling de Léoube

Juniper Surprise

Mediterranean Gin by Léoube, jus de citron, gingembre, sucre, eau gazeuse

Léoube Tonic

Mediterranean Gin by Léoube, tonic water by Léoube & romarin

Yuzu Sour

Amaretto, yuzu, blanc d'œuf & sucre

Hola Papi!

Tequila Anejo, purée passion gingembre, jus d'ananas & pamplemousse

Léoube Collins

Mediterranean Gin by Léoube, eau gazeuse, citron & sauge

Classiques

13

Aperol Spritz

Aperol, Sparkling de Léoube, tonic water by Léoube

Negroni

Mediterranean Gin by Léoube, Vermouth rouge, Campari

Mojito

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert et menthe fraîche

Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer

Mocktails

8

Virgin Mojito

Eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche

Virgin Mule

Purée de passion, citron vert & Ginger Beer

Virgin Collins

Eau gazeuse jus de citron & sauge

Bières

<i>Pression</i>	25cl	50cl
Brasserie des Iles d'Or – blonde Bio	4	7
Panaché, Twist, Monaco, ...	4	7
<i>Bouteille</i>		33cl
Brasserie des Iles d'Or – Blanche		6
Brasserie des Iles d'Or – I.P.A.		6

Boissons sans alcool

<i>Eau micro-filtrée par Castalie</i>		75cl
Léoube plate		3
Léoube gazeuse		3
<i>Eau Minérale</i>	50cl	100cl
<i>Plate</i>		
Evian	4	6,5
<i>Gazeuse</i>		
Badoit	4	6,5
Perrier	33cl	5
<i>Jus de fruit & Soda</i>		20cl
Ice Tea Maison : <i>Thé Earl Grey / pêche</i>		5
Boisson pétillante aromatisée : <i>Rhubarbe ou citron</i>		5
Infusion fraîche : <i>Sureau / citron vert ou framboise / menthe</i>		5
Jus : <i>Abricot, pomme ou pêche blanche</i>		5
Jus pressé : <i>Orange ou citron</i>		6
Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade	33cl	5
Léoube tonic water, Fuze tea, Ginger beer	25cl	5

Boissons chaudes

Espresso, decaf espresso, noisette		2,5
Double espresso, double decaf espresso, cappuccino		4
Chocolat chaud		4
Thés & infusions		5
Frappuccino		5