

TRAITEUR A EMPORTER

Fermé le mardi et le mercredi

Pour accompagner vos bières et apéritifs,

Antipasti
Charcuterie, olives, légumes marinés 14,00€
Assortiment de chinoiserias - 12 pcs 14,00€

« LA CARTE »

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf au basilic	14,00
Croquettes de fromage au vieux Comté	12,00
Croquettes de gambas & crevettes grises	16,00
Scampis et champignons au beurre d'ail	16,00
Scampis crème ail	16,00
Scampis aux saveurs thaï	16,00
Calamars maison & tartare maison	16,00
Saumon fumé & toasts	16,00
Carpaccio de bœuf & foie gras	22,00
Carpaccio de bœuf d'Holstein fumé	19,00

LES SALADES

	Entrée	Plat
César	12,00	16,00
<i>volaille, parmesan, crudités, croûtons, tomate, sauce césar</i>		
La Thaï poulet ou scampis	12,00	16,00
<i>salade, poulet ou scampis, crudités, menthe, coriandre, basilic thaï</i>		
Salade Italienne	12,00	16,00
<i>salade, tomate, mozzarella, jambon de parme, parmesan, balsamic</i>		
Salade M	14,00	18,00
<i>gambas, saumon gravlax, ananas, vinaigrette passion</i>		

NOS PÂTES (rigatoni ou linguine)

Ravioles de cèpes à la truffe (végé)	19,00
Tartufata et jambon de parme	19,00
Bolognaise	18,00
Jambon fromage	18,00
Selon inspiration du chef	20,00

LES CLASSIQUES

Filet américain, crudités et frites	16,00
Boulettes liégeoises revisitées à la Tripick 7	15,00
Boulettes Tomates	15,00

POUR NOS PETIT AMIS

Fondu parmesan 1pc	9,00
Rigatoni jambon fromage	9,00
Rigatoni tomate	9,00
Boulette à la liégeoise ou tomate 1pc	9,00

LES MOULES (DE JUILLET À DÉCEMBRE)

Nature	22,00
Crème vin blanc	26,00
Crème ail	26,00
M : crème, tomate, lardons	26,00
Thaï : curry rouge, lait de coco	28,00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Pêche du jour meunière	24,00
Pêche du jour aux saveurs thaï	26,00
Pêche du jour <i>sauce crèmeuse tomate, herbes</i>	26,00
Nem de sole meunière	22,00
Nem de sole aux saveurs thaï	24,00
Nem de sole <i>sauce crèmeuse tomate, herbes</i>	24,00
Homard aux petits légumes	39,00

SUR COMMANDE :

Sole meunière de la mer du nord	38,00
---------------------------------------	-------

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles, purée

LES ESCALOPES

Nature citron	18,00
Champignons	19,00
Poivre vert	18,00
Roquefort	19,00
Tomate basilic, parmesan	19,00
Tartufata, jambon serano	20,00
M : crème, tomate, parme, gratinée	20,00

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, gratin, pâtes riz, grenailles, purée

NOS VIANDES

Le pavé de bœuf de Limet	28,00
Volaille fermière en basse T°	22,00
Entrecôte australienne <i>Black Angus</i>	39,00
Filet pur de cochon de lait	29,00
Ris de veau inspiration du chef	39,00
Tagliata de boeuf	26,00
Bavette de Black Angus	29,00

Sauces au choix :

*béarnaise, champignons, poivre vert, roquefort, échalote,
beurre d'ail et herbes*

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles, purée

MENU TOUT HOMARD

59€ - 4 SERVICES

Selon inspiration du chef

Option ris de veau (+10€)

Dessert au choix

LES BURGERS

Hamburger	14,00
Cheeseburger	16,00
Le Big M	19,00
<i>mayonnaise à la truffe, burger, roquette, tomates séchées, parmesan</i>	
Le KFC M	18,00
<i>poulet croustillant épicé, oignons confits, mimolette, andalouse</i>	

Tous les burgers sont servis avec
salade, crudités et frites

MINI DEGUSTATION BISTRONOMIQUE BY JONA

38€ - 3 SERVICES

46€ - 4 SERVICES

54€ - 5 SERVICES

- Tomate mozzarella revisitée,
sorbet tomate basilic
- Salade de crevettes, guacamole,
pickles de légumes
- Pain perdu de foie gras & confit
- Carpaccio de Holstein légèrement fumé
- Tartare de gambas, pomme, passion
- Risotto du moment
- Ravioles de cèpes à la truffe
- Croustillant ibérique
- Œuf basse T°, effiloché de porc
- Bouillon de volaille corsé,
citronnelle et volaille
- Ris de veau,
mousseline de Serrano (+5€)
- Homard, framboise, violette (+10€)
- Poisson, beurre aux herbes, arenka
- Black Angus, gros sel et romarin
- Cochon de lait, croustillon de champignons,
jus corsé
- Poularde basse T°, crème de coco,
purée asiatique
- Tapas du jour selon saison
- Ananas & coco
- Dame blanche revisitée
- Banana split
- Fromages

INSPIRATION SURPRISE BY JONA

(table entière)

54€ - 6 SERVICES

60€ - 7 SERVICES

« DESSERTS »

LES GLACES

La boule : vanille / chocolat / moka fraise/citron / Amarena / caramel	2,00
Supplément crème fraîche	1,00
Dame blanche	9,00
Brésilienne	9,00
Colonel citron vodka	9,00
Café glacé	10,00
Banana split	10,00

LES DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat	9,00
Crème brûlée	9,00
Fondant au chocolat, glace vanille	11,00
Irish coffee / déca / italien	10,00
Assiette de 3 fromages	10,00
Tiramisu du moment ou aux fruits de saison	10,00
Déclinaison sur la fraise	12,00
Tarte tatin, glace vanille	12,00

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca / Corsato / Déca corsato	3,00
Cappuccino	3,50
Irish coffee / Irish déca	10,00
Thé belge (demandez notre carte de thé)	3,00

LES DIGESTIFS

Amaretto / Cointreau / Fraise des bois / Pêche de vigne	7,00
Poire / Framboise	7,00
Sambucca, Limoncello	7,00
Cognac / Calvados / Armagnac / Bayley's	7,00
Grappa blanche / ambrée / miel	7,00
Eau de villée	7,00
Rhum et Whisky prestiges	12,00

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner sur les allergènes

WIFI 2.4 C577 - CODE 52676A1627