



C'EST PARTI MON KIKI

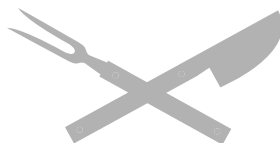
POST COVID 19

Nos Entrées

Assiette de charcuteries fines de l'artisan boucher JO pour 2 pers	13€
Carpaccio de bœuf, émulsion au basilic et pignons de pin	14€
Scampis crème à l'ail ou diabolique	14€
Os à moelle une tuerie (20 minutes d'attente)	15€
Assiette de saumon fumé artisanal	15€
Ravioles de veau sauce parmesan	15€

Composez votre assiette de croquettes artisanales (2 ou 3 pièces au choix)

Croquette fromage d'Orval, parmesan et truffe	7€/p
Croquette chicon-gratin	7€/p
Croquette Chorizo	7€/p
Croquette saumon et aneth	7€/p



Nos Plats enfants

Boulettes tomate ou Liégeoise	9€
Burger kids (100% Boeuf -chedar-ketchup-cornichons aigre-doux)	9€
Nuggets faits maison	9€
Steak enfant	9€

Possibilité d'accompagner les plats enfants de crudités à signaler lors de la commande

Nos Desserts

Brésilienne	7€
Dame Blanche	7€
Crème brûlée	7€
Mousse au chocolat	7€
Moelleux au chocolat	9€
Tiramisu maison	7€
Café gourmand	8€
Colonel	7€
Tarte tatin et sa boule de vanille	7€
Tarte tatin et sa boule de vanille flambée	9€
Surprise enfant en fonction de l'humeur...	7€

Notre équipe est à votre disposition pour vos questions sur les allergènes

De la ferme à votre assiette c'est notre motivation pour un produit de qualité
avec une approche durable et équitable pour l'homme et l'animal.

Les éleveurs, les bouchers et cuisiniers sont impliqués de A à Z
pour vous offrir le meilleur et partager notre passion.

Nos viandes d'exceptions

Steak de nos prairies +/-200gr	18€
Steak de nos prairies +/-300gr	22€
Steak Irlandais +/- 200gr	17€
Steak Irlandais +/- 300gr	21€
Le Chateaubriand « La Bleue des prés » le must en viande Wallonne +/- 300gr	25€
Tagliatta de bœuf (salade de roquette, tomates confites, parmesan et balsamique)	24,50€
Onglet de bœuf +/-300gr	20€
Brochette de bœuf +/-300gr	22€
Brochette épée de bœuf +/-400gr	28€
Brochette de volaille +/-300gr	18€
Brochette de Porc Duroc (spécialité de la maison +/-300gr)	19€
Entrecôte de nos prairies +/-350gr	25€
Entrecôte Holstein ou Irlandaise +/-350gr	26€
Entrecôte de nos prairies aux petits gris	28,50€
Côte à l'os de nos prairies +/- 500gr à 600gr avec l'os	32€
Côte à l'os ou Tomahawk 2pers +/- 1.200gr avec l'os	69€
Côtes d'agneau	24€
Tournedos Rossini (foie gras poêlé et sauce truffe)	31€
Américain haché minute (préparé ou non)	17€

Nos viandes maturées

Côtes à l'os maturée Belges ou Etrangères (selon l'armoire de maturation +/- 600gr)	39€
Porc Belge Duroc BRASVAR +/- 400gr avec l'os	25€
Assortiment de viandes maturées +/-600gr	39€

Nos Préparations maison

Ribs marinés (20 minutes d'attente)	19€
Burger JO Grill (100 % Bœuf, bacon, cheddar, oignons frits, crudités, sauce maison)	16€
Burger Cocorico (Emincé de poulet pané, parmesan, oignons, crudités, cornichons)	16€
Burger végétarien (cheddar, crudités, sauce maison)	17€
3 Boulettes et 3 sauces (Liégeoise -tomate - champignons ou autres sauces disponibles)	16€
Porchetta JO (tranche de cochon de lait farcie et cuit au feu de bois)	16€
Salade César (poulet croquant, parmesan, croûtons, sauce césar)	16€
Pavé de saumon d'Écosse sauce maison	22€
Duo de solettes meunières	23€
La souris d'agneau dans son jus syrah - romarin	23€

Tous nos plats sont accompagnés de crudités. Si vous le désirez une cassolette chaude de légumes du marché (suppl 2,50€)

Accompagnement au choix : frites maison, croquettes artisanales, pommes grenailles.

Supplément de 2€ pour le Gratin Dauphinois

Sauces chaudes au choix (toutes nos sauces sont faites maison) 2,50€

Champignons, poivre, béarnaise, roquefort, miel moutarde, échalotes, tartufatta et diabolique.)

Découvrez notre boucherie JO et son services traiteur

Notre boulot c'est du plaisir et notre gagne pain....

Les consignes du déconfinement, c'est aussi un sourire derrière un masque.

Aujourd'hui nous devons nous adapter pour un vivre ensemble, vous êtes notre essence et notre avenir. Cette essence nous donne le courage et la persévérance pour faire le job

Nos softs

Eaux plate ou gaz 50cl	4€
Coca Cola classic/light/zero 20cl	2,50€
Fanta Orange 20cl	2,50€
Sprite 20cl	2,50€
Tonic 20cl (Nordic)	2,50€
Fuse Tea 20cl	2,50€
Fuse Tea pêche 20cl	2,50€
Minute Maid orange 20cl	2,50€
Minute Maid pomme 20cl	2,50€
Minute Maid pomme cerise 20cl	2,50€

Nos bières Belges

Maes 25cl	2,50€
Leffe brune/blonde/ruby 33cl	4€
Houpe 33cl	4€
Duvel 33cl	4€
Leopold 7 classic 33cl	4€
Orval 33cl	5€
Rochefort 8° 33cl	5€
Blanche de Namur 25cl	3€
Blanche de Namur rosée 25cl	3,50€
Bière des amis à partager 66cl	8€

Nos apéritifs

Apéritif Maison avec ou sans alcool	6€
Kir	4€
Moscatel Estrella (vin blanc sucré)	4,50€
Apérol	7€
Porto	4,50€
Pineau des Charentes	4€
Martini blanc ou rouge	4€
Campari	5€
Malibu	5€
Pisang Ambron	5€
Pisang Funny (sans alcool)	5€
Pastis « Henri Bardouin »	5€
Picon vin blanc	7€
Bulles maison (blanche ou rosée)	6€/Cp
Bouteille de bulles Spumante rosé	25€
Bouteille de bulles Extra Dry villa	25€
Bouteille Champagne Heidsieck	45€

Nos alcools

Baccardi blanc	5,50€
Havana brun	6,50€
Whisky J&B	5,50€
Whisky Nomad 10ans	10€
Jack Daniel's	7€
Vodka Eristoff rouge	5,50€
Vodka Eristoff blanche	5,50€
Gin Gordon	5,50€
Gin Bombay Sapphire	7€
Cointreau	5,50€
Amaretto Disaronno	5,50€
Grand Marnier	5,50€
Poire William	7€
Eau de Villée	7€
Calvados	7€
Cognac	7€
Poire cognac	7€
Bailey's	5,50€
Grappa	6€
Rhum Don Papa	9€
Rhum Millonario 10ans	10€
Limoncello	5,50€
Accompagnements soft pour les alcools	1,50€

Boissons chaudes

Thé vert et jasmin	3€
Thé Vert et menthe	3€
Thé Vert et citronnelle	3€
Thé vanille et cannelle	3€
Thé noir	3€
Thé hibiscus et fruits rouge	3€
Thé verveine, citron et menthe	3€
Café expresso	2,50€
Petit café	2,50€
Décafeiné	2,50€
Cappuccino	3€
Irish coffee (spécialité)	7€
Italien coffee (spécialité)	7€
French coffee (spécialité)	7€



Demandez notre carte de Gins et leurs accompagnements