

Le Banneway

OUVERT TOUS LES JOURS DE 11H À 21H30
SAUF LE SAMEDI OUVERT DE 17H À 21H30
FERMÉ LE LUNDI



Le Banneway



www.lebanneway2.be



BanneWayKey

Nos plats peuvent contenir : Céréales/gluten - Fruits à coque - Crustacés - Céleri - Oeufs - Moutarde - Poissons - Soja - Lait & lactose - Graines de sésame - Lupin - Arachides - Mollusques - Dioxyde de soufre ou sulfite
Afin d'éviter tous désagréments, **merci de nous faire part de vos allergies éventuelles**

**POUR UNE BONNE ORGANISATION, UNE SEULE ADDITION PAR TABLE.
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION**

APÉRITIFS

<i>Apéritif Maison</i>	4,5 €
<i>Apérol Spritz</i>	7,5 €
<i>St Germain Spritz</i>	9 €
<i>Martini blanc / rouge</i>	4,5 €
<i>Porto rouge / blanc</i>	4,5 €
<i>Pineau des Charentes</i>	4,5 €
<i>Gancia</i>	4,5 €
<i>Campari</i>	4,5 €
<i>Kir</i>	4,5 €
<i>Picon nature</i>	4,5 €
<i>Picon bière</i>	5 €
<i>Picon vin blanc grenadine</i>	5 €
<i>Pisang</i>	4,5 €
<i>Safari</i>	4,5 €
<i>Batida de coco</i>	4,5 €
<i>Malibu</i>	4,5 €
<i>Passõa</i>	4,5 €
<i>Get 27</i>	4,5 €
<i>Ricard</i>	4,5 €
<i>Ratafia pomme / melon</i>	4,5 €
<i>Blanc Peterman</i>	4,5 €
<i>Tequila</i>	4,5 €
<i>Vodka</i>	4,5 €
<i>Zizi CoinCoin</i>	4,5 €
<i>Coupe de Crémant</i>	5 €
<i>Rosé Pamplemousse</i>	5 €
 Supplément : grenadine, orange, coca, ananas ...	 0,5 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

<i>Finley Mojito</i>	4 €
<i>Pisang orange (Funny)</i>	4 €
<i>Bitter San Pellegrino</i>	4 €
<i>Ricard Pacific</i>	4 €
<i>Cocktail Le Marseillais (anisé)</i>	6 €
<i>Cocktail L'Amertume (amer)</i>	6 €
Supplément : orange, ananas ...	0,5 €

COCKTAILS

<i>Coconuts (gin, Batida, jus d'orange, grenadine)</i>	10 €
<i>Blue Lagon (vodka, Curaçao, jus de citron)</i>	9 €
<i>Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)</i>	9 €
<i>Exotique (Malibu, Passõa, Batida, Pisang, jus d'ananas)</i>	10 €
<i>Margarita (tequila, Cointreau, jus de citron)</i>	9 €
<i>Pina Colada (Bacardi, Malibu, jus d'ananas, crème fraîche)</i>	10 €
<i>Daïquiri Fraise (liqueur de fraise, rhum blanc, jus de citron, fraises en été)</i>	9 €

GIN & TONICS




<i>Gin Gordon + Tonic Premium Original</i> (Mix Parfait)	6,5 €
<i>Beefeater 24 + Tonic Premium Matcha</i> (Mix tendance)	10 €
<i>Beefeater + Tonic Premium Orange Blossom & Lavender</i> (Mix floral)	9,5 €
<i>Radermacher + Tonic Premium Pink Pepper</i> (Mix intense)	9 €
<i>Liègin (Gin Liégeois) + Tonic Premium Hibiscus</i> (Mix fruité)	11 €

BIÈRES AU FÛT

Demandez nos bières du moment . . .

Jupiler 25 cl / 33 cl	2,2 € / 2,6 €
Jupiler 50 cl	4,3 €
Scotch CTS 25 cl	3 €
Tripick 6 ° 33 cl	5 €
Val-Dieu Blonde 6 °	4,5 €
Supplément : coca, grenadine, menthe ...	0,5 €

BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

Jupiler 0.0 %	2,5 €
Leffe 0.0 %	3,5 €
La bestiale 7,5 °	5 €
Curtius 37,5 cl 7 °	5,5 €
Chimay Dorée 4,8 ° / Blanche 8 ° / Rouge 7 ° / Bleue 9 °	4,5 €
Hoegaarden Blanche 4,9 ° / Rosée 3 °	3,5 €
Kasteel brune 11 °	4,5 €
Kwak 8,4 °	4 €
Leffe Blonde 6,6 ° / Brune 6,5 ° / Ruby 5 °	4 €
Lupulus Organicus 8,5 ° 	5 €
Mc Chouffe brune 8 °	5 €
Duvel 8,5 °	5 €
Paix Dieu 10 °	5 €
Redoutable 9 °	5 €
Saint-Feuillien blonde 7,5 °	4 €
Saint-Feuillien brune 7,5 ° / Grand-Cru 9,5 °	4,5 €
Saint-Louis Framboise 2,8 ° / Pêche 2,6 ° / Kriek 4 °	3,5 €
Tripick 8 °	5 €
Trappiste Rochefort 10 °	5,7 €
Triple Karmeliet 8,4 °	4,5 €
Triple Westmalle 9,5 °	4,5 €
Val-Dieu Brune 8 °	4,5 €
Val-Dieu Cuvée 800 5,5 °	4,5 €
Fagnes Blonde 7,5 ° / Brune 7,5 °	5 €
Carlsberg 5,5 °	3 €
Averbode 7,5 °	5 €
Grisette Blonde 5,5 °  	4,5 €

SOFTS

<i>Spa plate / pétillante</i>	2 €
<i>Spa plate / pétillante 50 Cl</i>	4 €
<i>Bru plate / pétillante 50 Cl</i>	4 €
<i>Spa plate / pétillante 1 L</i>	6 €
<i>Coca-Cola 1 L</i>	8 €
<i>Spa orange 1 L</i>	8 €
<i>Coca-Cola / light / zero</i>	2 €
<i>Fanta orange / citron</i>	2 €
<i>Sprite</i>	2 €
<i>Gini</i>	3 €
<i>Perrier / Perrier citron</i>	2,5 €
<i>Schweppes Tonic / Agrum' / Agrum' light</i>	3 €
<i>Ricqls</i>	3 €
<i>Fuze tea / Fuze tea pêche / Fuze tea green</i>	2,5 €
<i>Liégeois</i>	2,5 €
<i>Looza (orange, pamplemousse, fraise, tomate, pomme-cerise, ace, tropicale, pomme, melon)</i>	2,5 €
Supplément : grenadine, menthe ...	0,5 €

BOISSONS CHAUDES

<i>Café, petit café</i>	2 €
<i>Déca, petit déca</i>	2,1 €
<i>Cappuccino (chantilly)</i>	3 €
<i>Décappuccino (chantilly)</i>	3,1 €
<i>Thé</i>	2,6 €
<i>Chocolat chaud</i>	3 €
<i>Viennois</i>	3,5 €
<i>Vin chaud (en hiver)</i>	3,5 €

COCKTAILS CHAUDS

<i>Café Ardennais</i>	5 €
<i>Mexican coffee (tequila, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Irish coffee (Jameson, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Russian coffee (vodka, café, chantilly)</i>	7 €
<i>American coffee (Jack Daniel's, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Jamaïcan coffee (rhum brun, café, chantilly)</i>	7 €
<i>French coffee (grand Marnier, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Italian coffee (amaretto, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Norman coffee (Calvados, café, chantilly)</i>	7 €
<i>English coffee (gin, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Alsace coffee (Gewürztraminer, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Val-Dieu coffee (liqueur de Val-Dieu, café, chantilly)</i>	8 €

WHISKIES

<i>Cardhu</i>	8 €
<i>Chivas 12 ans</i>	8 €
<i>Drambuie</i>	7 €
<i>Glendfiddich 12 ans</i>	6 €
<i>Highland Park 12 ans</i>	9 €
<i>Jack Daniel's</i>	7 €
<i>Jack Daniel's single barrel</i>	8 €
<i>JB</i>	5 €
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	5 €
<i>Jim Beam Bourbon</i>	7 €

RHUMS

<i>Bacardi Rhum Blanc</i>	4,5 €
<i>Bacardi Rhum Brun</i>	4,5 €
<i>El Matcho (mise en bouteille à Liège)</i>	9 €
<i>Dr. Clyde Spiced (fabrication artisanale & belge (Trois-Ponts)</i>	8,7 €
<i>Don Papa</i>	8,5 €
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	8,5 €

DIGESTIFS

<i>Baileys</i>	5 €
<i>Sambuca</i>	6 €
<i>Grappa / Grappa miel</i>	6 €
<i>Grand Marnier</i>	6 €
<i>Mandarine Napoléon</i>	6 €
<i>Cognac Rissac</i>	6 €
<i>Cognac Rémy Martin</i>	7 €
<i>Calvados Boulard</i>	7 €
<i>Calvados Père Magloire</i>	6 €
<i>Armagnac</i>	6 €
<i>Amaretto</i>	6 €
<i>Cointreau</i>	6 €
<i>Limoncello</i>	5 €

EAUX DE VIE

<i>Poire William's</i>	6 €
<i>Framboise</i>	6 €
<i>Mirabelle</i>	6 €
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	6 €
<i>Vieille Prune</i>	6 €
<i>Fraise des Bois</i>	6 €
<i>Chartreuse verte</i>	6 €

EN CAS

<i>Planche mixte charcuteries / fromages</i>	16 €
<i>Bol d'olives</i>	3 €
<i>Bol de fromage</i>	3 €
<i>Bol de saucisson</i>	3 €
<i>Chips Sel / Paprika</i>	1,5 €

PETITE RESTAURATION (DE 12H À 17H30)

<i>Croque monsieur, crudités</i>	6 €
<i>Croque madame (oeuf), crudités</i>	6,5 €
<i>Croque hawaïen (ananas), crudités</i>	6,5 €
<i>Croque forestier (champignons, lardons, tomates, crème), crudités</i>	8 €
<i>Toast cannibale, crudités</i>	8,5 €
<i>Potage du jour, pain</i>	5 €
<i>Fricassée au lard</i>	8 €
<i>Fricassée Banneway (lard, jambon de Parme, saucisse)</i>	10 €
<i>Omelette Banneway (herbes, champignons, lardons, tomates)</i>	8 €


ENTRÉES FROIDES

<i>Jambon de Parme, melon (en saison)</i>	13 €
<i>Carpaccio de boeuf (champignons, balsamique, parmesan)</i>	14 €
<i>Saumon fumé et ses toasts</i>	13 €

ENTRÉES CHAUDES

<i>Calamars frits, crudités</i>	10 €
<i>Scampis frits, crudités</i>	10,5 €
<i>Sauteuses des prés beurre à l'ail / crème ail</i>	13 €
<i>Cassolette d'escargots à l'ail</i>	10 €
<i>Scampis beurre à l'ail / crème ail</i>	13 €
<i>Scampis homardine (crème, fond de homard)</i>	13,5 €
<i>Scampis diable (tomates, crème, harissa) PIQUANT</i>	13 €
<i>Scampis Marseille (crème, pastis, ail)</i>	13,5 €
<i>Brochette de 6 scampis grillées, crudités</i>	13 €
<i>Gambas grillées à l'ail, crudités</i>	16,5 €

CROQUETTES ARTISANALES (LAMBO & VÉRO)

	2 pcs / 3 pcs
<i>Croquettes Banneway (jambon de Parme, champignons, tomates séchées, parmesan)</i>	13 € / 18 €
 <i>Fondus au parmesan</i>	10 € / 13 €
<i>Croquettes de volaille</i>	10 € / 13 €
<i>Croquettes de crevettes</i>	13 € / 18 €
<i>Croquettes chicons/lardons</i>	13 € / 18 €
<i>Croquettes saumon/asperges</i>	13 € / 18 €

PLATS BRASSERIE

<i>Boulettes à la liégeoise, crudités (2 pièces)</i>	14 €
<i>Boulette à la liégeoise, crudités (1 pièce)</i>	10 €
<i>Boulettes à la provençale, crudités (2 pièces)</i>	14 €
<i>Boulette à la provençale, crudités (1 pièce)</i>	10 €
<i>Vol-au-vent, crudités</i>	15 €
<i>Truite meunière, crudités</i>	17 €
<i>Tête de veau, crudités</i>	17 €
<i>Burger Irlandais</i> (± 200 gr Pur Irlandais, fromage, tomates, oignons, salade, sauce maison)	19 €
<i>Double Burger Irlandais</i> (± 400 gr Pur Irlandais, fromage, tomates, galette de pdt, oignons, salade, sauce maison)	24 €
<i>Ban'Burger</i> (± 200 gr Pur boeuf, fromage, bacon, galette de pdt, oignons, tomates, salade, sauce pepper, huile de truffe)	19 €
<i>Big Ban'Burger</i> (± 400 gr Pur boeuf, fromage, bacon, galettes de pdt, oignons, tomates, salade, sauce pepper, huile de truffe)	24 €
<i>Steak tartare, crudités</i>	14 €
<i>Jambonneau grillé à la moutarde / béarnaise, crudités</i>	16,5 €



Accompagnements :

Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées

Supplément :

Gratin dauphinois 3 €

PÂTES (SPAGHETTIS, TAGLIATELLES, RIGATONIS)

<i>Bolognaise</i>	9,5
<i>Carbonara (lardons, jaune d'oeuf, parmesan, crème)</i>	10 €
<i>Gratinées (jambon, crème)</i>	10 €
 <i>Quatre fromages</i>	10 €
<i>Forestières (champignons des bois, tomates, lardons, crème)</i>	11,5 €
<i>Saumon fumé (saumon fumé, vin blanc, crème)</i>	14 €
<i>Homardine (6 scampis, fond de homard, crème)</i>	16 €
 <i>Ravioles pomme raisin curry</i>	20 €
<i>Banneway (tomates, champignons, jambon de Parme, crème, gratinées)</i>	16 €

GRILLADES / VIANDES ...

<i>Brochette de dinde</i>	17 €
<i>Brochette de Boeuf</i>	19 €
<i>Brochette d'agneau</i>	18 €
<i>Brochette Banneway (boeuf, merguez, chipolata, lard)</i>	20 €
<i>Mix grill (boeuf, côtes d'agneau, merguez)</i>	18,5 €
<i>Côtes d'agneau à l'ail</i>	18 €
<i>Spareribs au miel et son gratin dauphinois</i>	16,5 €
<i>Rognons de veau à la liégeoise / dijonnaise</i>	19 €
<i>Ris d'agneau flambé au Cognac, crème, pleurotes</i>	25 €
<i>Escalope de veau panée</i>	16 €
<i>Escalope de veau Valdostana (sauce tomate, jambon de Parme, fromage, gratinée)</i>	18,5 €
<i>Escalope de veau Archiduc (champignons, crème)</i>	18,5 €
<i>Escalope de veau mode de Parme (jambon de Parme, petits légumes, crème)</i>	18,5 €
<i>Escalope de veau Parmigiana (aubergine, sauce tomate au basilic, mozzarella, parmesan, gratinée)</i>	19 €
<i>Filet de poulet Archiduc (champignons, crème)</i>	17 €
<i>Filet de poulet à la façon du chef (curry, crème, ananas caramélisés)</i>	17 €
<i>Filet de dindonneau estragon</i>	17,5 €
<i>Filet de dindonneau Sambre & Meuse (tomates, estragon, champignons, crème)</i>	18,5 €
<i>Magret de canard à l'orange</i>	21 €
<i>Magret de canard aux gros sel</i>	21 €
<i>Magret de canard au 3 poivres</i>	21 €
<i>Steak "Bleue des prés" BBB (±300 gr)</i>	19 €
+ Sauce au choix	2,5 €

Poivre vert crème, Champignons braisés, Archiduc, Echalotes, Béarnaise, Diable, Roquefort, Forestier (champignons des bois, lardons, tomates, crème), Provençale, Grand-mère (échalotes, lardons, champignons, crème), Banneway (vin blanc, échalotes, tomates, parmesan)

Viandes Sur Pierre (à cuire vous-même)

Le Steak "Bleue des prés" BBB (± 300 gr)	19 €
Le Poulet	17 €
Le magret de canard	21 €
L'entrecôte Irlandaise	23 €
La Banneway (agneau, irlandais, Bleue des prés, magret)	29,5 €

Accompagnements :

Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées

Suppléments :

Gratin dauphinois 3 €

Camembert 4,5 €

POISSONS

<i>Darne de saumon béarnaise / estragon</i>	17 €
<i>Filets de sole tropicale meunière</i>	16 €
<i>Filets de sole tropicale Banneway</i> (vin blanc, safran, saumon fumé, crème)	18,5 €
<i>Pavé de cabillaud à la gantoise</i> (poireaux, céleri, vin blanc, crème)	19,5 €
<i>Filet de Saint-Pierre aux chicons</i>	19 €
<i>Filet de lotte aux poireaux</i>	21 €


Accompagnements :

Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées

Supplément :

Gratin dauphinois 3 €

SALADES

<i>Salade niçoise</i> (thon, haricots, anchois, pdt, tomates, oeuf dur, olives)	14 €
<i>Salade lardons</i> (lardons, vinaigre de framboises, crème)	12,5 €
<i>Salade dijonnaise</i> (dés de poulet, moutarde, crème)	13 €
<i>Salade hawaïenne</i> (dés de poulet, ananas, sauce curry)	13 €
 <i>Tomate mozzarella</i> (tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic, balsamique)	13 €
<i>Salade de chèvre chaud</i> (fromage de chèvre bardé au jambon de Parme, vinaigrette miel-moutarde)	14 €
<i>Salade nordique</i> (4 sortes de poissons fumés, vinaigrette)	18 €
<i>Salade de thon</i> (thon, oeuf dur, vinaigrette)	12 €

Salades saisonnières

<i>Salade du chef</i> (demi ananas, dés de poulet, crudités, sauce cocktail)	18,5 €
<i>Salade tropique</i> (1/2 melon, saumon fumé, crevettes, sauce cocktail)	19 €
<i>Salade scampis, agrumes</i> (scampis, agrumes, cocktail)	18 €

MOULES

<i>Moules marinières</i>	20 €
<i>Moules crème</i>	20,5 €
<i>Moules ail</i>	20,5 €
<i>Moules crème ail</i>	21 €
<i>Moules vin blanc</i>	21 €
<i>Moules crème, moutarde</i>	21 €
<i>Moules estragon</i>	21 €
<i>Moules diable</i> (coulis de tomates, crème, <i>harissa</i>)	21 €
<i>Moules crème, curry</i>	21 €
<i>Moules crème, tomate</i>	21 €
<i>Moules crème, 3 poivres</i>	21 €
<i>Moules échalotes</i> (vin rouge, échalotes)	21 €
<i>Moules crème, cresson</i>	21 €
<i>Moules provençales</i>	22 €
<i>Moules marseillaises</i> (crème, pastis)	22 €
<i>Moules liégeoises</i> (péket, lardons, baies de genévrier)	22 €
<i>Moules mexicaines</i> (poivrons, tomates, crème, <i>harissa</i>)	22 €
<i>Moules forestières</i> (champignons des bois, lardons, tomates, crème)	22 €
<i>Moules Roquefort</i>	22 €
<i>Moules petits gris</i> (6 escargots, ciboulette, ail, crème)	26 €
<i>Moules homardines</i> (6 scampis, fond de homard, crème)	26 €
<i>Moules Banneway</i> (fruits de mer, langoustines, saumon fumé, crème, coulis de tomates)	29 €

LE COIN DES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

<i>Boulette liégeoise (1 pièce), frites, compote</i>	8 €
<i>Vol-au-vent, frites, compote</i>	8 €
<i>Pennes bolognaise</i>	7,5 €
<i>Pennes crème, jambon</i>	7,5 €
<i>Nuggets, frites, compote</i>	9 €
<i>Hamburger pur boeuf, frites, compote</i>	10 €
<i>1/2 portion de moules natures</i>	12 €
<i>1/2 portion de moules saucées au choix</i>	13,5 €

GLACES (VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, MOKA, BANANE)

<i>Coupe mini (1 boule)</i>	2 €
<i>Coupe duo (2 boules)</i>	4 €
<i>Coupe panaché (3 boules)</i>	6 €
<i>Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud)</i>	6,5 €
<i>Dame noire (3 boules chocolat, chocolat chaud)</i>	6,5 €
<i>Brésilienne (3 boules vanille, caramel, noisettes)</i>	6,5 €
<i>Banana Split (2 boules vanille, 1 boule banane, banane, chocolat chaud)</i>	7 €
<i>Parfait Triple Sec (3 boules vanille, Triple Sec)</i>	7 €
<i>Café glacé (3 boules moka, coulis de café)</i>	6,5 €
<i>Café Liégeois (2 boules moka, peket, café, chantilly)</i>	8 €
<i>Fraise Melba (2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis, fraises) (en saison)</i>	7 €
<i>Banane Royale (3 boules vanille, banane, fruits frais, coulis) (en saison)</i>	8 €
<i>Coupe Melon (demi-melon, 3 boules vanille, Ratafia melon) (en saison)</i>	9,5 €
<i>Trio de Sorbets (1 boule citron, 1 boule framboise, 1 boule passion)</i>	6 €
Supplément : chocolat chaud	0,5 €

DESSERTS

<i>Moelleux au chocolat</i>	8 €
<i>Profiteroles glacées et son chocolat chaud</i>	8 €
<i>Salade de fruits frais (en saison)</i>	6,5 €
<i>Tiramisu</i>	6 €
<i>Mousse au chocolat</i>	6 €
<i>Crème brûlée</i>	8 €
<i>Café gourmand</i>	8 €
<i>Tarte tatin</i>	8 €
<i>Beignets aux pommes</i>	8 €
<i>Pain perdu brioché (1 boule vanille, caramel, chantilly)</i>	10 €
<i>Crêpes chocolat chaud / confiture</i>	5 €
<i>Crêpes sucre / cassonade / chantilly</i>	4,5 €
<i>Crêpes bananes (bananes, chocolat chaud, chantilly)</i>	6,5 €
<i>Crêpes normandes (pommes, calvados, miel, cannelle)</i>	7 €
<i>Crêpes sibériennes (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	6,5 €
<i>Crêpes flambées au Triple Sec</i>	6,5 €
<i>Gaufre chantilly</i>	4,5 €
<i>Gaufre aux fraises (fraises, coulis, chantilly) (en saison)</i>	7 €
<i>Gaufre sibérienne (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	6,5 €
<i>Gaufre Banneway (2 boules vanille, fruits frais, coulis, chantilly) (en saison)</i>	9 €

*Nous sommes à votre disposition
pour vos menus de groupe, communion ...*

MERCI DE VOTRE VISITE

Tous nos produits sont frais et
nous nous excusons si l'un de ceux-ci venait à manquer à la carte.

Nos plats peuvent contenir : Céréales/gluten - Fruits à coque - Crustacés - Céleri - Oeufs - Moutarde - Poissons -
Soja - Lait & lactose - Graines de sésame - Lupin - Arachides - Mollusques - Dioxyde de soufre ou sulfite
Afin d'éviter tous désagréments, merci de nous faire part de vos allergies éventuelles