

# *Le Banneway*



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>	5 €
<i>Apérol Spritz</i>	7,5 €
<i>Martini blanc / rouge</i>	5 €
<i>Porto rouge / blanc</i>	5 €
<i>Pineau des Charentes</i>	5 €
<i>Campari</i>	5 €
<i>Kir</i>	5 €
<i>Picon nature</i>	5 €
<i>Picon bière</i>	6 €
<i>Picon vin blanc grenadine</i>	6 €
<i>Pisang</i>	5 €
<i>Batida de coco</i>	5 €
<i>Passõa</i>	5 €
<i>Get 27</i>	5 €
<i>Ricard</i>	5 €
<i>Blanc Peterman</i>	5 €
<i>Vodka</i>	5 €
<i>Tequila</i>	5 €
<i>Coupe de Crémant</i>	6 €
<i>Rosé Pamplemousse (en saison)</i>	6 €
<b>Supplément</b> : orange, ananas, coca, grenadine ...	0,5 €

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

---

<i>Finley Mojito</i>	4,5 €
<i>Pisang orange</i>	4,5 €
<i>Bitter San Pellegrino</i>	4,5 €
<i>Ricard Pacific</i>	4,5 €

## COCKTAILS

---

<i>Exotique (Passõa, Batida, Pisang, jus d'ananas)</i>	11 €
<i>Margarita (tequila, Cointreau, jus de citron)</i>	10 €
<i>Pina Colada (Bacardi, Malibu, jus d'ananas, chantilly)</i>	11 €
<i>Daïquiri Fraise (liqueur de fraise, rhum blanc, jus de citron, fraises en été)</i>	11 €

## GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC

---

<i>Gin Gordon + Tonic Original</i>	8 €
<i>Beefeater + Tonic Orange Blossom &amp; Lavender</i>	9,5 €
<i>Radermacher + Tonic Pink Pepper</i>	10,5 €
<b>Liègin</b> (Gin Liégeois) + Tonic Hibiscus	13,5 €
<b>Hundred Gin "Infinity"</b> (Gin Liégeois) + Tonic Pink Pepper	13 €

# BIÈRES AU FÛT



---

Demandez nos bières du moment . . .

Jupiler 25 cl / 33 cl	2,5 € / 2,9 €
Jupiler 50 cl	4,6 €
Scotch CTS 25 cl	3,5 €
Tripick 6 ° 33 cl	5 €
Val-Dieu Blonde 6 ° 33 cl	5 €
Curtius 6,5° 25 cl	4 €
<b>Supplément</b> : grenadine, menthe ...	0,5 €

## BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

---

Jupiler 0.0 %	2,6 €
Leffe 0.0 %	3,5 €
La bestiale 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 4 ° / Tripick 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 Grand-Cru 10,5 °	4,5 €
Val-Dieu Cuvée 800 5,5 °	4,5 €
Fagnes Blonde 7,5 ° / Brune 7,5 °	5 €
Carlsberg 5,5 °	3,5 €
Averbode 7,5 °	5 €
Grisette Blonde 5,5 °  	4,5 €

## SOFTS

---

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

## BOISSONS CHAUDES

---

<i>Café, petit café</i>	2,5 €
<i>Déca, petit déca</i>	2,6 €
<i>Cappuccino (chantilly)</i>	3,5 €
<i>Décappuccino (chantilly)</i>	3,6 €
<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>	6 €
<i>Irish coffee (Jameson, café, chantilly)</i>	9,5 €
<i>Jamaïcain coffee (rhum brun, café, chantilly)</i>	9,5 €
<i>Italian coffee (amaretto, café, chantilly)</i>	9,5 €

## WHISKIES

---

<i>Cardhu Single Malte</i>	8 €
<i>Chivas 12 ans</i>	8 €
<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 €
<b>Begian OWL</b> 3 ans ( <i>Elaboré en Belgique</i> )	13 €

## RHUMS

---

<i>Bacardi Rhum Blanc</i>	5 €
<i>Bacardi Rhum Brun</i>	5 €
<b>Dr. Clyde Spiced</b> ( <i>fabrication artisanale &amp; belge (Trois-Ponts)</i> )	9,5 €
<i>Don Papa</i>	8,5 €
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	8,5 €
<b>Sir Chill Barrel</b> ( <i>Rhum Belge</i> )	10,5 €

## DIGESTIFS

---

<i>Baileys</i>	6 €
<i>Sambuca</i>	6 €
<i>Grappa / Grappa miel</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>Amaretto</i>	6 €
<i>Cointreau</i>	6 €
<i>Limoncello</i>	6 €

## 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 charcuterie / fromage</i>	17 €
<i>Bol de fromage</i>	4 €
<i>Bol de saucisson</i>	4 €
<i>Bol d'olives</i>	4 €

## PETITE RESTAURATION (DE 12H À 17H)

---

<i>Croque monsieur, crudités</i>	7 €
<i>Croque madame (oeuf), crudités</i>	7,5 €
<i>Croque hawaïen (ananas), crudités</i>	7,5 €
<i>Toast cannibale, crudités</i>	10 €
<i>Omelette aux lardons</i>	8 €
<i>Omelette Banneway (champignons, lardons, tomates)</i>	9 €


## ENTRÉES

---

	<i>Prix entrée / plat</i>
<i>Carpaccio de boeuf (champignons, balsamique, parmesan)</i>	15 € / 19 €
<i>Calamars frits, crudités</i>	11 € / 15 €
<i>Sauteuse des prés crème ail</i>	13 € / 17 €
<i>Escargots à l'ail</i>	11 €
<i>Scampis crème ail</i>	13 € / 17 €
<i>Scampis Marseille (crème, pastis, ail)</i>	13,5 € / 17,5 €
<i>Scampis diable (tomates, crème, harissa) <b>Piquant</b></i>	13 € / 17 €
<i>Brochette de 6 scampis grillées, crudités</i>	13 € / 17 €
<i>Gambas grillées à l'ail, crudités (9 pièces)</i>	16,5 € / 21,5 €

## CROQUETTES ARTISANALES (LAMBO & VÉRO)

---

	<b>2 pcs / 3 pcs</b>
<i>Croquettes Banneway (jambon de Parme, champignons, tomates séchées, parmesan)</i>	14 € / 19 €
 <i>Fondus au parmesan</i>	11 € / 14 €
<i>Croquettes de volaille</i>	11 € / 14 €
<i>Croquettes de crevettes</i>	14 € / 19 €
<i>Croquettes chicons/lardons</i>	14 € / 19 €
<i>Croquettes saumon/asperges</i>	14 € / 19 €

# PLATS BRASSERIE

---

<i>Boulettes à la liégeoise, crudités (2 pièces)</i>	14 €
<i>Boulette à la liégeoise, crudités (1 pièce)</i>	11 €
<i>Vol-au-vent, crudités</i>	15 €
<i>Burger Angus</i> (± 200 gr Angus, fromage, tomates, oignons, salade, sauce maison)	19 €
<i>Double Burger Angus</i> (± 400 gr Angus, fromage, galette de pdt, tomates, oignons, salade, sauce maison)	24 €
<i>Ban'Burger</i> (± 200 gr Angus, fromage, tomates, bacon, galette de pdt, oignons, salade, sauce pepper, huile de truffe)	19 €
<i>Big Ban'Burger</i> (± 400 gr Angus, fromage, tomates, bacon, galette de pdt, oignons, salade, sauce pepper, huile de truffe)	24 €
<i>Steak tartare, crudités</i>	15 €
<i>Jambonneau grillé à la moutarde ou béarnaise, crudités</i>	18,5 €

## Accompagnements :

*Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées*

## Supplément :


*Gratin dauphinois 4 €*

# SALADES

---


<i>Salade de chèvre chaud</i> (fromage de chèvre bardé au jambon de Parme, vinaigrette miel-moutarde)	15 €
<i>Salade niçoise</i> (thon, haricots, anchois, pdt, tomates, oeuf dur, olives)	16 €

## Salades saisonnières

 <i>Salade de tomate burrata</i> (tomates cerises, burrata, basilic, vinaigre balsamique, huile d'olive, pignons grillés)	18 €
<i>Salade du chef</i> (demi ananas, dés de poulet, crudités, sauce cocktail)	18,5 €
<i>Salade scampis, agrumes</i> (scampis, agrumes, sauce cocktail)	18 €

# PÂTES

---

<i>Spaghettis bolognaise</i>	11 €
<i>Rigatonis Banneway</i> (tomates, champignons, jambon de Parme, crème, gratinée)	16 €
<i>Rigatonis gratinée (jambon, crème)</i>	11 €
 <i>Ravioles pomme raisin curry</i>	20 €



# GRILLADES / VIANDES ...

<i>Brochette de bœuf, 3 sauces froides / Crudités</i>	20 €
<i>Brochette d'agneau, 3 sauces froides / Crudités</i>	21 €
<i>Brochette de dinde, 3 sauces froides / Crudités</i>	18 €
<i>Filet d'agneau miel &amp; thym / Gratin dauphinois / Légumes chauds</i>	29 €
<i>Souris d'agneau jus à l'ail / Gratin dauphinois / Légumes chauds</i>	28 €
<i>Spareribs au miel / Gratin dauphinois</i>	20 €
<i>Rognons de veau à la liégeoise ou moutarde / Crudités</i>	19 €
<i>Ris de veau flambé au Cognac, crème, pleurotes / Légumes chauds</i>	25 €
<i>Escalope de veau panée / Crudités</i>	18,5 €
<i>Escalope de veau Parmigiana / Crudités</i> (aubergine, sauce tomate basilic, mozzarella, parmesan, gratinée)	19,5 €
<i>Escalope de veau Valdostana / Crudités</i> (sauce tomate, jambon de Parme, fromage, gratinée)	19,5 €
<i>Filet de dinde à la façon du chef / Crudités</i> (curry, crème, ananas caramélisés)	18,5 €
<i>Filet de dinde Sambre &amp; Meuse / Crudités</i> (tomates, estragon, champignons, crème)	18,5 €
<i>Magret de canard à l'orange / Légumes chauds</i>	23 €
<i>Magret de canard aux gros sel / Légumes chauds</i>	23 €
<i>Steak "Bleue des prés" BBB (±300gr) / Crudités</i>	20 €
<i>Pièce de viande du moment / Crudités</i>	Prix du marché
+ Sauce au choix	3 €

*Poivre vert crème, Archiduc, Béarnaise, Roquefort, Diable (piquant), Grand-mère (échalotes, lardons, champignons, crème)*

## **Viandes Sur Pierre (à cuire vous-même)**

▪ Steak "Bleue des prés" BBB (±300gr)	20 €
▪ Dinde	18 €
▪ Magret de canard	23 €
▪ Entrecôte Irlandaise	26 €
▪ Banneway	30 €
(agneau, irlandais, Bleue des prés, magret)	
▪ Pièce de viande du moment	Prix du marché

### **Accompagnements :**

*Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées*

### **Supplément :**

*Gratin dauphinois 4 €*

*Camembert 5 €*

*Légumes chauds 3,8 €*

## POISSONS

---

<i>Dos de saumon béarnaise ou estragon / Légumes chauds</i>	20 €
<i>Truite meunière / Crudités</i>	17 €
<i>Pavé de cabillaud aux poireaux (crème, vin blanc, poireaux)</i>	21 €

**Accompagnements :**

*Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées*

**Supplément :**

*Gratin dauphinois 4 €*

## MOULES

---

<i>Moules marinières</i>	22 €
<i>Moules crème ail</i>	23,5 €
<i>Moules vin blanc</i>	23,5 €
<i>Moules estragon</i>	23,5 €
<i>Moules crème, curry</i>	23,5 €
<i>Moules diable</i> (coulis de tomates, crème, harissa)	23,5 €
<i>Moules crème, cresson</i>	24 €
<i>Moules liégeoise</i> (péket, lardons, baies de genévrier)	24,5 €
<i>Moules Roquefort</i>	24,5 €
<i>Moules petits gris</i> (6 escargots, ail, crème)	26 €
<i>Moules homardines</i> (6 scampis, fond de homard, crème)	26 €

## LE COIN DES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

---

<i>Boulette à la liégeoise, frites, compote</i>	9 €
<i>Vol-au-vent, frites, compote</i>	9 €
<i>Pennes bolognaise</i>	8 €
<i>Pennes crème, jambon</i>	8 €
<i>Nuggets, frites, compote</i>	9 €
<i>1/2 portion de moules natures</i>	14 €

# DESSERTS

---

<i>Coupe mini (1 boule)</i>	2,5 €
<i>Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7 €
<i>Brésilienne (3 boules vanille, caramel, noisettes, chantilly)</i>	7 €
<i>Café glacé (3 boules moka, coulis de café, chantilly)</i>	7 €
<i>Café Liégeois (2 boules moka, pekét, café, chantilly)</i>	8 €
<i>Fraise Melba (2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis, fraises, chantilly) (en saïon)</i>	8 €
<i>Colonel (1 boule sorbet citron, vodka)</i>	7 €
<i>Moelleux au chocolat</i>	8 €
<i>Croquant au chocolat</i>	9 €
<i>Profiteroles glacées et son chocolat chaud</i>	10 €
<i>Crème brûlée</i>	8 €
<i>Café gourmand</i>	9 €
<i>Pain perdu brioché (1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly)</i>	10 €
<i>Crêpes sucre</i>	5 €
<i>Crêpes normandes (pommes, calvados, miel, cannelle)</i>	7 €
<i>Crêpes Sibériennes (2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7 €
 <b>Supplément</b> : chocolat chaud, chantilly	 0,5 €

---

*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*