

Le Banneway

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



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>Martini blanc / rouge</i>	4,5 €
<i>Porto rouge / blanc</i>	4,5 €
<i>Pineau des Charentes</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>Batida de coco</i>	4,5 €
<i>Passõa</i>	4,5 €
<i>Get 27</i>	4,5 €
<i>Ricard</i>	4,5 €
<i>Blanc Peterman</i>	4,5 €
<i>Vodka</i>	4,5 €
<i>Tequila</i>	4,5 €
<i>Coupe de Crémant</i>	5 €
<i>Rosé Pamplemousse (en saison)</i>	5 €
Supplément : orange, ananas, coca, grenadine ...	0,5 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

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

COCKTAILS

<i>Exotique (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, chantilly)</i>	10 €
<i>Daïquiri Fraise (liqueur de fraise, rhum blanc, jus de citron, fraises en été)</i>	10 €
<i>Mojito</i>	9,5 €

GIN & SCHWEPES PREMIUM TONIC


<i>Gin Gordon + Tonic Original</i>	7 €
<i>Beefeater + Tonic Orange Blossom & Lavender</i>	9,5 €
<i>Radermacher + Tonic Pink Pepper</i>	10,5 €
Liègin (Gin Liégeois) + Tonic Hibiscus	13,5 €
Hundred Gin "Infinity" (Gin Liégeois) + Tonic Pink Pepper	13 €

BIÈRES AU FÛT

Demandez nos bières du moment . . .

Jupiler 25 cl / 33 cl	2,3 € / 2,7 €
Jupiler 50 cl	4,4 €
Scotch CTS 25 cl	3 €
Tripick 6 ° 33 cl	5 €
Val-Dieu Blonde 6 ° 33 cl	5 €
Curtius 6,5° 25 cl	4 €
Supplément : 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 €
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 plat / pétillante 50 Cl</i>	4 €
<i>Spa plate / pétillante 1 L</i>	6 €
<i>Coca-Cola / Zero</i>	2,3 €
<i>Fanta orange / citron</i>	2,3 €
<i>Sprite</i>	2,3 €
<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, tomate, pomme-cerise, ace, pomme)</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>Irish coffee (Jameson, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Jamaïcain coffee (rhum brun, café, chantilly)</i>	7 €
<i>Italian coffee (amaretto, café, chantilly)</i>	7 €

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 €
Begian OWL 3 ans (<i>Elaboré en Belgique</i>)	13 €

RHUMS

<i>Bacardi Rhum Blanc</i>	4,5 €
<i>Bacardi Rhum Brun</i>	4,5 €
Dr. Clyde Spiced (<i>fabrication artisanale & belge (Trois-Ponts)</i>)	9,5 €
<i>Don Papa</i>	8,5 €
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	8,5 €
Sir Chill Barrel (<i>Rhum Belge</i>)	10,5 €

DIGESTIFS

<i>Baileys</i>	5 €
<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>	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 charcuterie / fromage</i>	16 €
<i>Bol de fromage</i>	3 €
<i>Bol de saucisson</i>	3 €
<i>Bol d'olives</i>	3 €


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>Potage du jour</i>	5 €
<i>Omelette aux lardons</i>	8 €
<i>Omelette Banneway (champignons, lardons, tomates)</i>	9 €

ENTRÉES

<i>Carpaccio de boeuf (champignons, balsamique, parmesan)</i>	15 €
<i>Calamars frits, crudités</i>	10,5 €
<i>Sauteuse des prés crème ail</i>	13 €
<i>Escargots à l'ail</i>	10 €
<i>Scampis crème ail</i>	13 €
<i>Scampis Marseille (crème, pastis, ail)</i>	13,5 €
<i>Scampis diable (tomates, crème, harissa) Piquant</i>	13 €
<i>Brochette de 6 scampis grillées, crudités</i>	13 €
<i>Gambas grillées à l'ail, crudités (9 pièces)</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>	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 €

Accompagnements :

Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées


Supplément :

Gratin dauphinois 3 €


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)	14 €
<i>Salade lardons</i> (lardons, vinaigre de framboise, crème)	13,5 €

Salades saisonnières

 <i>Salade de tomate burrata</i> (tomates cerises, burrata, basilic, vinaigre balsamique, huile d'olive, pignons grillés)	16 €
<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 ...

Brochette de bœuf, 3 sauces froides / Crudités	19 €
Brochette d'agneau, 3 sauces froides / Crudités	19,5 €
Brochette de dinde, 3 sauces froides / Crudités	18 €
Filet d'agneau miel & thym / Gratin dauphinois / Légumes chauds	30 €
Souris d'agneau jus à l'ail / Gratin dauphinois / Légumes chauds	28 €
Spareribs au miel / Gratin dauphinois / Légumes chauds	18 €
Rognons de veau à la liégeoise ou moutarde / Crudités	19 €
Ris de veau flambé au Cognac, crème, pleurotes / Légumes chauds	25 €
Escalope de veau panée / Crudités	18 €
Escalope de veau Parmigiana / Crudités (aubergine, sauce tomate basilic, mozzarella, parmesan, gratinée)	19,5 €
Escalope de veau Valdostana / Crudités (sauce tomate, jambon de Parme, fromage, gratinée)	19,5 €
Filet de dinde à la façon du chef / Crudités (curry, crème, ananas caramélisés)	18,5 €
Filet de dinde Sambre & Meuse / Crudités (tomates, estragon, champignons, crème)	18,5 €
Magret de canard à l'orange / Légumes chauds	22 €
Magret de canard aux gros sel / Légumes chauds	22 €
Filet Pur BBB (±250gr) / Crudités	24 €
Steak "Bleue des prés" BBB (±300gr) / Crudités	19 €
Pièce de viande du moment / Crudités	Prix du marché
+ Sauce au choix	2,5 €

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)	19 €
▪ Dinde	18 €
▪ Magret de canard	22 €
▪ 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 3 €

Camembert 5 €

Légumes chauds 3,8 €

POISSONS

<i>Dos de saumon béarnaise ou estragon / Légumes chauds</i>	19 €
<i>Truite meunière / Crudités</i>	16 €
<i>Pavé de cabillaud à la gantoise (crème, vin blanc, poireaux, céleri)</i>	20 €

Accompagnements :

Frites, Croquettes, Tagliatelles, Pommes de terre pêtées

Supplément :

Gratin dauphinois 3 €

MOULES

<i>Moules marinières</i>	21 €
<i>Moules crème ail</i>	22,5 €
<i>Moules vin blanc</i>	22,5 €
<i>Moules estragon</i>	22,5 €
<i>Moules crème, curry</i>	22,5 €
<i>Moules diable</i> (coulis de tomates, crème, harissa)	22,5 €
<i>Moules crème, cresson</i>	23 €
<i>Moules liégeoise</i> (péket, lardons, baies de genévrier)	23,5 €
<i>Moules Roquefort</i>	23,5 €
<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>	13 €

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>Mousse au chocolat</i>	7 €
<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 €
Supplément : chocolat chaud, chantilly	0,5 €

Merci de votre visite

Retrouvez-nous sur



*" 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*