

Entrées Froides & Chaudes

LE FROID

L' assiette de saumon fumé	14,00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe	14,00
Jambon de Parme et melon <i>(en saison)</i>	13,80

LE CHAUD

Croquettes de volaille et leur coulis de tomates <i>(maison)</i>	12,50
Croquettes de crevettes grises <i>(maison)</i> (2 pcs)	14,00
Cassolette de scampis au beurre d'ail (6 pcs)	13,00
Cassolette de scampis à la crème ou crème/ail (6 pcs)	13,50
Calamar à la Romana	12,50
Calamar du chef <i>(Calamar frais, coulis de tomate parfumée à l'ail)</i>	13,00

Le Coin des Enfants (- de 12 ans uniquement)

1 Boulet à la liégeoise – frites <i>(Si changement de sauce + 0,50)</i>	10,30
Vol-au-vent – frites	10,50
Spaghetti Bolognaise	9,50
Rigatoni jambon-crème gratinés	10,00
La Milanaise - mini	11,00

DEMANDEZ NOTRE TABLEAU DES SUGGESTIONS

Plats & Grandes Faim

LES BAY-BO BOULETS

2 Boulets à la Liégeoise – frites	14,00
2 Boulets à la Provençale – frites	14,50
2 Boulets maison « Bay-Bonnet » – frites	14,50

NOS PLATS BRASSERIE

Vol-au-vent – frites	14,00
Les carbonnades Flamandes – frites	17,50
Américain préparé pur bœuf – crudités et frites	15,00
Tartare de bœuf – frites <i>(Viande de bœuf crue à préparer soi-même)</i>	16,00
Emincé de volaille à l'estragon ou champignons crème	14,50
Jambonneau arrière <i>(Moutarde à l'ancienne, béarnaise ou sauce au miel maison)</i>	21,00
Chicons au gratin <i>(du 01/10 au 31/05)</i>	17,50
La potée du jour avec saucisse de campagne <i>(Du 01/10 au 31/05)</i>	15,00

NOS PÂTES

Spaghetti Bolognaise	12,00
Spaghetti sauce Bay-Bonnet	13,00
Rigatoni au jambon à l'os gratiné	12,50
Rigatoni aux 4 fromages	13,50
Tagliatelle aux scampis <i>(Crème, basilic, tomates fraîches)</i>	14,50
Pâtes du chef <i>(Lardons, champignons, crème tomate, ail)</i>	14,50

LES COUSCOUS

Couscous végétarien	13,00
Brochette de bœuf	22,00
Merguez	21,00
Poulet	18,00
Côtes d'agneau	22,00
Royal <i>(assortiment de viandes)</i>	23,00
Supplément semoule (1 pers.)	1,50
Supplément bouillon (1 pers.)	4,00



Brasserie & Restaurant

À notre Clientèle :

Veillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris dans la liste ci-dessous. La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre. Veuillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations.

Les Allergènes :

Chez les personnes qui y sont sensibles, certains composants alimentaires peuvent provoquer une réaction allergique. On appelle donc ces composants des « allergènes » et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :

1. ... Les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le kamut ou leurs souches hybridées ainsi que les produits à base de ces céréales, excepté :
a) le sirop de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
b) les maltodextrines à base de blé ;
c) le sirop de glucose à base d'orge ;
d) les céréales utilisées pour la fabrication des distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Les crustacés et les produits à base de crustacés.

3. Les oeufs et les produits à base d'oeufs.

4. Le poisson et les produits à base de poissons, excepté :
a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour des préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
b) la gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Les arachides et produits à base d'arachides.

6. Le soja et les produits à base de soja, excepté :
a) l'huile et la graisse de soja entièrement raffinées ;
b) les tocophérols mixtes naturels (E306), le D-alpha-tocophérol naturel, l'acétate de D-alpha-tocophérol naturel et le saccinate de D-alpha-tocophérol naturel dérivés du soja ;
c) les phytostérols et les esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
d) les esters de stanol végétaux produits à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose) excepté :
a) le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole ;
b) le lactitol.

8. Les fruits à coque, à savoir les amandes (Amygdalus communis), les noisettes (Corylus avellana), les noix (Juglans regia), les noix de cajou (Anacardium occidentale), les noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), les noix du Brésil (Bertholletia excelsa), les pistaches (Pistacia vera), les noix de Macadamia (Macadamia ternifolia) et les produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication des distillats, dont l'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Le céleri et les produits à base de céleri.

10. La moutarde et les produits à base de moutarde.

11. Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame.

12. L'anhydride sulfureux et les sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de son total, pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Le lupin et les produits à base de lupin.

14. Les mollusques et les produits à base de mollusques. Bien entendu, les clients peuvent aussi présenter une allergie à d'autres composants alimentaires que ceux cités ci-dessus, par exemple, au chocolat, au café ou même à la salade...

Il faut savoir qu'un allergène en très petite quantité suffit à provoquer de sérieuses réactions allergiques (démangeaisons, éruptions cutanées, diarrhées, vomissements, gonflements, problèmes respiratoires...), certaines étant même fatales (mortelles). Il est donc très important de donner au/à la clientèle qui le demande les informations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.

SRL LA VERANDA LE BAY BONNET

TVA : 0444 667 794

Centre Commercial du Bay-Bonnet, 5 4620 Fléron

www.lebaybonnet.be

(Réservation uniquement par téléphone)
04/358.19.09

Plats & Grandes Faim

NOS VIANDES

La brochette de boeuf	22,00
Les côtes d'agneau	22,50
Le barbecue du Bay-Bonnet <i>(4 Sortes de viandes grillées, accompagnées de 3 sauces froides, de salade et de crudités)</i>	23,00
Pavé de bœuf	21,50
Entrecôte du moment (± 300gr)	26,50
Magret de canard aux griottes	26,00

Nos Sauces

Béarnaise, Champignons crème, Poivre vert crème, Poivre noir, Poivre noir crème, Roquefort, Provençale.	+3,00
Spéciale Bay-Bonnet <i>(Crème tomate, poivrons, jambon, ...)</i>	+3,50

TOUS NOS PLATS ET NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU CROQUETTES OU POMMES AU FOUR OU PÂTES

Accompagnement & Suppléments

Légumes cuisinés	6,00
Salade de chicons mayonnaise	4,50
Supplément de frites ou croquettes	1,80
Supplément gratin Dauphinois	3,00
Supplément sauce chaude	3,00
Supplément sauce spéciale Bay-Bonnet	3,50

NOS ESCALOPES

Escalope panée à la Milanaise <i>(coulis de tomates)</i>	18,00
Escalope panée sauce au choix	19,50
Escalope Valdostana <i>(Jambon, fromage, tomates, basilic, déglacé au vin blanc)</i>	20,00
Escalope poêlée nature sauce spéciale Bay-Bonnet	18,00

TOUTES NOS ESCALOPES SONT DE VOLAILLE



Menu menu



Brasserie & Restaurant

Petite Restauration

NOS TOASTS — Uniquement le Midi —

Croque monsieur	7,50
Croque du chef <i>(béchamel gratinée)</i>	9,00
Croque hawaïen <i>(ananas - crudités fraîches)</i>	8,00
Toast cannibale <i>(Filet américain - oignons - câpres - crudités fraîches)</i>	8,00
Toast au thon <i>(thon mayo - œuf dur - crudités fraîches)</i>	7,50

SALADES FROIDES & CHAUDES

Salade de fruits de mer <i>(Crevettes grises, thon mayonnaise, saumon fumé, , gambas, œufs durs)</i>	16,00
Salade de thon à l'Hawaïenne <i>(thon mayonnaise, ananas)</i>	13,50
Salade végétarienne	12,00
La tiède de poulet au miel et vinaigre balsamique	15,00
Le poulet croquant et sa vinaigrette miel moutarde	14,00
La frisée aux lardons et œuf poché	15,50
La chèvre chaud lardé, lardons et pommes	17,50
Scampis curry parfumés au lait de coco	15,00

NOS ARDOISES À PARTAGER

Charcuterie	21,00
De la mer	24,00
La Bay-Bo apéro	22,50
Bitter balls (8 pcs)	7,00

LES BAY-BO BURGERS

Le classique <i>(100% Angus beef, moutarde, ketchup)</i>	14,00
Le chicken <i>(Poulet croquant maison, tartare maison)</i>	15,00

Demandez Notre Burger de la Semaine

Tous nos burgers sont garnis de salade, tomates, cheddar, oignons / oignons frits et accompagnés de frites

Plaisirs Sucrés

DESSERTS

Moëlleux au chocolat	9,00
Crème brûlée	7,00
Gâteau aux pommes <i>(sorti du four + 1 boule vanille)</i>	8,00
Mousse au chocolat <i>(boule de glace)</i>	8,00

NOS CRÊPES & GAUFRES

Les crêpes / gaufre au sucre	6,00
Les crêpes / gaufre chantilly	7,00
Les crêpes / gaufre mikado <i>(1 boule vanille, chocolat chaud, crème fraîche)</i>	9,50
Les crêpes flambées	9,50
Les crêpes comédie française <i>(Glace vanille, flambées au calvados)</i>	11,00
Les crêpes / gaufre aux fraises <i>(Fraises, crème fraîche - en saison)</i>	10,00

Les suppléments : 1 boule de glace	1,00
Chocolat chaud ou crème fraîche	0,80

NOS GLACES

Dame blanche (3 boules)	8,00
Dame noire (3 boules)	8,00
Brésilienne (3 boules)	8,00
Café Liégeois (3 boules)	8,50
Coupe meringue (3 boules) <i>(Glace vanille, meringue, chocolat chaud)</i>	8,50
Coupe Amarena (2 boules) <i>(Glace vanille, cerises amarena)</i>	7,00
Coupe spéculoos (2 boules) <i>(Glace vanille, brisures de spéculoos)</i>	7,00
Coupe sorbet (citron) (2 boules)	7,00

COCKTAILS CHAUDS

	Simple	Double
Irish Coffee (Whisky)	7,00	10,00
Café Alsacien (Poire)	7,50	10,00
Café Normand (Calvados)	7,50	10,00
French Coffee (Grand Marnier)	7,50	10,00
Amusette Collégiale (Cognac)	7,50	10,00
Italian Coffee (Amaretto)	7,50	10,00
Tennessee Coffee (Jack Daniel's)	8,00	12,00