



Le Banel

Restaurant Friterie Saladerie

Toute l'équipe du Banel vous souhaite la bienvenue dans son restaurant et propose d'apprécier ses gourmandises dans un cadre reposant.

Nous sommes ouverts tous les week-end de l'année et les jours fériés, du vendredi soir au dimanche soir inclus.

En période estivale, le restaurant est ouvert tous les jours du 15 juin au 15 septembre sauf le mardi.

N'hésitez pas à nous consulter pour vos soirées, réceptions, anniversaires, baptêmes, réunions, ... En famille ou entre collègues.

Le Banel se tient à votre disposition .

La cuisine prend les commandes :

De 12h à 13h30

&

De 18h30 à 21h30

Contactez-nous

& 03 24 27 15 89



Rejoignez-nous

BANEL GLENN

www.dubanel.com - contact@dubanel.com



Apéritifs

Apéritifs

		€
Apéritif Pisang sans alcool		6,50
Ricard	2 cl	5,10
Kir (<i>Cassis, mûre, pêche</i>)		6,10
Kir Royal		10,40
Martini Blanc	4 cl	5,80
Martini Rouge	4 cl	5,80
Pineau des Charentes		5,80
Suze	4 cl	5,70
Porto Blanc	4 cl	5,70
Porto Rouge	4 cl	5,70
Gin	4 cl	6,40
Whisky	4 cl	6,90
Picon Bière	5 cl	6,20
Picon Vin Blanc	5 cl	8,40
Pisang*	5 cl	7,50
Safari*	5 cl	7,50
Malibu*	5 cl	7,50
Passoa*	5 cl	7,50
Vodka*	5 cl	7,50
Campari	5 cl	7,50
*Accompagnement au choix orange/ananas/fraise...		1,85
Apéritif Maison (<i>Carafe 7/8 verres</i>)		35,50

Nos Assiettes Apéritif

Assiette « MIX »

(*saumon, pilon de poulet, saucisson, fromage, pain à l'ail, scampi, etc. ...*)

	€
2 Pers.	17,90
4 Pers.	29,85

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Bières

Bières

		€
Pils (Bofferding)	33 cl	3,80
Bière sans alcool (Calsberg)	25 cl	3,70
Orval	33 cl	5,40
Orval Vieux (<i>Entre 12 et 24 mois</i>)	33 cl	6,55
Chimay Rouge	33 cl	5,40
Chimay Bleu	33 cl	6,10
Chimay Blanche	33 cl	6,30
Chouffe Blonde	33 cl	5,80
Chouffe Cherry	33 cl	5,80
St HUBERTUS	33 cl	6,20
Kasteel Rouge	33 cl	5,75
Westmalle Double	33 cl	5,95
Westmalle Triple	33 cl	6,20
Rochefort 8°	33 cl	5,90
Rochefort 10°	33cl	6,10
Rochefort Extra « <i>Nouvelle blonde</i> »	33 cl	6,10
Carlsberg	25 cl	4,30
Blanche Hoegaarden	25 cl	4,40
Blanche Rosée	25 cl	4,40
Karmeliet	33 cl	6,25
Leffe Blonde	33 cl	5,85
Leffe Ruby	33 cl	5,85
Leffe Brune	33 cl	5,85
Duvel	33 cl	5,95
Mystic Pêche	25 cl	5,20
Mystic Cerise	25 cl	5,20

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
6j/7 du 15 juin au 15 septembre.
Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Sans Alcool

Sans Alcool

		€
Cocktail sans alcool	20cl	6,80
Eau plate	20 cl	2,60
Eau plate	50 cl	4,25
Eau plate	1 l	6,20
Eau Pétillante	50 cl	4,25
Eau Pétillante	1 l	6,20
Limonade Orange	20 cl	3,25
Limonade Citron	20 cl	3,25
Coca-Cola	20 cl	3,25
Coca-Cola Zero	20 cl	3,25
Coca Banel (<i>sirop & jus citron</i>)	20 cl	3,95
Schweppes Tonic	20 cl	3,40
Schweppes Agrum	20 cl	3,40
Canada Dry	20 cl	3,40
Jus d'Orange	20 cl	3,45
Jus d'Ananas	20 cl	3,45
Jus de Cerise	20 cl	3,45
Jus de Fraise	20 cl	3,45
Ice-Tea (<i>Pêche ou Pétillant</i>)	20 cl	3,50
Fristi	20cl	3,50
Cecemel	20cl	3,50
Supplément Sirop		0,75

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
6j/7 du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Vins Rosés & Vins de la Maison

Vins Rosés

		€
Le Coquin - 2021 « Anne de Joyeuse 2021 »	75 cl	20,50
Les Lauribert - 2019 « Cuvée de Lisa »	75 cl	27,10
Côtes de Provence - 2018 « Provence du Golf de St Tropez »	37,5cl	16,30
Côtes de Provence - 2018 « Provence du Golf de St Tropez »	75 cl	27,80
Cabernet d'Anjou - 2019 « Domaine de la Raimbaudière »	75 cl	28,80
Domaine de Montgrignon - 2018 « Côtes de Meuse »	75 cl	24,95

Vins de la Maison

Vin de Pays de l'Hérault
Rouge, Rosé ou Blanc

		€
Au Verre		4,95
Vin Moelleux (au verre)		6,70
Carafe	50 cl	11,50
Carafe	1 l	19,80

Les millésimes des vins peuvent varier au cours de l'année.

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
6j/7 du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Vins Blancs

Vins Blancs

		€
<i>Côtes de Gascogne</i>		
Domaine Uby N3 - 2022	75 cl	24,70
<i>Côte de Meuse</i>		
Domaine de Montgrignon 2018 « Pinot gris Auxerrois »	75 cl	22,40
<i>Les Bourgognes</i>		
Aligoté « Buissonnier - 2020 »	37,5 cl	17,30
Aligoté « Buissonnier - 2020 »	75 cl	23,95
Montagny « Buissonnier - 2021 »	75 cl	37,80
<i>Les Alsaciens</i>		
Riesling - 2021 « Cuvée Réservee Stoecklé »	75 cl	23,50
Riesling - 2021 « Cuvée Réservee Stoecklé »	37,5 cl	17,25
Gewurztraminer - 2020 « Cuvée Réservee Stoecklé »	75 cl	30,80
Gewurztraminer - 2020 « Cuvée Réservee Stoecklé »	37,5 cl	20,40
<i>Vins Sud-Ouest France</i>		
La Poule aux oeufs d'or 2022 (fruité)	75 cl	32,85
<i>Vins de Loire</i>		
Cheverny - 2019 « Domaine Sauger - 2019 »	75 cl	35,30
Pouilly-Fumé « les Greffeux - 2021 »	75 cl	41,20

Les millésimes des vins peuvent varier au cours de l'année.

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :

6j/7 du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Vins Rouges

Vins Rouges

		€
<i>Les Bordelais</i>		
Bordeaux "Haute Saint Martin" - 2014	75 cl	26,85
« Bordeaux Supérieur »		
Montagne Saint-Emilion	75 cl	44,90
« Château Carlina »		
Saint-Emilion - 2022	37,5 cl	27,85
« La Trinité »		
Saint-Emilion - 2022	75 cl	47,50
« La Trinité »		
Saint-Estephe - 2019-2020	75 cl	41,60
« Moulin delille »		
AOC Graves Rouge 2020-2021	75 cl	41,20
« Château Peyrogue »		
Côtes de Blaye - 2019	75 cl	29,20
« Les Gravettes »		
Château Brague - 2018	75 cl	27,70
« Bordeaux Supérieur »		
Château Brague - 2018	37,5 cl	15,90
« Bordeaux Supérieur »		
Haut Médoc - 2019-2020	75 cl	39,50
« Château Sorbey »		
Haut Médoc - 2019-2020	75 cl	38,60
« Château de Souley sainte Croix »		
Lalande de Pommerol - 2019-2021	75 cl	42,00
« Château Tour Canon »		

Les millésimes des vins peuvent varier au cours de l'année.

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Vins Rouges

Vins Rouges

		€
<i>Les Côtes du Rhône</i>		
Domaine Meziat Bernard « Moulin à Vent 2020 »	75 cl	32,00
Beaujolais - 2020 « Chenas »	75 cl	23,85
Côtes du Rhône - 2019 « Domaine des Lauribert »	75 cl	25,20
Côtes du Rhône Village - 2019 « Les Truffières »	75 cl	29,25
<i>Les Bourgognes</i>		
Mercrey - 2021 « Buissonnier »	75 cl	41,00
Pinot Noir - 2020 « Buissonnier »	75 cl	31,80
<i>Côte de Languedoc</i>		
Côte du Roussillon N°153 - 2022 « Arnaud de Villeneuve »	75 cl	26,25

Les millésimes des vins peuvent varier au cours de l'année.

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Cocktails & Champagne

Cocktails

	€
Cocktail Orgasme	9,85
Cocktail Viagra	9,85
Cocktail Maison	9,90
Cocktail sans alcool	6,90

Champagnes

	€		
Coupe de Champagne	25cl	37.5cl	75 cl
Champagne Brut « Autréau »	19,25	28,00	45,50
Champagne Brut Rosé « Autréau »			46,50
Champagne Brut Grand Cru « Autréau »			47,00
Champagne Veuve-Clicquot			74,00
André CLOUET « Grande réserve »		29,50	49,50
André CLOUET « Silver Brut »			49,50
André CLOUET « Rosé N°3 »			51,50

Nos Assiettes Apéritif

Assiette « MIX »

(saumon, pilon de poulet, saucisson, fromage, pain à l'ail, scampi, etc...)

	€
2 Pers.	17,90
4 Pers.	29,85

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

*Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Entrées Froides & Chaudes

Entrées Froides

	€
1.6.8.7.3.10 Assiette du terroir <i>(Pâté, jambon blanc et fumé, saucisson, fromage d'Orval)</i>	15,40
4.9.10.11 Assiette Saumon <i>(Fumé à la sciure de hêtre MAISON)</i>	19,50
4.7 Tartare de Saumon <i>(Fumé à la sciure de hêtre MAISON)</i>	19,85
Foie gras maison	23,20
9 Carpaccio de Boeuf traditionnel	19,75

Entrées Chaudes

	€
2.7.12 Scampis Orval <i>(6 pièces)</i>	17,95
2.7.12 Scampis du Chef <i>(6 pièces)</i>	17,30
2.5.7.12 Scampis à L'Ail & fines herbes <i>(6 pièces)</i>	17,50
1.3.7.10 Salade Chèvre <i>(Chèvre, lardons)</i>	13,40
1.3.7.10 Salade Chèvre sur Toast	13,30

Les entrées peuvent être servies en plat majoré de 3€50 frites salade en plus

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

*Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Viandes, Poissons & Assiettes

Viandes

Servis avec crudités et frites

€

7	Steak (~ 250gr)	Sauce au choix*	24,50
7	Entrecôte (~ 300gr)	Sauce au choix*	31,00

*Sauces avec supplément : 3,50€

Champignons, roquefort ou poivre, Maître d'hôtel

3.6.7.11	Jambonneau Sauces moutardes	23,40
	Tartare de boeuf <i>coupé au couteau à préparer à votre goût</i>	24,20
3.6.7.9.11	Boulettes maison <i>sauce tomate</i>	13,95
7	Cordon bleu maison <i>sauce champignon</i>	23,85
7	Filet mignon (<i>basse température</i>) Provençal	23,90

Poissons

Servis avec crudités et frites

€

2.7.12	Scampis Orval (8 pièces)	24,80
2.7.12	Scampis du Chef (8 pièces)	24,50
2.5.7.12	Scampis Ail & Fines Herbes (8 pièces)	24,00
7.12.14	Saint-Jacques Gratinée (Poireaux, Riesling)	28,25

Les Assiettes

Servis avec crudités

€

1.6.8	Assiette du terroir (Pâté, jambon blanc et fumé, saucisson, fromage d'Orval)	19,75
3.7.10	Assiette de Saumon (Fumé à la sciure de hêtre MAISON)	24,30
4	Tartare de Saumon (Fumé à la sciure de hêtre MAISON)	25,50

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

Tous nos prix sont TVA et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CCertains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Proque's, Pâtes & Salades

Salades

Froides

	€
3.10 Salade Verte et Tomate	5,20
3.10 Salade Mixte	8,60
3.4.10 Salade Saumon (<i>Fumé à la sciure de hêtre MAISON</i>)	19,50

Chaudes

	€
3.7.10 Salade Chèvre (<i>Toast Fromage chèvre, lardons</i>)	17,60
1.3.7.10 Salade Chèvre sur Toast	17,10
2.3.10.12.14 Salade Scampis & Saint Jacques	23,60

Proque's

Servis avec crudités et pain

	€
1.7 Croque Monsieur	9,80
1.3.7 Croque Madame (<i>Oeuf</i>)	11,00
1.7 Croque Spéciale (<i>Sauce bolognaise</i>)	11,00

Pâtes

	€
1.3 Spaghetti Bolognaise	15,50
1.3.4.7 Linguine aux scampis	20,40
1.3.7 Spaghetti à la Carbonnara	16,45
Pâtes végétariennes	16,50
1.3.7 Lasagne gratinée	18,80

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

*Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



frites, friture & Sauces

Frites

	€
Petite	3,55
Grande	4,40

Fritures snack's

	€
6.10 Fricandelle	3,35
1.3.6.7.9.11 Viandelle	3,55
9.10 Brochette Oignon	4,70
3.5.7.8.9 Nuggets (6 pièces)	4,55
6.10 Pilon de poulet (4 pièces)	5,85

Sauces

3.10 Mayonnaise	3.10 Andalouse	
10 Ketchup	10 Curry Ketchup	€
10 Moutarde	3.10 Samurai	1,00
3.10 Cocktail		
3.9.10 Tartare		

	€
1.3 Spaghetti enfant	9,30
Assiette Jambon, frite, compote	7,30
3.6.7.9.11 1 Boulette sauce tomate, frite, compote	8,95
6.10 Pilon de poulet (5 pièces) frites et compote	8,95

Ouvert tous les jours sauf le mardi du :
du 15 juin au 15 septembre.

Ouvert tous les Vendredi, Samedi & Dimanche de l'année.

*Tous nos prix sont TVA et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes.



Desserts

Fromage

	€
Assiette de fromage	8,25

Desserts

	€
1.3.6.7.8 Café Liegeois (2 boules café, café froid, Amaretto, chantilly)	8,10
3.7 Coupe Dame Blanche	8,10
3.7.8 Coupe Brésilienne	8,10
3.7 Coupe Banana Split	8,10
3.7 Coupe Poire Belle Hélène	8,10
3.7 Coupe Dame Noire	8,10
3.7 Coupe Advocat	8,10
Coupe Fruits	8,40
Coupe Fraise (en saison)	8,40
Coupe Sorbet Banel	8,10
Coupe Colonel*	8,10
Trou Normand*	8,10
3.7 Mousse Chocolat	7,50
3.7 Crème Brûlée	7,50
Salade de fruits	7,50
3 Moelleux Chocolat	8,50

Nos crèmes glacées



1.3.6.7.8 Café avec du café Arabica de Colombie Coffee	3.7.8 Chocolat au lait avec des morceaux de chocolat au lait Milk Chocolate	Noix de Coco avec de la noix de coco rapée Coconut	Tentation Meringuée Vanille Framboise Morceaux de meringue enrobée de chocolat blanc 3.6.7.8
7 Fraise avec des morceaux de fraise Strawberry	1.3.7.8 Vanille Bourbon de Madagascar extrait de vanille Bourbon de Madagascar Inspiration Vanilla	Pistache 3.6.7.8 avec des éclats de pistache de Californie grillée Pistachio	

Nos Sorbets

	€
Coupe une boule (parfum au choix)	3,80
Coupe 2 boules (parfum au choix)	5,95
Coupe 3 boules (parfum au choix)	7,50
Supplément crème fouettée	1,00



Framboise
avec des morceaux
de framboise
Raspberry



Fruit de la Passion
au fruit de la passion
d'équateur avec des
morceaux de mangue
Passion Fruit
1.3.7.8



Citron Jaune
avec des morceaux
de citron jaune
de Sicile
Lemon