

la Carte



Nous tenons à votre disposition une carte détaillant les allergènes, n'hésitez pas à la demander.

Les apéritifs

Apéritif Maison	5.70€
Coupe de Champagne	8.50€
Coupe de Crémant	5.70€
Coupe de Prosecco	4.50€
Coupe de Crémant Rosé	5.50€
Cerdon rosé (mousseux de Savoie)	4.00€
Maitrank	4.00€
Kir	3.50€
Kir royal	6.80€
Pineau des Charentes blanc	4.70€
Pineau des Charentes rosé	4.70€
Royal Oporto blanc ou rouge	4.50€
Martini rouge	4.70€
Martini blanc	4.70€
Pisang Ambon	4.70€
Safari	4.70€
Batida	4.70€
Passoã	4.70€
Campari	4.70€
Gancia	4.70€
Ricard	5.50€
Suze	4.70€
Picon vin blanc	4.80€
Picon bière	4.70€
Cynar	4.70€
Apérol	5.80€

Les gins Tonic

Gin Bombay Dry	5.50€
G'Vine	7.00€
Citadelle	5.50€
The Duke	8.00€
Schweppes Tonic Mixer	3.00€
<i>Ginger & Cardamon, Pink Pepper, Lavander Orange</i>	

Les accompagnements

Grenadine, Menthe	0.50€
Tonic/soda	1.50€
Coca-Cola/Coca-Cola Light	1.50€
Jus de fruits	1.50€

L'apéro des petits

Kidibul pomme 20 cl	2.20€
---------------------	-------

Champagne, crémants, mousseux

Vély Prodhomme	47.50€
Crémant Gales Héritage	28.00€
Crémant Gales Brut Rosé - Cuvée Première	26.00€
Prosecco Villa Erica	21.50€

Le vin blanc Rivaner et Auxerrois

Le verre	3.20€
Le pichet 25 cl	5.00€
Le pichet 50 cl	10.00€

Les vins rouge et rosé

Le verre	4.00€
Le pichet 25 cl	7.00€
Le pichet 50 cl	13.00€
Bouteille 75cl	19.00€

Les vins au verre

Blanc

Pinot Gris 2016 - Domaine Hubert & Bléger, Alsace	5.00€
Aubaines de Goupil, Blanc Moelleux - Chât. Monluc, Sud-Ouest	5.00€

Vins Bernard Massard - 25 cl

Riesling	6.00€
Pinot Gris	6.00€

Rouge

Langhe Dolcetto 2016 - Dom. Demarie, Piémont - Italie	5.00€
--	-------

Les cocktails sans alcool

Vertigo	4.50€
<i>Funny Bitter, Tropical, Amaretto, jus d'orange</i>	
Laurent Truffer	2.50€
<i>Mousseux muscaté</i>	
Funny Pisang et jus d'orange	4.00€
Bitter et jus d'orange	4.00€

Sangria

4.20€



Desserts

Crème brûlée aux framboises	6.00€
Tartelette aux fruits	7.00€
Tiramisu aux fraises	6.50€
Duo de mousse chocolat (noir et lait)	7.00€
La folie du chef <i>fruits rouges, vanille et meringue</i>	7.00€
L'assiette gourmande	7.00€
Moelleux au chocolat et glace au lait d'amande	6.50€
Ananas Victoria, Malibu, coco	8.00€
Tarte Tatin pomme	6.50€
Dame Blanche	6.00€
Brésilienne	6.00€
Trio de sorbets	6.00€
Coupe colonel	7.50€
Café glacé	6.00€
Glace enfant 2 boules	4.00€
Crêpes au sucre	3.50€
Crêpes Mikado	6.00€
Crêpes au Grand Marnier	7.50€
Gaufre au sucre chantilly Mikado	4.00€
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	4.60€
Assiette de fromages	6.00€
	6.80€
	7.00€



Les alcools et liqueux

Les secs

Jameson	5.80€
Bacardi	5.80€
Vodka Smirnoff	5.80€
J&B	5.80€
Johnnie Walker Red	5.80€
Jack Daniel's	6.00€
Highland Park 12 ans	7.00€
Get 27	5.80€
Cognac Gauthier V.S.	6.50€
Calvados Boulard	5.80€
Grappa Moscato di Castello	4.70€
Eau de Villée Biercée	6.20€
Limoncello	5.50€
Mirabelle alsacienne	5.90€
Poire William alsacienne	5.90€
Framboise alsacienne	5.90€
Quetsch luxembourgeois	5.00€
Grain luxembourgeois	5.00€
Vieille Prune Roque	8.00€
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	7.00€
Maagbitter Buff	4.70€

Les sucrés

Père Blanc	5.80€
Chartreuse Verte	7.50€
Cointreau	5.80€
Amaretto di Saronno	5.80€
Averna Amaro Siciliano	5.80€
Baileys	5.80€
Grand-Marnier	6.50€
Mandarine Napoléon	6.50€
Sambuca	5.80€
Liqueur de poire Marie Brizard	5.80€



En brasserie
servi de 11h00 à 21h30

Petite restauration

Assiette de jambon d'Ardenne	15.00€
Omelette au jambon d'Ardenne	12.00€
Délices de nos régions charcuteries, fromages, pain	16.50€
Le plateau Bohey (pour 2 personnes) charcuteries, fromages, pain	29.00€
Frisée aux lardons, vinaigre de framboises	13.00€
Croque-monsieur garni	7.50€
Lasagne	15.00€
Spaghetti bolognaise	12.00€
Boulettes sauce tomate ou liégeoise 1 pièce	7.00€
2 pièces	12.00€
Vol-au-vent	12.00€
Ketchup	0.50€
Mayonnaise	0.50€
Moutarde	0.30€
Fromage râpé	1.00€
Accompagnement supplémentaire	2.00€

Pour les petits lousps

Spaghetti bolognaise	6.00€
Lasagne	7.50€
Boulette sauce tomate	6.00€
Nuggets de poulet	6.00€
Steak grillé	9.50€
Vol-au-vent	8.50€

Plat du Jour

du mercredi midi au samedi midi
Plat seul : 11.00€
Potage compris : 13.00€

Les softs

Perrier 20 cl	2.10€
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.10€
Gerolsteiner sprudel 50 cl	3.80€
Gerolsteiner naturel 25 cl	2.10€
Gerolsteiner naturel 50 cl	3.80€
Bru plate 1L	7.00€
Bru pétillante 1L	7.00€
Coca-Cola	2.20€
Coca-Cola Light	2.20€
Coca-Cola Zéro	2.20€
Sprite	2.20€
Fanta orange	2.20€
Liégeois	2.40€
Ice Tea	2.30€
Ice Tea pêche	2.30€
Schweppes Tonic	2.30€
Schweppes Agrum	2.30€
Cécémel	2.30€

Les jus de fruits

Jus d'orange	2.30€
Jus de pomme cerise	2.30€
Jus de tomate	2.30€
Jus de pomme	2.30€
Jus d'ananas	2.30€
Jus multivitamines	2.30€

Jus de fruit pressé

Orange	5.00€
--------	-------

Les bières au fût

Diekirch 25 cl	2.10€
Diekirch 30 cl	2.40€
Lefte Ruby 33 cl	3.80€
Lefte Blonde 33 cl	3.80€
Blanche de Hoegaarden 25 cl	2.50€
Lupulus 25 cl	3.50€

*Demandez notre carte
de bières spéciales*



















Les en-cas

Portion de fromage	2.00€
Portion de saucisson	2.50€
Portion mixte	3.00€

Les bières spéciales en bouteille

Lupulus Hopera	3.50€
Ciney Blonde	3.20€
Ciney Brune	3.20€
Mc Chouffe - Bière Brune	4.10€
La Chouffe - Bière Blonde	4.10€
Maredsous 8%	3.50€
Lefte Brune 33 cl	3.80€
Duvel	3.30€
Hoegaarden Rosée	2.50€
Liefmans Fruitesse	2.80€
Carlsberg	2.50€
La Chatte	3.80€
Gordon Scotch	4.00€

Les trappistes

Orval	  3.90€
Orval vieux	  4.70€
Chimay Triple 8%, blonde	  3.70€
Chimay Rouge 7%, brune	  3.50€
Chimay Bleue 9%, brune	  3.80€
Rocheport 6%	  3.30€
Rocheport 8%	  3.70€
Westmalle Tripel	  4.00€
La Trappe Blond	  3.30€

La bière sans alcool

Clausthaler 33 cl	2.50€
-------------------	-------

Les boissons chaudes

Café	2.20€
Expresso	2.20€
Décaféiné	2.20€
Cappuccino chantilly	2.40€
Cappuccino italien	2.40€
Café gourmand	6.20€
Lait russe	3.20€
Thé/Infusion Harney & Sons (servi en théière)	3.00€

Demandez notre carte !

Chocolat chaud	2.50€
Viennois	2.70€
Chouffe Coffee	6.00€
Irish coffee	7.00€

HAPPY HOUR

Du mercredi au vendredi.
Pour toute boisson commandée
entre 17h30 et 18h30,
nous vous offrons la même.
À l'exception des vins, champagnes,
alcools, whiskys ainsi que l'Orval.


1+1






DECouvrez les
SPÉCIALITÉS DU LOUP

En restauration
servi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 21h




Entrées froides

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan	16.00€
Tartare de saumon et ses toasts	15.50€
 Cocktail de crevettes roses et agrumes	16.50€
Salade de caille et poire	15.50€
Chiffonnade de Pata Negra	15.00€


Entrées chaudes

Potage du jour	3.50€
Soupe de poissons	15.00€
Scampis à l'ail	15.50€
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	16.50€
Petits gris au piment d'Espelette	15.00€
Croquettes fromage Orval et jambon 	15.00€
 Salade tiède à l'italienne <i>mozzarella, jambon de Parme, tomates séchées</i>	16.00€
 Ris de veau aux écrevisses, sauce homardine	20.00€



Nos spécialités

Wok terre et mer	24.50€
<i>mignon de porc, St-Jacques, écrevisses</i>	
Wok de poulet au curry rouge  	22.50€
Poêlée du sud	24.50€
<i>coppa, tomates séchées, olives, roquette, parmesan</i>	
 Osso bucco	22.50€
Saltimbocca, escalope de veau	25.00€
Pulled pork façon Bohey	25.00€
Filet de canette à la Cherry Chouffe	23.50€
Ris de veau aux écrevisses, sauce homardine	28.00€
Pennes du chef	17.00€


Nos grillades *servies avec un trio de sauces*

Steak de bœuf 250 g	21.50€
Filet pur BBB 250 g	31.00€
Côte à l'os irlandaise 500 g	31.50€
<i>Servie à point ou saignante</i>	
Entrecôte charolaise 350 g	29.50€
Mixed grill	23.00€
Côtes d'agneau	23.00€
Brochette de bœuf 300 g	23.00€
 La pièce du boucher 250 g	24.00€

Nos viandes


Tartare de bœuf façon américain	20.50€
Jambonneau béarnaise	19.50€
Spare ribs marinés	18.00€
 Joue de veau à l'Orval 	18.00€
Foie de veau crème échalotes	22.00€
Rognon de veau à la moutarde	18.00€
Coquelet à l'estragon	20.00€
Côtes de porcelet saumurées blackwell	22.00€
 Tagliata d'agneau	26.50€

Nos poissons

 Marmite de la mer au safran	25.00€
St-Jacques au chorizo	26.50€
Saumon aux petits légumes	21.00€
Filets de rouget à l'italienne	22.50€
Dos de cabillaud meunière	25.00€
Aile de raie aux câpres	21.00€

Plats végétariens

Petite quiche chèvre et miel	13.50€
Spaghetti végétarien	12.00€
Quiche aux légumes	12.50€
Bruschetta	12.00€

 = piquant

