

# 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 &amp; 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

Gergenti 2016 - Nero d'Avola & Sangi 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€



## Les softs

Perrier 33 cl	2.30€
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.10€
Gerolsteiner sprudel 50 cl	3.80€
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.10€
Gerolsteiner naturell 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€
Leffe Brune 33 cl	3.80€
Leffe Blonde 33 cl	3.80€
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€
Duvel	3.30€
Hoegaarden Rosée	2.50€
Blanche de Hoegaarden	2.50€
Liefmans Fruitesse	2.80€
Cherry Chouffe	3.90€
Carlsberg	2.50€
La Chatte	3.80€
Diekirch Grand Cru 33cl	3.00€
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€
Rochefort 6%			3.30€
Rochefort 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€
Cappucino chantilly	2.40€
Cappucino italien	2.40€
Café gourmand	6.20€
Lait russe	3.20€
Thé/Infusion Harney & Sons (servi en théière)	3.30€

*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






Foie gras au Sauternes	18.00€
Les 6 huîtres	17.00€
Jambon de marcassin et salade aux noix	15.00€
Saumon sauvage et sa garniture	17.00€
Salade de chèvre pané (tiède)	16.00€

## 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€
Cassolette de petits gris au piment d'Espelette	15.00€
Croquettes fromage Orval et jambon	15.00€
Foie gras poêlé aux fruits rouges	21.00€
Ris de veau aux morilles	20.00€






## Nos spécialités

 Wok terre et mer  <i>scampis, poulet au curry jaune</i>	24.50€
Wok merguez-chorizo 	22.50€
Wok de gambas Argentine au sésame (aigre doux)	25.50€
Choucroute	19.00€
Parmentier de canard au chou vert	21.00€
Waterzooi de poulet	20.00€
Pulled bœuf façon Bohey	25.00€
 Tartiflette	22.50€
 Ris de veau aux morilles	28.00€
Pennes du chef	17.00€


## Nos grillades *servies avec un trio de sauces*

Steak de bœuf 250 g	22.00€
Filet pur BBB 250 g	31.00€
Côte à l'os irlandaise 500 g <i>Servie à point ou saignante</i>	31.50€
Entrecôte du terroir 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	21.00€
Jambonneau à la dijonnaise	20.00€
Spare ribs marinés	18.00€
 Joue de veau à l'Orval 	18.00€
Foie de veau charcutière	22.00€
Rognon de veau à la moutarde	18.00€
Cordon bleu de veau crème champignons	25.00€
Mignonette de porc façon du chef	23.00€
 Souris d'agneau et flageolets crème ail	26.50€

## Nos poissons

 Marmite de la mer au safran	25.00€
Filet de sandre aux poireaux et pommes	22.50€
Saumon épinard-ricotta	21.00€
Filet de sébaste, écrevisse bisque de homard	24.50€
Poêlée de St-Jacques aux pleurotes	27.00€
Cassolette de lotte à l'indienne	24.50€

## Plats végétariens

Petite quiche chèvre et miel	13.50€
Spaghetti végétarien	12.00€
Quiche aux légumes	12.50€
Wok au quorn	16.00€

 = piquant





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 <i>charcuteries, fromages, pain</i>	16.50€
Le plateau Bohey (pour 2 personnes) <i>charcuteries, fromages, pain</i>	29.00€
Frisée aux lardons, vinaigre de framboises	13.00€
Croque-monsieur garni	7.50€
Lasagne maison	16.50€
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 lous

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€



## Desserts

Crème brûlée	6.00€
Crumble pommes-poires	6.50€
Ananas rôti cannelle-spéculoos	7.00€
Mousse chocolat	7.00€
La folie du chef	7.00€
<i>fruits rouges, vanille et meringue</i>	
L'assiette gourmande	7.00€
Moelleux au chocolat	
et glace au lait d'amande	6.50€
Soupe du vieux garçon	7.50€
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 2 boules	4.00€
Crêpes au sucre	3.50€
Crêpes Mikado	6.00€
Crêpes au Grand Marnier	7.50€
Gaufre au sucre	4.00€
chantilly	4.60€
Mikado	6.00€
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	6.80€
Assiette de fromages	7.00€
Camembert chaud (pour 2 personnes)	10.00€

## Les alcools et liquoreux

### 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€



# Les



# Vins

Une sélection du



## Les vins blancs

### Luxembourg

Domaine St-Martin - De nos Rochers  
Pinot Gris 29.00€  
Riesling 30.00€

### France - Italie - Espagne

Pinot Gris 2016 -  
Dom. Hubert & Bléger, Alsace 22.00€  
Beaujolais Village Blanc 2017 -  
Château de Durette 21.00€  
Mâcon-Chaintré 2016, Chât. de Chaintré -  
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne 25.00€  
Pouilly-Fumé Silex 2016 -  
Dom. de la Loge, Loire 36.00€  
Cuvée Prestige 2012, Graves -  
Chât. d'Arricaud, Bordeaux 30.00€  
BIO Abbaye Sylva Plana, Faugères 2017 -  
Languedoc 28.00€  
Renaissance 2014, Jurançon sec -  
Domaine Coustarret, Sud-Ouest 27.50€  
Bourgogne Chardonnay 2015 -  
Domaine Paquet & Fils, Bourgogne 25.00€  
Roero Arneis Blanc 2016 -  
Dom. Demarie, Piémont - Italie 27.50€

## Le vin moelleux

Aubaines de Goupil, Blanc Moelleux -  
Chât. Monluc, Sud-Ouest 20.00€

## Les vins rosés

Tavel 2016 - Moulin-La-Viguerie,  
Côtes du Rhône 25.00€  
L'Idée Claire 2016, Bordeaux Clairet -  
Chat. Lagrange Les Tours 16.00€  
BIO Jas d'Esclans 2017 Cru Classé,  
Côtes de Provence 30.00€  
Pinot Noir Rosé 2017 -  
Domaine Hubert & Bléger, Alsace 21.00€

## Les vins rouges

### Beaujolais

Brouilly 2016 - Cave de Fleurie 23.00€  
Chénas Fidélité 2017 - Château de Durette 29.50€

### Rhône - Languedoc - Provence La Closeraie

Rasteau 2016 - Dom Lavau, Rhône 28.50€  
Plan de Dieu 2017, Côtes du Rhône -  
Maison Leplan-Vermeersch 23.00€

Gigondas 2013 -

Domaine Lavau, Côtes du Rhône 45.00€

BIO La Closeraie 2017, Faugères -  
Abbaye Sylva Plana, Languedoc 29.50€

BIO Pinot Noir 2015 - Dom. Delmas, Languedoc 30.00€  
Syrah Glouglou 2016 - Dom. Faury, Languedoc 30.00€

L'Insolente 2017, Côtes du Roussillon -  
Domaine Rety, Roussillon 30.00€

BIO Château de Vaucouleurs 2016, Côtes  
de Provence - Provence 23.00€

Les Rièges 2015, Bouches du Rhône -  
Mas De Valériole, Provence 24.00€

### Bordeaux - Sud-Ouest

BIO Château Hauts-Cabroles 2015, Bordeaux 19.00€  
Les Terres Rouges 2014, Puisseguin St-Emilion

Chât. Durand Laplagne 23.00€

Vieilles Vignes 2016, Blaye Côtes de Bordeaux -  
Chât. Les Bertrands 20.00€

Cuvée Traditionnelle 2012,  
Bordeaux-Supérieur - Chât. Freyneau 21.00€

Château de Fontenille 2015, Bordeaux Rouge 22.00€

Malbec du Clos 2014, Cahors -  
Clos Triguedina, Sud-Ouest 21.00€

## Divers

Pinot Noir - St Martin de nos Rochers, Lux. 29.00€

Pinot Noir Rouge St-Hippolyte 2017 -  
Domaine Hubert & Bléger, Alsace 28.00€

Bourgogne Pinot Noir 2017 -  
Dom. Désertaux-Ferrand, Bourgogne 31.00€

La Ronzière Mondeuse 2016 -  
Cellier du Palais, Savoie 31.50€

Barbera d'Alba 2016 - Dom. Demarie,  
Piémont - Italie 29.50€

Gergenti 2016 - Nero d'Avola & Sangi, Italie 23.00€

BIO Botijo Rojo 2015, IGP Valdejalón -  
The Garage Wine, Espagne 30.00€

## Petites bouteilles 37.5cl

Mercrey Blanc, Les Ormeaux -  
Château d'Étroyes, Bourgogne 16.00€

Mercrey Rouge, Le Clos des Corvées -  
Château d'Étroyes, Bourgogne 16.00€

Bourgogne Pinot Noir - Château d'Étroyes 13.50€

Château de Tabuteau, Lussac St-Emilion -  
Bordeaux 14.50€