



**Le
Bohey**
BRASSERIE
RESTAURANT



*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 blanc ou rouge	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
Negroni	7.50

Martini rouge Reserva, Martini Bitter,
Bombay Sapphire

LES GINS TONIC

Gin Bombay Dry	5.50
G'Vine Floraison	7.00
Citadelle	5.50
The Duke	8.00
Schweppes Tonic Mixer	3.00

Ginger Ale, Pink Pepper,
Lavander Orange, Hibiscus

LES ACCOMPAGNEMENTS

Grenadine, Menthe	0.50
Tonic/soda	1.50
Coca-Cola/Zero/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
Prosecco Villa Erica	23.00
Crémant Gales Héritage	28.00
Crémant Gales Brut Rosé - Cuvée Première	26.00



LES VINS BLANCS

RIVANER ET AUXERROIS

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

RIESLING ET PINOT GRIS

La bouteille 25 cl	6.00
--------------------------	------

LES VINS ROUGE ET ROSÉ

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

LES VINS AU VERRE

BLANC

Pinot Gris 2017 - Domaine Hubert & Bléger, Alsace ..	5.00
Aubaines de Goupil, Blanc Moelleux - Chât. Monluc, Sud-Ouest	5.00

ROUGE

Barbarera d'Alba 2016 - Dom. Demarie, Piémont - Italie	5.00
---	------

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Laurent Truffer	2.50
Mousseux muscaté	
Funny Pisang et jus d'orange	4.00
Bitter et jus d'orange	4.00
Vintense Ice	4.50
Hugo, Bellini, Americano Spritz	

Happy Hour

1+1

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 de l'Orval.

LES SOFTS

€

Perrier 20 cl	2.30
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 1 L	7.00
Bru pétillante 1 L	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
Blanche de Hoegaarden	2.50
Hoegaarden Rosée	2.50
Liefmans Fruitesse	2.80
Leffe Ruby 33 cl	3.80
Carlsberg	2.50
La Chatte	3.80
Diekirch Grand Cru 33 cl	3.00
Gordon Scotch	4.00

LES TRAPPISTES

Orval - servi frais ou tempéré	3.90
Orval vieux - servi frais ou tempéré	4.70
Chimay Triple 8%, blonde	3.70
Chimay Rouge 7%, brune	3.50
Chimay Bleue 9%, brune	3.80
Rochefort 6%	3.40
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

Laputas





Servi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 21h

En restauration

ENTRÉES FROIDES


€

Carpaccio de Serrano	16.00
Rillettes de sardines et ses toasts 🐾	17.50
Salade de magret de canard	17.50
Foie gras au Sauternes	18.00
Saumon gravlax	18.00

ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	3.50
Soupe thaïlandaise 🐾	
poulet	13.00
crevettes, poulet	15.00
Profiterole de petit-gris au piment d'Espelette	15.00
Croquettes fromage Orval et jambon ..	15.00
Scampis à l'ail	15.50
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	16.50
Ris de veau aux morilles	20.00



 PIQUANT






Découvrez les spécialités du loup



NOS SPÉCIALITÉS

€

Pennes du chef	18.50
Choucroute	19.00
Parmentier de boudin noir et chou rouge	21.00
Pulled de volaille façon Bohey 	22.50
Tartiflette	22.50
Wok de poulet aux noix de cajou aigre-doux	22.50
Wok terre et mer 	24.50
scampis, poulet au curry jaune	
Ris de veau aux morilles	28.00



NOS GRILLADES

SERVIES AVEC UN TRIO DE SAUCES

Steak de bœuf 250 g	22.00
Mixed grill	23.00
Côtes d'agneau	23.00
Brochette de bœuf 300 g	23.00
La pièce du boucher 250 g 	24.00
Entrecôte du terroir 350 g 	29.50
Filet pur BBB 250 g	31.00
Côte à l'os irlandaise 500 g	31.50
Servie à point ou saignante	

NOS VIANDES

€

Joue de veau à l'Orval 	18.00
Spare ribs marinés	18.00
Rognon de veau à la moutarde	18.00
Jambonneau à la dijonnaise	20.00
Tartare de boeuf façon américaine	21.00
Foie de veau crème échalotes	22.00
Tagliata d'agneau	24.00
Cordon bleu de veau crème champignons	25.00
Côte de porc Ibérico et jus corsé 	26.50

NOS POISSONS

Cassolette de saumon aux petits légumes	22.50
Filet d'églefin au fenouil	22.50
Marmite de la mer au safran	25.00
Dos de cabillaud moutarde à l'estragon	26.00
St-Jacques curry rouge et coco 	27.00

PLATS VÉGÉTARIENS

Spaghetti végétarien	12.00
Quiche aux légumes	12.50
Petite quiche chèvre et miel	13.50
Wok aux champignons	19.50



Plat du jour

DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI
Plat seul : 11€
Potage + plat : 13€

En brasserie

Servi de 11h à 21h30

PETITE RESTAURATION

€

Boulettes sauce tomate ou liégeoise	
1 pièce	7.00
2 pièces	12.50
Croque-monsieur garni	7.50
Omelette au jambon d'Ardenne	13.00
Frisée aux lardons, vinaigre de framboises	13.00
Spaghetti bolognaise	13.00
Vol-au-vent	13.50
Assiette de jambon d'Ardenne	15.00
Lasagne	16.50
Délices de nos régions	16.50
charcuteries, fromages, pain	
Le plateau Bohey (pour 2 personnes)	30.00
charcuteries, fromages, pain	
Moutarde	0.30
Ketchup	0.50
Mayonnaise	0.50
Fromage râpé	1.00
Accompagnement supplémentaire	2.00

POUR LES PETITS LOUPS (JUSQU'À 12 ANS)

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



DESSERTS

€

Crème brûlée	6.00
Moelleux au chocolat et glace au lait d'amande	6.50
Tarte Tatin pomme	6.50
Gratin de pamplemousse	6.50
Ananas rôti cannelle-spéculoos	7.00
La folie du chef	7.00
fruits rouges, vanille et meringue	
Mousse au chocolat	7.00
Tiramisu forêt noire	7.50
L'assiette gourmande	7.50
Nougat glacé	7.50
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
Glace 2 boules	4.00
Dame Blanche	6.00
Brésilienne	6.00
Trio de sorbets	6.00
Coupe colonel	7.50
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	6.80
Nougat glacé	7.50
Assiette de fromages	7.00
Camembert chaud (pour 2 personnes)	12.00

LES ALCOOLS ET LIQUOREUX €

SECS

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

SUCRÉS

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



Les vins

LES VINS BLANCS



LUXEMBOURG

Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Gris	31.00
Riesling	32.00

FRANCE - ITALIE

Pinot Gris 2017 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	24.00
Chardonnay 2018 - Dom. Py,	
Languedoc	22.00
Mâcon-Chaintré 2016, Chât. de Chaintré -	
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne	27.00
Pouilly-Fumé Silex 2016 -	
Dom. de la Loge, Loire	36.00
Côtes du Rhône 2017 Cuvée Laura -	
Dom. Roger Perrin	25.00
Le Blanc 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, - Languedoc	30.00 Bio
Bourgogne Chardonnay 2015 - Domaine	
Paquet & Fils, Bourgogne	27.00
Roero Arneis Blanc 2017 -	
Dom. Demarie, Piémont - Italie	29.50

LE VIN MOELLEUX

Aubaines de Goupil, Blanc Moelleux -	
Chât. Monluc, Sud-Ouest	22.00

LES VINS ROSÉS

Tavel 2017 - Moulin-La-Viguerie,	
Côtes du Rhône	27.00
Jas d'Esclans 2017 Cru Classé,	
Côtes de Provence	32.00 Bio
Pinot Noir Rosé 2017 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	23.00



PETITES BOUTEILLES 37.5CL

Mercurey Blanc, Les Ormeaux -	
Château d'Étroyes, Bourgogne	16.00
Mercurey 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



UNE SÉLECTION DU



LES VINS ROUGES



BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

Brouilly - Cave de Fleurie	25.00
Bourgogne, Les Bulliats -	
Chât. de Durette	25.00

RHÔNE - LANGUEDOC - PROVENCE

Gigondas 2013 - Domaine Lavau,	
Côtes du Rhône	45.00
Côtes du Rhône Villages Vieilles Vignes	
2016 - Dom. Roger Perrin	28.00
La Spirale 2017, Côtes du Rhône -	
Dom. Duplessis	22.00
La Closeraie 2017, Faugères -	
Abbaye Sylva Plana, Languedoc	31.50
Pinot Noir 2015 - Dom. Delmas,	
Languedoc	32.00 Bio
Syrah Glouglou 2016 -	
Dom. Fauray, Languedoc	32.00
Cocardier 2017, Bouches-du-Rhône -	
Dom. Saint-Vincent, Camargue	20.00
Les Rièges 2015, Bouches du Rhône -	
Mas De Valériole, Provence	26.00

BORDEAUX - SUD-OUEST

Château Hauts-Cabroles 2016,	
Bordeaux	21.00 Bio
Les Terres Rouges 2014,	
Puisseguin St-Emilion -	
Chât. Durand Laplagne, Bordeaux	25.00
Vieilles Vignes 2016, Blaye Côtes	
de Bordeaux - Chât. Les Bertrands	22.00
Authentique 2016, Blaye Côtes de Bordeaux	
Chât. Les Bertrands	27.00
Terres d'Anthéa 2017, Buzet -	
Vignerons de Buzet, Sud-Ouest	20.00
Château de Fontenille 2015,	
Bordeaux Rouge	24.00

DIVERS

Pinot Noir - St Martin de nos Rochers,	
Luxembourg	31.00
Pinot Noir Rouge St-Hippolyte 2017 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	30.00
Bourgogne Pinot Noir 2017 - Dom.	
Désertaux-Ferrand, Bourgogne	31.00
Vigna Morlongo 2016, Bardolino Classico -	
Villabella, Italie	24.50
Barbera d'Alba 2016 - Dom. Demarie,	
Piémont - Italie	30.00
Carmina 2016, Chianti colli Senesi	
Azienda Tollena, Italie	26.00
Sant'Antimo Rosso 2016 - La Palazzetta,	
Italie	30.00