



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	4.80
Pineau des Charentes rosé	4.80
Royal Oporto blanc ou rouge	4.50
Martini blanc ou rouge	4.80
Pisang Ambon	4.80
Safari	4.80
Batida	4.80
Passoã	4.80
Campari	4.80
Gancia	4.80
Ricard	5.50
Suze	4.80
Picon Vin blanc	4.90
Picon bière	4.80
Cynar	4.80
Apérol	5.80
Batida classic, jus Caraïbos	
fruits de la passion	6.20
Batida rhum, jus Caraïbos ananas	6.20
Porto Cruz White, tonic, romarin	6.00
Porto Cruz Pink, tonic, piment	6.00
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
---	------

SANGRIA

4.20

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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 33 cl	2.50
Blanche de Hoegaarden	2.50
Leffe Blonde 33 cl	3.80
Lupulus 25 cl	3.50



Demandez notre carte de
Bières Spéciales

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
Liefmans Fruitesse	2.80
Leffe brune	3.80
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 - <i>servi frais ou tempéré</i>	3.90
Orval vieux - <i>servi frais ou tempéré</i>	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 <i>servi en théière</i>	3.30
→ Demandez notre carte !	
Chocolat chaud	2.50
Viennois	2.70
Chouffe Coffee	6.00
Irish coffee	7.00

LES EN-CAS

Portion de fromage	2.00
Portion de saucisson	2.50
Portion mixte	3.00



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

En restauration

ENTRÉES FROIDES

€

Tomate mozzarella Burata	14.00
Roulade saumon et tzaziki	17.00
Carpaccio de boeuf	17.50
Rillettes de truite fumée et ses toasts	17.50
Assiette de tapas	16.00

ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	3.50
Soupe thaïlandaise au poulet	13.00
Feuilleté de petits gris aux herbes	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	22.00



PIQUANT





Découvrez les spécialités du loup


NOS SPÉCIALITÉS

€

Pennes du chef	19.50
Coquelet sauce à l'estragon	19.50
Osso bucco	21.50
Pulled de canard façon Bohey 	22.50
Filet de canette aux fruits des bois	23.50
Wok de poulet-ananas 	22.50
Wok de gambas d'Argentine	24.50
Ris de veau aux morilles	32.00

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	

PLATS VÉGÉTARIENS



Salade végétarienne	12.00
Spaghetti végétarien	12.00

NOS VIANDES

€

Joue de veau à l'Orval 	19.00
Spare ribs marinés	18.00
Rognon de veau à la moutarde	18.00
Jambonneau à la dijonnaise	22.50
Tartare de boeuf façon américaine	21.00
Foie de veau à la vénitienne	22.00
Côte de porc légèrement saumurée, sauce charcutière 	22.50
Cassolette d'agneau à la paysanne, olives et féta 	23.00
Escalope de veau saltimbocca	26.00

NOS POISSONS

Pavé de saumon, miel d'acacia et citron vert	22.50
Filet de sandre sauce poireaux et pomme Granny	24.50
Marmite de la mer au safran 	25.00
Pavé de flétan meunière	25.50
St-Jacques chorizo-parmesan 	26.50

Quiche aux légumes	12.50
Petite quiche chèvre et miel	13.50



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

Mousse au chocolat	6.00
Crème brûlée	6.00
Tarte Tatin pomme	6.50
Tarte Tatin rhubarbe	6.50
Moelleux au chocolat et glace au lait d'amande	7.00
Duo de mousses aux fruits	7.00
La folie du chef	7.00
fruits rouges, vanille et meringue	
Biramisu (Tiramisu bière noire)	7.50
L'assiette gourmande	7.50
Nougat glacé	7.50
Ananas Victoria, coco, Malibu	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
Café glacé	6.50
Assiette de fromages	7.00

LES ALCOOLS ET LIQOREUX €

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 <small>DISTILLERIE ARTISANALE</small>	5.90
Poire William alsacienne <i>Hepp</i>	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



*Dès que vous poussez
les portes de la
brasserie Le Bohey,
marchez toujours
à pas de loup...*

*Car dans les cuisines ou
peut-être sous la table
à laquelle vous êtes assis
en cet instant même,
rôde parfois un animal
qui déchaîne les
passions gourmandes
dans les vallées
de cette verte contrée.*

*En effet, en ces lieux
réputés, les proverbes
et légendes puisent
leur force dans
la glotonnerie du
célèbre loup de Doncols.*

*Alors... avis aux
amateurs de brewages
savoureux et de bons petits
plats...*

*Servez-vous avant
que la faim ne fasse
sortir le loup du bois !*



**BRASSERIE OUVERTE
DU MERCREDI
AU DIMANCHE
DE 10H À 22H**

MODES DE PAIEMENTS
ACCEPTÉS :
VISA, EUROCARD MAESTRO,
CHÈQUES-REPAS.

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 2017, Chât. de Chaintré Dom. Paquet & Fils, Bourgogne ..	27.00
Clos San Quilico 2016, Vermentino - Corse	29.00
Côtes du Rhône 2017, Cuvée Laura - Dom. Roger Perrin	25.00
Le Blanc 2018, Faugères - Abbaye Silva Plana - Languedoc	30.00
Entre-Deux-Mers 2017 - Château de Fontenille, Bordeaux ..	22.00
Roero Arneis Blanc 2018 - 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 2018 Cru Classé, Côtes de Provence	32.00
Pinot Noir Rosé 2017 - Dom. Hubert & Bléger, Alsace	23.00
Le Rosé 2018, Faugères - Abbaye Silva Plana, Languedoc	22.00
Grand Mar 2018, Terre de Camargue - Mas de Valériol, Provence	24.00

PETITES BOUTEILLES 37.5CL

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

LES VINS ROUGES



BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

Brouilly - Cave de Fleurie, Beaujolais ..	25.00
Bourgogne, Les Bulliats - Chât. de Durette	25.00
Bourgogne Pinot Noir 2017 - Dom. Désertaux-Ferrand, Bourgogne	31.00

RHÔNE - LANGUEDOC - PROVENCE

Rasteau 2016 - Maison Lavau, Rhône	30.00
Côtes du Rhône Villages Vieilles Vignes 2016 - Dom. Roger Perrin	28.00
Syrah Glouglou 2016 - Dom. Faury, Rhône	32.00
Montpeyroux - Dom. de l'Estagnol, Languedoc-Roussillon	20.00
La Closeraie 2018, Faugères - Abbaye Silva Plana, Languedoc ...	31.50
Pinot Noir 2018 - Domaine Py, Languedoc-Roussillon	20.00
Château de Vaucouleurs 2015 - Provence	23.00
Les Rièges 2016, Bouches du Rhône - Mas De Valériole, Provence	26.00

BORDEAUX - SUD-OUEST

Château Hauts-Cabroles 2016, Bordeaux	21.00
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
Château Castagnac 2016, Fronsac - Bordeaux	22.00
Château Tertre de Courban 2016, Bordeaux Supérieur	20.00
Marquis du Grez 2014, Buzet - Sud-Ouest	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
Patù 2017, Primitivo - Tenuta Giustini, Italie	25.50
Barbera d'Alba 2016 - Dom. Demarie, Piémont - Italie	30.00
Sicilia 2017, Nero d'Avola - Horus, Italie	32.00
Langhe Dolcetto 2017 - Domaine Demarie, Italie	25.00

UNE SÉLECTION DU

