



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	4.50
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	5.00
Picon Vin blanc	5.00
Picon bière	4.90
Cynar	5.00
Apérol	6.00

Batida classic, jus Caraïbos	
fruits de la passion	6.20
Batida Rum, jus Caraïbos ananas	6.20

## 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

Bio

*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

75cl €

Vély Prodhomme	47.50
Prosecco Villa Erica	23.00
Crémant Gales Héritage	28.00
Crémant Gales Brut Rosé - Héritage	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

Toselli White, Red	2.50
<i>Spumante sans alcool</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 33 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
Lefte Brune 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, 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
Lefte Blonde	3.80
Lefte 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
Cappuccino chantilly	2.40
Cappuccino italien	2.40
Café gourmand	6.50
Lait russe	3.20
Thé/Infusion Harney & Sons servi en théière	3.30
→ <b>Demandez notre carte !</b>	
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

€

Foie gras aux figues .....	18.00
Trio de poissons fumés .....	17.50
Rillettes de canard .....	17.50
Délice des forêts .....	16.50
Tartare de thon rouge .....	18.50

### ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour .....	3.50
Soupe de poissons .....	16.50
Pomme de terre aux petits gris .....	15.00
Duo de croquettes fromages Orval et Vieux Brugge .....	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
Assiette de tapas .....	16.00





Découvrez les spécialités du loup

## NOS SPÉCIALITÉS



Penne du chef .....	19.50
Choucroute .....	19.50
Parmentier boudin noir et marrons .....	21.50
Pulled de bœuf façon Bohey .....	22.50
Tartiflette .....	22.50
Wok de St-Jacques et gambas .....	24.50
Wok de poulet-écrevisses aigre-doux .....	22.50
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*

## NOS VIANDES



Joue de veau à l'Orval .....	20.50
Spare ribs marinés .....	18.00
Rognon de veau à la moutarde .....	18.00
Jambonneau béarnaise .....	22.50
Tartare de boeuf façon américain .....	21.00
Foie de veau à l'échalote .....	22.00
Blanquette de veau .....	22.00
Souris d'agneau, jus corsé au thym .....	21.50
Filet de lapin aux pruneaux .....	24.50

## NOS POISSONS

Aile de raie aux câpres .....	19.50
Waterzooi de lotte et crevettes grises .....	24.00
Marmite de la mer au safran .....	25.00
Dos de cabillaud lardé, sauce moutarde .....	23.50
Papillote de lieu jaune, tomates cerise, romarin et beurre maître d'hôtel .....	23.50

## PLATS VÉGÉTARIENS

Wok aux falafels .....	19.50	Quiche aux légumes .....	12.50
Vol-au-vent épinard-ricotta avec ou sans œuf poché .....	14.50	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 galette au beurre .....	6.00
Tarte Tatin pomme .....	6.50
Coupe avocate glace vanille .....	7.50
Moelleux au chocolat cœur nougat .....	7.00
La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue .....	7.00
Tiramisu .....	7.00
L'assiette gourmande .....	7.50
Croquant spéculoos-chocolat-poire- noix de pécan .....	7.50 
Crêpes au sucre .....	3.50
Crêpes Mikado .....	6.00
Crêpes Suzette .....	7.50
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 hiver marrons glacés-Baileys .....	7.00
Assiette de fromages .....	7.00

## LES ALCOOLS ET LIQOREUX



### SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra .....	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
<small>DISTILLERIE ARTISANALE</small>	
Poire William alsacienne .....	5.90
Framboise alsacienne .....	5.90
<i>Hepp</i>	
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 - ESPAGNE

Pinot Gris 2017 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace .....	24.00
Mâcon-Chaintré 2017, Chât. de Chaintré	
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne .....	27.00
Mélodia 2017 -	
Dom. Nicolas Paget, Loire .....	18.00
Le Blanc 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana - Languedoc .....	<b>Bio</b> 30.00
Chardonnay 2018 -	
Dom. Py, Languedoc .....	<b>Bio</b> 22.00
Roero Arneis Blanc 2018 -	
Dom. Demarie, Piémont - Italie .....	29.50
Alqueria de Lluna 2017 -	
Macabeo-Chardonnay - Espagne .....	18.00

## LE VIN MOELLEUX

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

## LES VINS ROSÉS

Tavel - Moulin-La-Viguerie,	
Côtes du Rhône .....	27.00
Jas d'Esclans 2018 Cru Classé,	
Côtes de Provence .....	<b>Bio</b> 32.00
Pinot Noir Rosé 2018 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace .....	23.00
Le Rosé 2018, Faugères - Abbaye Sylva	
Plana, Languedoc .....	<b>Bio</b> 22.00

## 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

## 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

Lirac 2016 - Dom. Moulin-La-Viguerie,	
Rhône .....	22.50
Côtes du Rhône Villages Vieilles Vignes	
2016 - Dom. Roger Perrin .....	28.00
Impudent 2017, Terrasses du Larzac -	
Domaine des Schistes, Languedoc .....	23.00
La Closeraie 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc .....	<b>Bio</b> 31.50
Pinot Noir 2018 - Domaine Py,	
Languedoc-Roussillon .....	<b>Bio</b> 20.00
Château de Vaucouleurs	
Provence .....	<b>Bio</b> 23.00
Les Rièges 2016, Bouches du Rhône -	
Mas de Valériole, Provence .....	<b>Bio</b> 26.00

### BORDEAUX - SUD-OUEST

Chât. Cap de Merle 2016, Bordeaux-Sup.	
Vignobles Bessou .....	18.00
Les Terres Rouges 2016,	
Puisseguin St-Emilion -	
Chât. Durand Laplagne, Bordeaux .....	25.00
Vieilles Vignes 2017, Blaye Côtes	
de Bordeaux - Chât. Les Bertrands .....	22.00
Le Hauret du Piada 2016, Graves -	
Château Piada, Bordeaux .....	22.00
Château Vari, Bergerac -	
Sud-Ouest .....	<b>Bio</b> 20.00
Marquis du Grez 2015, Buzet -	
Sud-Ouest .....	24.00

### DIVERS

Pinot Noir - St Martin De nos Rochers,	
Luxembourg .....	31.00
Pinot Noir Rouge St-Hippolyte 2018 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace .....	30.00
Patù 2018, Primitivo - Tenuta Giustini,	
Pouilles-Italie .....	25.50
Barbera d'Alba 2017 - Dom. Demarie,	
Piémont-Italie .....	30.00
Vi 2017, Montepulciano d'Abruzzo -	
Agricosimo, Abruzzes-Italie .....	25.00
Carmina 2016, Chianti Colli Senesi DOCG	
Tollena, Toscane-Italie .....	25.00

UNE SÉLECTION DU

