



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
Leffe 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
Leffe Blonde	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 - 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
→ 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



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
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

DISTILLERIE
ARTISANALE

Hepp

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	Bio 30.00
Chardonnay 2018 -	
Dom. Py, Languedoc	Bio 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	Bio 32.00
Pinot Noir Rosé 2018 -	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	23.00
Le Rosé 2018, Faugères - Abbaye Sylva	
Plana, Languedoc	Bio 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	Bio 31.50
Pinot Noir 2018 - Domaine Py,	
Languedoc-Roussillon	Bio 20.00
Château de Vaucouleurs	
Provence	Bio 23.00
Les Rièges 2016, Bouches du Rhône -	
Mas de Valériole, Provence	Bio 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	Bio 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

