



Le Bohey

BRASSERIE RESTAURANT

À PARTAGER

Rillettes de sardines et toasts	19.50
Assiette de tapas	28.00

ENTRÉES FROIDES

Tomate et burrata	16.50
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan	17.00
Saumon fumé et ses toasts	19.50

ENTRÉES CHAUDES

Potage maison	5.00
Croquettes au fromage	16.50
Cassolette d'escargots au piment d'Espelette	18.50
Scampis au beurre à l'ail	19.50
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	23.00

Plats du jour

	ME-JE-VE	SA
PLAT SEUL	16.50€	20€
POTAGE + PLAT	20€	23.50€

Uniquement à midi
Sauf dimanche et jours fériés

Servi de 12h à 14h30
et de 18h30 à 21h

Restauration

NOS SPÉCIALITÉS

Burger du chef	21.50
Filet de canette à l'orange	22.50
Langue de bœuf sauce Madère	23.50
Wok merguez-chorizo	23.50
Pennes du chef	26.50
<i>Saumon, scampis, crevettes roses</i>	
Tomahawk de porc moutarde à l'ancienne	29.50
Saltimbocca de veau	27.50
Osso bucco de veau à la milanaise	28.00

NOS GRILLADES

Sauce au choix : béarnaise, poivre vert, provençale ou champignons

La pièce du boucher 250 g	27.00
Steak de bœuf 250 g	29.00
Mixed grill	27.50
Côtes d'agneau	26.50
Brochette de bœuf 300 g	30.00
Entrecôte du terroir 350 g	37.50
Côte à l'os irlandaise 500 g	39.50

Servie bleue, saignante ou à point

 PIQUANT

DESSERTS

Mousse au chocolat	9.00	Moelleux au chocolat	12.00
Crème brûlée	9.00	La folie du chef	
Salade de fruits	9.00	fruits rouges, vanille et meringue légère	12.50
Tiramisu aux fruits rouges	9.00	Assiette gourmande	13.50
Tarte Tatin pommes	11.50		



Découvrez les spécialités du loup



NOS VIANDES

Rognons de veau moutarde à l'ancienne	23.50
Foie de veau sauce échalotes	24.00
Spare ribs marinés	26.50
Jambonneau béarnaise	26.50
Tartare de bœuf façon américain	26.50
Joue de veau à l'Orval	27.50

Cum Laude 2026 - 

NOS POISSONS

Dos de cabillaud sauce aux agrumes	31.50
Marmite de la mer au safran	29.00
Saint-Jacques crème coco, citron vert	33.50
Sole meunière	prix du jour

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Mayonnaise	0.50
Ketchup	0.50
Moutarde	0.50
Fromage râpé	1.50
Frites, croquettes, riz, pâtes	2.50

Servi de 11h30 à 21h

Brasserie

PETITE RESTAURATION

Boulettes sauce tomate ou liégeoise	
1 pièce	10.50
2 pièces	19.50
Croque-monsieur garni	12.50
Omelette au fromage	16.00
Omelette au jambon	17.00
Assiette de jambon d'Ardenne	18.00
Salade aux lardons, vinaigre de framboise	18.50
Vol-au-vent	19.00
Spaghetti bolognaise	18.50
Lasagne	20.50
Cannelloni épinards-ricotta	22.00
La planche	23.00
<i>Charcuteries, fromages, pain</i>	
Le plateau Bohey (2 personnes)	36.00
<i>Charcuteries, fromages, pain</i>	

POUR LES PETITS LOUPS

JUSQU'À 12 ANS

Nuggets de poulet	9.50
Boulette sauce tomate ou liégeoise	9.50
Spaghetti bolognaise	9.50
Vol-au-vent	11.00
Lasagne	11.00
Steak grillé	15.00

Découvrez nos plats végétariens

Suggestions
et plats du jour
brasserielebohey.lu



ALCOOLS ET LIQUREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	7.50
Limoncello	6.50
Mirabelle alsacienne	6.50
Poire William alsacienne	6.50
Framboise alsacienne	6.50
Vodka Smirnoff	6.50
Bacardi	6.50
Saint James ambré	7.00
J&B	7.00
Jameson	7.00
Jack Daniel's	7.20
Cognac Gauthier V.S.	7.20
Calvados Huet	7.50
Vieille Prune Roque	12.00

SUCRÉS

Cointreau	7.50
Disaronno Originale Amaretto	7.50
Averna Amaro Siciliano	7.50
Baileys	7.50
Sambuca	7.50
Mandarine Napoléon	8.00
Grand Marnier	8.50

Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	12.00	Crêpes au sucre	7.00
Glace 2 boules	6.50	Crêpes Mikado	10.50
Dame Blanche	9.50	Crêpes au Grand Marnier	13.00
Brésilienne	9.50	Gaufre au sucre	7.50
Café glacé	10.50	Gaufre Chantilly	8.50
Trio de sorbets	10.50	Gaufre Mikado	11.00
Coupe colonel	12.50	Assiette de fromages	12.50

Nous tenons à votre disposition une carte détaillant les allergènes, n'hésitez pas à la demander.





BRASSERIE
RESTAURANT



LES APÉRITIFS	€
Apéritif Maison	8.50
Hugo Spritz	9.50
Coupe de Champagne	9.00
Coupe de Crémant blanc ou rosé	6.50
Coupe de Prosecco	6.00
Kir	4.50
Kir royal	7.50
Maitrank	5.00
Pineau des Charentes blanc	6.00
Porto blanc ou rouge	6.00
Martini blanc ou rouge	6.00
Pisang Ambon	6.00
Safari	6.00
Batida	6.00
Passoã	6.00
Campari	6.00
Ricard	6.00
Suze	6.50
Cynar	6.50
Picon bière	6.50
Picon vin blanc	7.50
P31	8.00
Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.50
LES GINS TONIC	
Bombay Dry	6.00
Citadelle	7.50
Engine	7.50 Bio
Schweppes Selection	3.10
Pink Pepper, Hibiscus, Pomelo	
Sangria	6.00

CHAMPAGNE, CRÉMANTS, MOUSSEUX 75 cl	€
Vély Prodhomme	48.60
Prosecco	26.00
Crémant Gales Héritage	32.00
Crémant Gales Brut Rosé - Héritage	32.00

LES VINS BLANCS	€
RIVANER ET AUXERROIS	
Le verre	3.80
Le pichet 25 cl	5.80
Le pichet 50 cl	11.20
RIESLING ET PINOT GRIS	
La bouteille 25 cl	6.10

LES VINS ROUGE ET ROSÉ	€
Le verre	4.10
Le pichet 25 cl	7.50
Le pichet 50 cl	15.00
La bouteille 75 cl	22.00

LES VINS AU VERRE	€
BLANC	
Pinot Gris 2024	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Le Classique 2018, Monbazillac	
Château Vari, Sud-Ouest	6.00
ROUGE	
Scène 2022, Montepulciano	
agriCosimo, Abruzzes - Italie	5.50

LES SOFTS	€
Perrier 33 cl	2.60
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.50
Gerolsteiner sprudel 50 cl	4.80
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.50
Gerolsteiner naturell 50 cl	4.80
Lodyss plate 1 L	8.00
Lodyss pétillante 1 L	8.00
Coca-Cola/Zero Sugar	2.80
Sprite	2.80
Fanta orange	2.80
Fuze tea	2.80
Fuze tea pêche	2.80
Schweppes Tonic, Agrumes, Mojito	2.80
Liégeois	2.90
Cécémel	2.80

LES JUS DE FRUITS	€
Jus d'orange	2.90
Jus de tomate	2.90
Jus de pomme	2.90
Jus d'ananas	2.90

LES CAFÉS	€
Café	3.00
Expresso	3.00
Décaféiné	3.00
Cappuccino chantilly	3.50
Cappuccino italien	3.50
Café gourmand	12.00
Lait russe	4.50

LES CAFÉS ALCOOLISÉS	€
Chouffe Coffee	9.00
Irish coffee	11.00

LES INFUSIONS	€
Thé/Infusion Harney & Sons	
servi en théière	3.80

→ Demandez notre carte !

LES CHOCOLATS CHAUDS	€
Chocolat chaud	3.30
Viennois	3.50

LES BIÈRES AU FÛT	€
Battin pils 30 cl - 5%	3.20
Lupulus 25 cl - 8.5%	3.80

LES BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE	€
Battin Blanche - 4.8%, Fruitée - 4.3%	3.50
Lupulus Hopera - 6%	3.80
Super Sanglier - 4.8%	3.90
Rochehaut Blonde - 5.5%	4.00
Rochehaut Triple Blonde - 8.5%	4.20
La Chouffe Blonde - 8%	4.50
Mc Chouffe Brune - 8%	4.50
Carlsberg 25 cl - 5%	3.00
Hoegaarden Rosée 25 cl - 3%	3.20
Liefmans Fruitesse 25 cl - 3.8%	3.20
Diekirch Grand Cru - 5.1%	3.50
Duvel - 8.5%	3.50
Leffe Blonde - 6.6%, Brune - 6.5%	4.20
Leffe Ruby - 5%	4.20
Tripel Karmeliet - 8.4%	4.50

LES TRAPPISTES	€
Orval - 6.2% - frais ou tempéré	4.50
Orval vieux - frais ou tempéré	5.20
Chimay Dorée, blonde - 4.8%	4.20
Chimay Triple, blonde - 8%	4.50
Chimay Rouge, brune - 7%	4.20
Chimay Bleue, brune - 9%	4.50
Chimay Verte, blonde - 10%	5.00
Rochefort 6 - 7.5%	4.20
Rochefort 8 - 9.2%	4.50
Rochefort Triple Extra - 8.1%	4.60
Westmalle Tripel - 9.5%	4.80

LES BIÈRES SANS ALCOOL	€
Erdinger - 0.0%	3.20
Leffe Blonde, Brune - 0.0%	3.90
Corona Cero - 0.0%	3.90
Tripel Karmeliet - 0.0%	3.90



À grignoter

Portion de fromage	4.00
Portion de fromage Orval	5.00
Portion de saucisson	5.00
Portion mixte	6.00

Sélection de Vins

CENTRE
BOHEY

LES VINS BLANCS €

LUXEMBOURG	€
Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Gris	34.00
Riesling	35.00

FRANCE - ITALIE	€
Pinot Gris 2024	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	29.00
Chardonnay 2024	
Château Pesquié	
Rhône, Ventoux	27.00 Bio

Les Bories 2022	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. des Bergeries, Paca	35.00 Bio
Je Suis Gris 2024	
Entre-deux-Mers, Bordeaux	
La Coucoute de Fontenille	26.00
Mâcon Fuissé 2024, Dom. de Fussiacus	
Bourgogne	33.00
Roero Arneis DOCG 2024	
Dom. Demarie Giovanni	
Italie, Piémont	31.00

LE VIN MOELLEUX	€
Le Classique 2018, Monbazillac	
Château Vari, Sud-Ouest	34.00 Bio

LES VINS ROSÉS	€
Pinot Noir Rosé 2024	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00
Les Bories 2023	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. des Bergeries, Paca	35.00 Bio
L'Instant Rosé 2025	
Château Les Bertrands, Bordeaux	20.00
Rosé des Cisterciens 2024, Faugères	
Abbaye Sylva Plana	
Languedoc	26.00 Bio

PETITES BOUTEILLES

BLANC & ROSÉ	€
Pinot Gris - Dom. Huber & Bléger	
Alsace - 37.5 cl	18.00
Entre-deux-Mers - Château de Fontenille	
Bordeaux - 37.5 cl	14.00
Rosé des Cisterciens, Faugères	
Abbaye Sylva Plana	
Languedoc - 50 cl	20.00 Bio

LES VINS ROUGES €	€
ALSACE - CAMARGUE - SUD-OUEST	
St-Hippolyte, Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00
Les Rièges 2023, IGP Terre de Camargue	
Bouches-du-Rhône	
Mas de Valériole	28.00 Bio
Origine 2022, Cahors	
Château Latuc, Sud-Ouest	32.00

RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC	€
Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes	
2022, Dom. Roger Perrin	32.00
La Perrière 2022, Vacqueyras	
Dom. La Perrière, Rhône	39.00 Bio
Les Novices 2024, Faugères	
Abbaye Sylva Plana, Languedoc	30.00
Domaine de l'Estagnol 2024	
Languedoc Montpeyrroux	22.00
Syrah 2024, Château Pesquié	
Rhône	26.00 Bio

BORDEAUX	€
Grande Sélection 2020, Bordeaux	
Supérieur - Château Penin	30.00
Rouge Passion 2022, Bordeaux	
Château de Fontenille	26.00
Cuvée Vieilles Vignes 2022, Côtes de Blaye	
Château Les Bertrands	26.00
La Mauriane 2022	
Puissequin Saint-Emilion	
Domaines Pierre Taix, Bordeaux	40.00

LUXEMBOURG	€
Domaine St-Martin - Côtes de Remich	
Pinot Noir	34.00

ITALIE - ESPAGNE - LIBAN - CHILI	€
Scène 2022, Montepulciano	
agriCosimo, Abruzzes	26.50 Bio

Barbera d'Alba 2022	
Domaine Demarie, Piémont	33.00 Bio
Terre Di Lanòli 2024, Valpolicella	
Villa Canestrari - Italie, Vénétie	32.00
Pinyeres 2022, DO Montsant	
Celler Masroig	
Espagne, Catalogne	30.00
Les Coteaux 2021, Békaa Valley	
Château Kefraya, Liban	40.00
Private Reserve Carmenere 2022	
DO Maule Valley - Vina Aromo	
Chili, Vallée du Maule	29.00



0%

Les cocktails
sans alcool

Crodino Orange ou Tonic	4.50
Funny Pisang et jus d'orange	4.50
Mojito fraise	4.50
Mocktail Bohey	6.00

+

Les
accompagnements

Grenadine	0.50
Menthe	0.50
Tonic/soda	2.20
Coca-Cola/Zero Sugar	2.20
Jus de fruits	2.50

LOOZA

Le bonheur est aussi quelque chose
que l'on grignote ensemble à la Brasserie le Bohey...