



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	5.90
Coupe de Prosecco	5.00
Coupe de Crémant Rosé	5.90
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

*Ginger Ale, Pink Pepper,
Lavander Orange, Hibiscus*

LES ACCOMPAGNEMENTS

Grenadine, Menthe	0.50
Tonic/soda	1.60
Coca-Cola/Zero/Light	1.60
Jus de fruits	1.60

L'APÉRO DES PETITS

Kidibul pomme 20 cl	2.20
---------------------	------



CHAMPAGNE, CRÉMANTS, MOUSSEUX

75cl €

Vély Prodhomme	48.50
Prosecco Villa Erica	25.00
Crémant Gales Héritage	29.00
Crémant Gales Brut Rosé - Héritage	29.00



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 2018 - Domaine Hubert & Bléger, Alsace	5.00
Aubaines de Goupil, Blanc Moelleux - Chât. Monluc, Sud-Ouest	5.00

ROUGE

Barbera d'Alba 2017-18 - Dom. Demarie, Piémont - Italie	5.50
--	------

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

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 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	2.30
Coca-Cola Light	2.30
Coca-Cola Zéro	2.30
Sprite	2.30
Fanta orange	2.30
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	2.20
Diekirch 30 cl	2.50
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	2.60
Hoegaarden Rosée	2.60
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
Rocheport 6%	3.40
Rocheport 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	2.30
Expresso	2.30
Décaféiné	2.30
Cappuccino chantilly	2.50
Cappuccino italien	2.50
Café gourmand	7.00
Lait russe	3.30
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	2.20
Portion de saucisson	2.80
Portion mixte	3.50

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



Restauration

ENTRÉES FROIDES



Terrine de lapin.....	14.50
Salade au bleu d'Auvergne et poires...	15.00
Rillettes de sardines.....	16.50
Carpaccio de saumon.....	16.50
Foie gras au Pineau des Charentes	18.00

ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	4.00
Soupe de poissons.....	16.50
Scampis à l'ail	15.50
Petits gris au piment d'Espelette	15.00
Croquettes fromage Orval et jambon	 15.00
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème.....	16.50
Ris de veau aux morilles	22.00
Assiette de tapas	 18.00

Entrée pour 2 personnes



PIQUANT





Découvrez les spécialités du loup


NOS SPÉCIALITÉS

€

Burger de Salers maison	 17.00
Choucroute	20.00
Penne du chef	
Saumon, scampis, crevettes	20.50
Cassoulet	22.50
Wok de poulet et noix de cajou	
au curry jaune	 22.50
Wok de St-Jacques et chorizo	26.00
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
Cum Laude 2020	
Spare ribs marinés	18.50
Rognon de veau à la moutarde	19.00
Côtes de porcelet saumurées	
thym-miel	19.00
Navarin d'agneau	21.00
Tartare de bœuf façon américain	21.00
Foie de veau à l'échalote	22.50
Jambonneau moutarde	22.50
Filet de lapin aux pruneaux	24.50

NOS POISSONS

Saumon aux petits légumes	21.50
Poêlée de sébaste au curry	24.00
Marmite de la mer au safran	25.00
Brochette de lotte	
aux herbes aromatiques	26.50
St-Jacques, jambon séché	
et beurre citron	 28.50

Plats végétariens

Spaghetti aux 4 fromages	12.50
Quiche aux légumes	12.50

Petite quiche chèvre et miel	13.50
Vol-au-vent épinards-ricotta	
avec ou sans œuf poché	14.50



Servi de 11h à 21h30

Brasserie

Plats
du jour

DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI
Potage + plat : 14€
Plat seul : 12€

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
Spaghetti bolognaise	13.50
Frisée aux lardons, vinaigre de framboises	14.00
Vol-au-vent	14.50
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) 	32.00
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	8.00
Vol-au-vent	9.50
Steak grillé	9.50



DESSERTS

€

Mousse au chocolat	6.00
Crème brûlée	6.50
Moelleux au chocolat glace lait d'amande	7.00
Poire au vin, crème de cassis	7.00
Tarte Tatin pomme	7.50
Tiramisu framboise-pistache	7.50
La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue	7.50
L'assiette gourmande	7.50
Ananas rôti, glace caramel beurre salé ..	7.50
Crêpes au sucre	3.50
Crêpes Mikado	7.00
Crêpes au Grand Marnier	7.50
Gaufre au sucre	4.00
Gaufre Chantilly	4.60
Gaufre Mikado	7.00
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 marrons glacés-Baileys	7.00
Assiette de fromages	7.00

LES ALCOOLS ET LIQOREUX

€

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	5.50
Maagbitter Buff	5.50
Quetsch luxembourgeois	5.50
Grain luxembourgeois	5.50
Limoncello	5.50
Get 27	5.80
Mirabelle alsacienne <small>DISTILLERIE ARTISANALE</small>	5.90
Poire William alsacienne	5.90
Framboise alsacienne <i>Hepp</i>	5.90
Bacardi	5.80
Saint James blanc	5.80
Saint James ambré	6.00
Vodka Poliakov	5.80
J&B	5.80
Label 5	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



SINCE 1765
SAINT JAMES
PREMIUM CARIBBEAN RUM

POLIAKOV

**LABEL
5**

Les vins

LES VINS BLANCS



LUXEMBOURG

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

FRANCE - ITALIE - ESPAGNE

Pinot Gris 2018	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	24.00
Mâcon-Chaintré 2018, Chât. de Chaintré	
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne	27.00
Vouvray sec tendre 2017	
Dom. des Locquets, Loire	21.00
Le Blanc 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana - Languedoc	Bio 30.00
Sauvignon-Chardonnay 2018	
Dom. Deshenry's, Languedoc	19.00
Roero Arneis Blanc 2018	
Dom. Demarie, Piémont - Italie	29.50
Cibolo Sauvignon 2018, Bodegas Alcenio	
Murcia - Espagne	19.00

LE VIN MOELLEUX

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

LES VINS ROSÉS

Tavel - Moulin-La-Viguerie 2018-2019	
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 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	14.50
Château de Tabuteau,	
Lussac St-Emilion - Bordeaux	14.50

LES VINS ROUGES



BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

Fleurie la chapelle des bois 2018	
Cave de Fleurie, Beaujolais	28.00
Bourgogne, Les Bulliats 2018	
Chât. de Durette	28.00
Bourgogne Pinot Noir 2017 - Dom.	
Désertaux-Ferrand, Bourgogne	32.00

RHÔNE - LANGUEDOC - PROVENCE

Côtes du Rhône Fruité 2018	
Dom. Roger Perrin	22.50
Côtes du Rhône Villages Vieilles Vignes	
2017 - Dom. Roger Perrin	28.00
Impudent 2018, Terrasses du Larzac -	
Vignerons des Schistes, Languedoc	25.00
La Closeraie 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	Bio 31.50
Pinot Noir 2019 - Domaine Py,	
Languedoc	Bio 21.00
Beauduc 2018, Bouches du Rhône	
Mas de Valériole, Provence	Bio 23.00
Les Rièges 2017, Bouches du Rhône -	
Mas de Valériole, Provence	Bio 26.00

BORDEAUX - SUD-OUEST

Château Penin Tradition 2016	
Bordeaux supérieur	23.00
Les Terres Rouges 2016	
Puisseguin St-Emilion -	
Chât. Durand Laplagne, Bordeaux	25.00
Vieilles Vignes 2017, Blaye Côtes	
de Bordeaux - Chât. Les Bertrands	23.00
Château Castagnac, 2014	
Fronsac	23.00
Le Chant des Frères 2018 - Dom.	
Piquemal, Roussillon	26.50
Terres d'Anthéa 2018, Sud-Ouest	
Les Vignerons de Buzet	21.00

DIVERS

Pinot Noir - St Martin - De nos Rochers,	
Luxembourg	31.00
Pinot Noir Rouge St-Hippolyte 2018	
Dom. Hubert & Bléger, Alsace	30.00
Salice Salentino 2016, A6 Mani	
Pouilles - Italie	28.00
Barbera d'Alba 2017 - Dom. Demarie	
Piémont - Italie	31.00
Nebbiolo d'Alba 2016 - Dom. Demarie	
Piémont - Italie	35.00
Morlongo 2017 - Villabella	
Vénétie - Italie	26.00

UNE SÉLECTION DU

