



**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

Bio

*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 Huber & Bléger, Alsace	5.00
Aubaines de Goupil, Blanc Moëlleux - Chât. Monluc, Sud-Ouest	5.00

ROUGE

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

SANGRIA

4.20

MANGAROCKA
BATIDA
DE COCO
COM RUM



LES SOFTS

€

Perrier 33 cl	2.30
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.10
Gerolsteiner sprudel 50 cl	3.80
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.10
Gerolsteiner naturell 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 Blonde 33 cl	3.80
Lupulus 25 cl	3.50

LES EN-CAS

Portion de fromage	2.20
Portion de saucisson	2.80
Portion mixte	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 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
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
Cappucino chantilly	2.50
Cappucino italien	2.50
Café gourmand	7.00
Lait russe	3.30
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



Lapales




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



Restauration

ENTRÉES FROIDES

€

- Salade de cailles, noix et pommes 16.00
- Jambon melon à notre façon 16.50
- Saumon fumé et fromage de chèvre ... 17.50
- Asperges, tomates séchées
et Serrano en salade  17.50
- Salade de crabe et Guacamole 21.50

ENTRÉES CHAUDES

- Potage du jour 4.00
 - Feuilleté de chèvre à la fruitesse 15.00
 - Croquettes fromage d'Orval
et jambon  15.00
 - Soupe de poissons 16.50
 - Scampis du chef flambés au Ricard,
tomate, crème, ail, persil 16.50
 - Pain farci aux cuisses de grenouille
ail-beurre 16.50
 - Ris de veau aux morilles 22.00
 - Assiette de tapas  18.50
- Entrée pour 2 personnes*







Découvrez les spécialités du loup


NOS SPÉCIALITÉS

€

Burger de boeuf maison	 17.00
Penne du chef	
Saumon, scampis, crevettes	21.00
Wok aux boulettes de boeuf épicées	23.00
Wok aux asperges vertes et scampis	 26.00
Escalope de veau Saltimbocca	26.50
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	 21.50
<i>Cum Laude 2020</i>	
Spare ribs marinés	18.50
Rognon de veau	
à la moutarde à l'ancienne	19.00
Agneau à la paysanne	21.50
Tartare de boeuf façon américain	21.00
Foie de veau à la bordelaise	22.50
Jambonneau béarnaise	22.50
Filet de canette à l'orange	23.50
Ossobucco	25.00

NOS POISSONS

Sole meunière	Prix du jour
Filets de rouget à l'italienne	23.50
Dos de cabillaud aux agrumes	24.50
Marmite de la mer au safran	26.50
Poêlée de gambas, Saint-Jacques et moules	 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



Plats du jour

UNIQUEMENT À MIDI
sauf le dimanche

Potage + plat : 14€


Plat seul : 12€

Servi de 11h à 21h30

Brasserie

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

€

Crème brûlée	6.50
Moelleux au chocolat glace lait d'amande	7.50
Banane flambée	7.50
Tarte Tatin pomme	7.50
Orange givrée maison	7.50
La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue	7.50
L'assiette gourmande	7.50
Carpaccio d'ananas	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
Coupe Mojito	7.50
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	7.00
Café glacé	7.00
Assiette de fromages	7.00

LES ALCOOLS ET LIQUEUREUX

€

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 <i>St-James</i>	5.90
Framboise alsacienne <i>St-James</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



Les vins

LES VINS BLANCS

€

LUXEMBOURG

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

FRANCE - ITALIE

Pinot Gris 2018	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	24.00
Mâcon-Chaintré 2018, Chât. de Chaintré	
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne	27.00
Le Blanc 2019, 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

LE VIN MOËLLEUX

Aubaines de Goupil, Blanc Moëlleux -	
Château Monluc, Sud-Ouest	22.00

LES VINS ROSÉS

Rosé de Loire 2018 - Dom. du Petit Clocher,	
Val de Loire	22.00
Bardolino Chiaretto 2018	
Vignetti Villabella, Vénétie - Italie	23.50
Tavel - Moulin-La-Viguerie 2018-2019	
Côtes du Rhône	28.00
Jas d'Esclans 2018 Cru Classé,	
Côtes de Provence	Bio 32.00
Pinot Noir Rosé 2019	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	24.00
Le Rosé 2019, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	Bio 24.00

PETITES BOUTEILLES 37.5CL

Mercrey Blanc, Les Ormeaux -	
Château d'Etroyes, Bourgogne	16.00
Mercrey Rouge, Le Clos des Corvées -	
Château d'Etroyes, Bourgogne	16.00
Bourgogne Pinot Noir -	
Château d'Etroyes	14.50
Château de Tabuteau,	
Lussac St-Emilion, Bordeaux	14.50

LES VINS ROUGES

€

ALSACE - BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

Pinot Noir Rouge St-Hippolyte 2018	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	30.00
Fleurie la chapelle des bois 2018	
Cave de Fleurie, Beaujolais	28.00
Régnié Exception 2018	
Château de Durette, Beaujolais	29.00
Bourgogne Pinot Noir 2017	
Dom. Capitain-Gagnerot	38.00

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
Saint-Esprit 2018, Côtes du Rhône	
Maison Delas Frères	26.00
Syrah Merlot 2018, Côtes de Thongue	
Dom. Deshenry's, Languedoc	18.00
Impudent 2018, Terrasses du Larzac -	
Vignerons des Schistes, Languedoc	25.00
La Closeraie 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	Bio 31.50
Montpeyroux 2018 - Dom. de l'Estagnol	
Les Vignerons des Schistes,	
Languedoc	20.00
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 de Gassis 2015	
Bordeaux supérieur -	
Chât. Freyneau	20.00
Roches d'Hillac 2016, Buzet	
Les Vignerons de Buzet,	
Sud-Ouest	18.00

LUXEMBOURG - ITALIE

Pinot Noir - St Martin - De nos Rochers,	
Luxembourg	31.00
Salice Salentino 2016	
A6 Mani, Pouilles - Italie	28.00
Barbera d'Alba 2017	
Dom. Demarie, Piémont - Italie	31.00

UNE SÉLECTION DU

