




Le Bohey
BRASSERIE
RESTAURANT

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

Boissons

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	4.80
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 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

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 2018 - 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
<i>Hugo, Bellini, Americano Spritz</i>	

MANGAROCK
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 naturel 25 cl	2.10
Gerolsteiner naturel 50 cl	3.80
Lodyss plate 1 L	7.00
Lodyss 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

Battin pils 30 cl	2.50
Lupulus 25 cl	3.50
Diekirch Grand Cru 33 cl	3.00
Leffe Brune 33 cl	3.80



LES EN-CAS

Portion de fromage	2.20
Portion de saucisson	2.80
Portion mixte	3.50

LES BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

	€
Lupulus Hopera	3.50
Battin Blanche	2.90
Battin Fruitée	2.90
Battin Extra	3.30
Battin Brune	3.30
Ciney Blonde, Ciney Brune 25 cl	3.20
La Chouffe Blonde, Mc Chouffe Brune	4.10
Maredsous 8%	3.50
Duvel	3.30
Hoegaarden Rosée 25 cl	2.60
Liefmans Fruitesse 25 cl	2.80
Leffe Blonde, Leffe Ruby	3.80
Carlsberg 25 cl	2.50
La Chatte	3.80
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	2.30
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 servi en théière	3.30

➔ Demandez notre carte !

Chocolat chaud	2.50
Viennois	2.70
Chouffe Coffee	6.00
Irish coffee	7.00



Lapulas



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

Restauration



Découvrez les spécialités du loup

ENTRÉES FROIDES

€

Jambon Forêt-Noire	13.50
Salade du Périgord	16.50
Rillettes de sardines	17.50
Assiette nordique	17.50
Foie gras au Sauterne	18.00

ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	4.00
Cappuccino de homard	15.00
Petits gris au piment d'Espelette	15.00
Croquettes au fromage d'Orval	15.00 
Scampis au beurre à l'ail	16.50
Pain farci aux cuisses de grenouilles ail-crème	16.50
Ris de veau aux morilles	22.00
Assiette de tapas	20.00 

Entrée pour 2 personnes

Plat
du jour

UNIQUEMENT À MIDI
sauf dimanche et jours fériés
Potage + plat : 14€
Plat seul : 12€





 Découvrez les spécialités du loup

NOS SPÉCIALITÉS

€

Burger de boeuf	 18.00
Wok de merguez-chorizo	 19.50
Choucroute	 21.00
Pennes du chef	
saumon, scampis, crevettes	21.00
Tartiflette	 22.50
Wok de poulet-scampis	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	 21.50
<i>Cum Laude 2020 -</i>	
Spare ribs marinés	18.50
Rognons de veau	
à la moutarde à l'ancienne	19.00
Tartare de boeuf façon américain	21.00
Parmentier boudin-marrons	22.00
Foie de veau moutarde à l'estragon	22.50
Jambonneau béarnaise	22.50
Filet de canette, sauce aux cassis	23.50

NOS POISSONS

Aile de raie aux câpres	19.50
Pavé de saumon aux petits légumes ..	21.00
Filet de sandre au fenouil	22.50
Waterzooi de lotte	
au lemongrass et coco	 24.00
Marmite de la mer au safran	26.50

Plats végétariens

Quiche aux légumes	12.50	Vol-au-vent épinards-ricotta	
Petite quiche chèvre et miel	13.50	avec ou sans œuf poché	14.50
		Wok aux falafels	19.50



PIQUANT



Plat du jour

UNIQUEMENT À MIDI
sauf dimanche et jours fériés
Potage + plat : 14€
Plat seul : 12€

Servi de 11h à 21h

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 framboise	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	6.50
Crème brûlée	6.50
Nougat glacé	7.00
Pomme farcie aux fruits secs	7.00
Assiette de fromages	7.00
Assiette gourmande 	7.50
Moelleux au chocolat	7.50
Tarte Tatin pommes ou prunes	7.50
La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue	7.50
Crêpes au sucre	3.50
Crêpes Mikado	7.00
Crêpes au Grand Marnier	8.00
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 automnale (glace Amaretto, moka, vanille, noix, caramel, pralin)	7.00
Coupe colonel	7.50
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	7.50
Café glacé hiver (marrons glacés, Baileys)	7.50

Alcools

LES ALCOOLS ET LIQUOREUX



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>Hepp</i>	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

**SAINT
JAMES**



**LABEL
5**

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	25.00
Mâcon-Chaintré 2018	
Dom. Paquet & Fils, Bourgogne	27.00
Vermentino Solo 2019	
Dom. Deshenry's, Languedoc	21.00
Le Blanc 2019, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	30.00
Château Loustalet 2018	
Les Vignerons de Buzet, Sud-Ouest	21.00
Soave 2019	
Villabella, Vénétie - Italie	22.00
Roero Arneis 2018	
Dom. Demarie, Piémont - Italie	29.50

LE VIN MOËLLEUX

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

LES VINS ROSÉS

Tavel - Moulin-La-Viguerie 2019	
Côtes du Rhône	28.00
Jas d'Esclans 2019 Cru Classé, Côtes de Provence	32.00
Pinot Noir Rosé 2019	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	24.00

PETITES BOUTEILLES 37.5CL

Mercurey Blanc, Les Ormeaux - Château d'Étroyes, Bourgogne	17.00
Mercurey Rouge, Le Clos des Corvées - Château d'Étroyes, Bourgogne	17.00
Bourgogne Pinot Noir - Château d'Étroyes	16.00
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
Chiroubles 2018	
Cave de Fleurie, Beaujolais	22.50
Régnié Exception 2019	
Château de Durette, Beaujolais	29.00
Bourgogne Pinot Noir 2018	
Dom. Désertaux-Ferrand, Bourgogne	32.00

RHÔNE - LANGUEDOC - PROVENCE

Côtes du Rhône Villages 2017	
Maison Lavau	24.00
Côtes du Rhône Villages Vieilles Vignes 2018 - Dom. Roger Perrin	28.00
Pinot Noir Edition Solo 2018	
Dom. Deshenry's, Languedoc	27.60
Impudent 2018, Terrasses du Larzac - Vignerons des Schistes, Languedoc	25.00
La Closeraie 2018, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	31.50
Beauduc 2019, IGP B. du Rhône - Dom. Mas de Valériole, Provence	22.50
Les Rièges 2017, IGP B. du Rhône - Dom. Mas de Valériole, Provence	26.00

BORDEAUX - SUD-OUEST

Château Penin Tradition 2016	
Bordeaux supérieur	23.00
Château Durand Laplagne 2016	
Puisseguin St-Emilion, Bordeaux	25.00
Vieilles Vignes 2017, Blaye Côtes de Bordeaux - Chât. Les Bertrands	23.00
Le Château Hauret du Piada, Graves 2016	
Bordeaux	23.00
Château de Gassis 2016, Bordeaux supérieur - Chât. Freyneau	20.00
Marquis du Grez 2016, Les Vignerons de Buzet, Sud-Ouest	24.00

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
Scine 2018 - Montepulciano d'Abruzzo, Agricossimo, Abruzzes - Italie	20.00
Langhe Dolcetto 2018, Dom. Demarie Piémont - Italie	26.00

UNE SÉLECTION DU

