

Restauration

Brasserie

La
carte



brasserielebohey.lu



Découvrez les spécialités du loup

ENTRÉES FROIDES

| | |
|--------------------------------|-------|
| Rillettes de truite fumée | 15.50 |
| Salade du Périgord | 17.50 |
| Saumon sauvage fumé et raifort | 18.50 |
| Les 6 huîtres creuses | 19.50 |
| Foie gras au sauternes | 20.00 |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|-------|
| Potage du jour | 4.00 |
| Croquettes au fromage d'Orval | 15.00 |
| Petits-gris au fenouil | 16.00 |
| Scampis au beurre à l'ail | 16.50 |
| Pain farci aux cuisses de grenouilles ail-crème | 16.50 |
| Foie gras poêlé aux fruits rouges | 19.50 |
| Ris de veau aux morilles | 22.00 |
| Assiette de tapas | 23.00 |

Entrée pour 2 personnes

Plats végétariens

NOS SPÉCIALITÉS

| | |
|--------------------------|-------|
| Burger de boeuf | 18.50 |
| Wok merguez-chorizo | 20.50 |
| Wok de poulet sauce soja | 21.00 |
| Pennes du chef | 21.00 |
| Choucroute | 21.50 |
| Tartiflette | 22.50 |
| Ris de veau aux morilles | 32.00 |

NOS GRILLADES

SERVIES AVEC UN TRIO DE SAUCES

| | |
|------------------------------|-------|
| Steak de bœuf 250 g | 22.50 |
| 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

| | |
|---|-------|
| Quiche aux légumes | 13.50 |
| Burger végétarien | 16.50 |
| Vol-au-vent épinards-ricotta avec ou sans œuf poché | 14.50 |
| Wok végétarien | 19.50 |

NOS VIANDES

| | |
|--|-------|
| Parmentier de boudin noir aux pommes | 18.50 |
| Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne | 19.00 |
| Spare ribs marinés | 20.50 |
| Tartare de bœuf façon américain | 21.00 |
| Joue de veau à l'Orval | 22.00 |
| <i>Cum Laude 2021 -</i> | |
| Jambonneau à la dijonnaise | 23.50 |
| Foie de veau charcutière | 23.00 |
| Cassoulet de canard | 24.50 |

NOS POISSONS

| | |
|---|-------|
| Filet de sandre aux poireaux | 21.50 |
| Dos de lieu noir, huile olive, basilic, tomates cerises | 21.50 |
| Noix de Saint-Jacques beurre citron et chorizo | 22.50 |
| Marmite de la mer au safran | 25.00 |
| Waterzooi de lotte au lemongrass et coco au citron vert | 25.50 |

PIQUANT

PETITE RESTAURATION

| | |
|---|-------|
| Boulettes sauce tomate ou liégeoise | 7.00 |
| 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 | 15.00 |
| Assiette de jambon d'Ardenne | 15.00 |
| Lasagne | 16.50 |
| Délices de nos régions charcuteries, fromages, pain | 16.50 |
| Le plateau Bohey (2 personnes) charcuteries, fromages, pain | 32.00 |

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 |

| | |
|----------------------------------|-------|
| Crêpes au sucre | 4.00 |
| Crêpes Mikado | 7.00 |
| Crêpes au Grand Marnier | 8.00 |
| Gaufre au sucre | 4.00 |
| Gaufre Chantilly | 4.60 |
| Gaufre Mikado | 7.00 |
| Assiette de fromages | 8.00 |
| Le camembert chaud (2 personnes) | 10.00 |

LES ALCOOLS ET LIQOREUX

| | |
|--------------------------------|------|
| SECS | |
| Grappa di Chardonnay Torquadra | 6.60 |
| Maagbitter Buff | 5.60 |
| Quetsch luxembourgeois | 5.60 |
| Grain luxembourgeois | 5.60 |
| Limoncello | 5.60 |
| Get 27 | 5.90 |
| Mirabelle alsacienne | 6.00 |
| Poire William alsacienne | 6.00 |
| Framboise alsacienne | 6.00 |
| Bacardi | 5.90 |
| Saint James blanc | 5.90 |
| Saint James ambré | 6.10 |
| Vodka Poliakov | 5.90 |
| J&B | 5.90 |
| Label 5 | 5.90 |
| Highland Park 12 ans | 7.10 |
| Jameson | 5.90 |
| Jack Daniel's | 6.10 |
| Calvados Boulard | 5.90 |
| Cognac Gauthier V.S. | 6.60 |
| Cognac Remy Martin V.S.O.P. | 7.10 |
| Vieille Prune Roque | 8.10 |

SUCRÉS

| | |
|--------------------------------|------|
| Père Blanc | 5.90 |
| Cointreau | 5.90 |
| Amaretto di Saronno | 5.90 |
| Averna Amaro Siciliano | 5.90 |
| Baileys | 5.90 |
| Sambuca | 5.90 |
| Liqueur de poire Marie Brizard | 5.90 |
| Grand Marnier | 6.60 |
| Mandarine Napoléon | 6.60 |
| Chartreuse Verte | 7.60 |

SAINT
JAMES

POLIAKOV

LABEL
5

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

Plat
du jour

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

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Mousse au chocolat | 7.00 |
| Crème brûlée | 7.50 |
| Moelleux au chocolat | 7.50 |
| Assiette gourmande | 7.50 |
| Tarte Tatin pommes | 7.50 |
| Soupe du vieux garçon | 8.50 |
| Trifle d'hiver aux poires et à l'amaretto | 7.50 |
| La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue légère | 7.50 |
| Parfait glacé au Grand Marnier | 7.50 |
| Profiteroles glace vanille et chocolat chaud | 7.50 |

