

# Le Bohey

BRASSERIE RESTAURANT

## ENTRÉES FROIDES €

Carpaccio de veau à l'italienne	18.50
Tataki de canard	18.50
Tomates multi couleurs et sa buffalo	18.50
Tartare de saumon, perles yuzu	19.50
Cocktail de crevettes roses aux agrumes	21.50

## ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	4.00
Croquettes au fromage d'Orval	16.00
Petite quiche chèvre tomate	16.50
Petits-gris au piment d'Espelette	18.00
Scampis au beurre à l'ail	18.00
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	18.50
Ris de veau aux morilles	24.00
Assiette de tapas	25.00

Entrée pour 2 personnes

## Restauration

### NOS SPÉCIALITÉS €

Filet de poulet à l'italienne	20.50
Langue de bœuf sauce Madère	19.50
Burger maison (fromage Orval et pancetta)	19.50
Osso bucco	23.50
Pennes du chef	23.00
Wok de poulet mariné, noix de cajou	22.50
Wok de scampis	24.50
Ris de veau aux morilles	34.00

### NOS GRILLADES

#### SERVIES AVEC UN TRIO DE SAUCES

Steak de bœuf 250 g	23.50
Mixed grill	24.00
Côtes d'agneau	24.00
Brochette de bœuf 300 g	24.50
La pièce du boucher 250 g	24.00
Entrecôte du terroir 350 g	29.50
Filet pur BBB 250 g	33.00
Côte à l'os irlandaise 500 g	34.50

Servie à point ou saignante

## Plats végétariens

PIQUANT

### DESSERTS €

Mousse au chocolat	7.50	Moelleux au chocolat	8.00
Crème brûlée	7.50	Assiette gourmande	8.50
Tarte Tatin pommes	7.50	La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue légère	8.50
Gaspacho ananas et glace coco	7.50	Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	9.00
Nougat glacé	8.00		

Découvrez les spécialités du loup

### NOS VIANDES €

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	19.00
Côte de porc légèrement saumurée sauce muscat	21.50
Spare ribs marinés	22.50
Tartare de bœuf façon américain	22.50
Joue de veau à l'Orval	22.00
Cum Laude 2022 -	
Foie de veau crème échalotes	23.00
Jambonneau béarnaise	23.50
Tagliata d'agneau	28.50

### NOS POISSONS

Filet de merlan façon du sud	21.50
Filets de rougets à l'italienne	23.50
Dos de cabillaud, miel, moutarde	24.50
Marmite de la mer au safran	26.00
Noix de Saint-Jacques curry, grany smith	31.50

Cannelloni épinards-ricotta	18.50
Quiche aux légumes	16.00
Wok aux falafels	19.50

## Brasserie

### PETITE RESTAURATION €

Boulettes sauce tomate ou liégeoise	
1 pièce	8.00
2 pièces	14.50
Croque-monsieur garni	9.00
Omelette au jambon d'Ardenne	13.50
Spaghetti bolognaise	14.50
Frisée aux lardons, vinaigre de framboise	14.50
Assiette de jambon d'Ardenne	15.00
Vol-au-vent	16.00
Lasagne	18.00
Délices de nos régions charcuteries, fromages, pain	17.50
Le plateau Bohey (2 personnes) charcuteries, fromages, pain	33.00

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	7.00
Nuggets de poulet	7.00
Spaghetti bolognaise	7.00
Lasagne	8.50
Vol-au-vent	9.50
Steak grillé	10.50

Crêpes au sucre	4.50
Crêpes Mikado	8.00
Crêpes au Grand Marnier	8.50
Gaufre au sucre	4.50
Gaufre Chantilly	5.50
Gaufre Mikado	8.00
Assiette de fromages	9.50

La carte



brasserielebohey.lu

### LES ALCOOLS ET LIQUREUX €

#### SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	6.90
Maagbitter Buff	5.90
Quetsch luxembourgeois	5.90
Grain luxembourgeois	5.90
Limoncello	5.90
Get 27	6.20
Mirabelle alsacienne	6.30
Poire William alsacienne	6.30
Framboise alsacienne	6.30
Bacardi	6.20
Saint James blanc	6.20
Saint James ambré	6.40
Vodka Poliakov	6.20
J&B	6.20
Label 5	6.20
Highland Park 12 ans	7.40
Jameson	6.20
Jack Daniel's	6.40
Calvados Boulard	6.20
Cognac Gauthier V.S.	6.90
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	7.40
Vieille Prune Roque	8.60

#### SUCRÉS

Père Blanc	6.20
Cointreau	6.20
Amaretto di Saronno	6.20
Averna Amaro Siciliano	6.20
Baileys	6.20
Sambuca	6.20
Liqueur de poire Marie Brizard	6.20
Grand Marnier	6.80
Mandarine Napoléon	6.60
Chartreuse Verte	7.80



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 : 15.50€  
Plat seul : 13.50€



**LES APÉRITIFS**

Apéritif Maison	5.80
Coupe de Champagne	8.60
Coupe de Crémant	6.00
Coupe de Prosecco	5.10
Coupe de Crémant Rosé	6.00
Cerdon rosé (mousseux de Savoie)	4.10
Maitrank	4.60
Kir	3.60
Kir royal	6.90
Pineau des Charentes blanc ou rosé	5.10
Royal Oporto blanc ou rouge	5.00
Martini blanc ou rouge	5.00
Pisang Ambon	5.00
Safari	5.00
Batida	5.00
Passoã	5.00
Campari	5.00
Gancia	5.00
Ricard	5.60
Suze	5.10
Picon Vin blanc	5.20
Picon bière	5.10
Cynar	5.10
Aperol	6.10
P31	6.50
Batida Rum, jus ananas	6.30

**LES GINS TONIC**

Gin Bombay Dry	5.80
G'vine Floraison	7.10
Citadelle	5.60
The Duke	8.10
Schweppes Tonic Mixer	3.10

*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	2.30
---------------------	------

**CHAMPAGNE,  
CRÉMANTS, MOUSSEUX**

75cl €	
Vély Prodhomme	48.60
Prosecco Ardenghi	26.00
Crémant Gales Héritage	30.00
Crémant Gales Brut Rosé - Héritage	30.00

**LES VINS BLANCS**

**RIVANER ET AUXERROIS**

Le verre	3.30
Le pichet 25 cl	5.10
Le pichet 50 cl	10.50

**RIESLING ET PINOT GRIS**

La bouteille 25 cl	6.10
--------------------	------

**LES VINS ROUGE ET ROSÉ**

Le verre	4.10
Le pichet 25 cl	7.10
Le pichet 50 cl	13.50
Bouteille 75 cl	20.50

**LES VINS AU VERRE**

**BLANC**

Pinot Gris 2020	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Le Bouquet 2020, Bergerac moelleux - Château Marie Plaisance	5.50

**ROUGE**

Scène 2020 - Montepulciano - Agricosimo, Abruzzes - Italie	4.60
--	------

**LES COCKTAILS SANS ALCOOL**

Prosecco Mionetto	3.20
Crodino Orange, Tonic	4.00
Funny Pisang et jus d'orange	4.10
Vintense Ice	4.60
<i>Hugo, Bellini, Americano Spritz</i>	
Schweppes botanical	3.00
Mojito fraise	3.00
Gin Gordon's 0.0, Tonic	5.40

**LES SOFTS**

Perrier 33 cl	2.40
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.20
Gerolsteiner sprudel 50 cl	3.90
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.20
Gerolsteiner naturell 50 cl	3.90
Lodyss plate 1 L	7.10
Lodyss pétillante 1 L	7.10
Coca-Cola	2.40
Coca-Cola Light	2.40
Coca-Cola Zéro	2.40
Sprite	2.40
Fanta orange	2.40
Liégeois	2.50
Ice Tea	2.40
Ice Tea pêche	2.40
Schweppes Tonic, Agrum, Pink, Lemon, Mojito	2.40
Oasis Tropical	2.40
Cécémel	2.40

**LES JUS DE FRUITS**

Jus d'orange	2.50
Jus de pomme cerise	2.50
Jus de tomate	2.50
Jus de pomme	2.50
Jus d'ananas	2.50
Jus multivitamines	2.50

**JUS DE FRUIT PRESSÉ**

Orange	5.10
--------	------

**LES BOISSONS CHAUDES**

Café	2.50
Expresso	2.50
Décaféiné	2.50
Cappuccino chantilly	2.70
Cappuccino italien	2.70
Café gourmand	7.50
Lait russe	3.50
Thé/Infusion Harney & Sons	
<i>servi en théière</i>	3.50

**→ Demandez notre carte !**

Chocolat chaud	2.70
Viennois	2.90
Chouffe Coffee	6.30
Irish coffee	7.30

**LES BIÈRES AU FÛT**

Battin pils 30 cl	2.70
Lupulus 25 cl	3.70
Lefte Blonde 33 cl	3.90

**LES BIÈRES SPÉCIALES  
EN BOUTEILLE**

Lupulus Hopera	3.60
Battin Blanche, Battin Fruitée	3.20
La Chouffe Blonde, Mc Chouffe Brune	4.20
Maredsous 8%	3.60
Duvel	3.40
Hoegaarden Rosée 25 cl	2.70
Liefmans Fruitée 25 cl	2.90
Lefte Brune, Lefte Ruby	3.90
Carlsberg 25 cl	2.60
La Chatte	3.90
Diekirch Grand Cru	3.10
Gordon Scotch	4.10
Rochehaut Blonde 5.5%	3.90
Rochehaut Triple Blonde 8.5%	4.10

**LES TRAPPISTES**

Orval - <i>servi frais ou tempéré</i>	4.00
Orval vieux - <i>servi frais ou tempéré</i>	4.80
Chimay Triple 8%, blonde	3.90
Chimay Rouge 7%, brune	3.70
Chimay Bleue 9%, brune	4.00
Rochehaut 6%	3.70
Rochehaut 8%	3.90
Rochehaut Triple Extra	4.20
Westmalle Tripel	4.20
La Trappe Blond	3.40

**LES BIÈRES SANS ALCOOL**

Erdinger 0.0%	2.70
Lefte 0.0% Blonde, Brune	3.90
Simon 0.0% Lime & ginger	3.90
Carlsberg 0.0%	2.90

**LES EN-CAS**

Portion de fromage	2.20
Portion de saucisson	2.80
Portion mixte	3.50

**LES VINS BLANCS**

<b>LUXEMBOURG</b>	
Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Gris	34.00
Riesling	35.00

**FRANCE - ITALIE**

Beaujolais Villages 2021	
Chât. de Durette	25.00
Pinot Gris 2020	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00
Chât. d'Arricaud 2019, Graves Sec, Bordeaux	32.00
Mâcon-Chaintré 2020	
Dom. Fussiacus, Bourgogne	30.00
Schiste 2020, Minervois	
Chât. Coupe-Roses, Languedoc	35.00
Racine 2021, Duché d'Uzès	
Les Collines du Bourdic	21.00
Vigne di Sande 2020, Soave	
Villa Canestrari, Italie	28.00
Roero Arneis 2020	
Dom. Demarie, Piémont - Italie	31.50

**LE VIN MOELLEUX**

Le Bouquet 2020, Bergerac moelleux	
Château Marie Plaisance	20.00

**LES VINS ROSÉS**

Aujourd'hui 2021, Côtes de Thau	
Dom. In Vinhys, Languedoc	25.00
Racine 2021	
Collines du Bourdic, Uzès	21.00
Cabernet d'Anjou 2020	
Domaine Petit Clocher, Loire	22.00
Pinot Noir Rosé 2020	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	27.00
Tavel 2019 - Dom. Moulin-La-Viguerie	
Côtes du Rhône	31.00
Côtes de Provence Cru Classé 2020 - Dom. du Jas d'Esclans, Provence	35.00
Tanbé 2021 - Villa Canestrari, Italie	31.00

**PETITES BOUTEILLES - BLANC 37.5CL**

Entre-Deux-Mers - Château La Galante	
Bordeaux	12.00
Les Ormeaux, Mercurey Blanc	
Château d'Étroyes, Bourgogne	20.00

**PETITES BOUTEILLES - ROUGE 37.5CL**

Cuvée Tradition, Blaye Côtes de Bordeaux - Chât. Les Bertrands	14.00
Lussac St-Emilion, Château de Tabuteau, Vignobles Bessou, Bordeaux	16.50
Pinot Noir	
Château d'Étroyes, Bourgogne	19.00
Mercurey Rouge, Le Clos des Corvées	
Château d'Étroyes, Bourgogne	20.00

**LES VINS ROUGES**

<b>BEAUJOLAIS - ALSACE - BOURGOGNE</b>	
Inspiration 2019, Juliéas	
Château de Durette, Beaujolais	39.00
St-Hippolyte 2019, Pinot Noir Rouge	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00
Pinot Noir 2020 - Dom. Désertaux-Ferrand, Bourgogne	35.00

**RHÔNE - LANGUEDOC - PROVENCE**

Cadenza 2019, Côtes-du-Rhône	
Dom. Constant Duquesnoy	25.00
Visan 2019, Côtes-du-Rhône	
Dom. Coste Chabrier	29.00
Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes 2019, Domaine Roger Perrin	30.00
La Rabassière 2020, Duché d'Uzès	
Les Collines du Bourdic	32.00
L'Impudent 2019, Terrasses du Larzac	
Vignerons des Schistes, Languedoc	28.00
Chant des Frères 2019, Côtes du Rouss.	
Dom. Piquemal, Languedoc	29.00
La Closeraie 2020, Faugères - Abbaye	
Sylva Plana, Languedoc	34.50
Les Rièges 2018, Bouches du Rhône	
Mas de Valériole, Provence	29.00

**BORDEAUX**

Château des Léotins 2018	
Vignobles Lumeau	20.00
Cuvée Vieilles Vignes 2018, Côtes de Blaye	
Chât. Les Bertrands	25.00
Le Hauret du Piada 2019, Graves	25.00
Les Terres Rouges 2019,	
Puisseguin St-Emilion	
Chât. Durand-Laplagne	26.00
Château La Tuilière 2017	
Côtes de Bourg	34.00
Les Vieilles Vignes 2016, Madiran	
Dom. Capmartin, Pyrénées	35.50

**LUXEMBOURG**

Pinot Noir - St-Martin - De nos Rochers, Luxembourg	34.00
---	-------

**ITALIE**

Scène 2020 - Montepulciano, Agricosimo, Abruzzes	24.00
Lifili 2020, Negroamaro,	
A6 Mani, Pouilles	31.00
Barbera d'Alba 2019	
Dom. Demarie, Piémont	33.00
Langhe Rosso 2018	
Dom. Demarie, Piémont	35.00

