

### 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



### LES ALCOOLS ET LIQUREUX €

<b>SECS</b>	
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
<b>SUCRÉS</b>	
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€

