

Servi de 12h à 14h30  
et de 18h30 à 21h

## Restauration

Découvrez les spécialités du loup

Servi de 11h30 à 21h

## Brasserie

la  
Carte



brasserielebohey.lu

### ENTRÉES FROIDES

Weck guacamole et crabe	18.90
Jambon Forêt Noire, pousses d'épinards, dés de tomate	16.80
Cake au saumon fumé et sa petite salade	19.50

### ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	5.00
Croquettes au fromage d'Orval	16.00
Poêlée de Saint-Jacques et moules aux agrumes	22.50
Scampis au beurre à l'ail	18.50
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	23.00
Ris de veau aux morilles	25.00
Assiette de tapas	28.00

Entrée pour 2 personnes

### NOS SPÉCIALITÉS

Langue de bœuf sauce Madère	22.50
Burger pur bœuf du terroir	19.50
Filet d'agneau à l'italienne	32.50
Ossobuco à la milanaise	27.50
Wok aux scampis et sésame	24.00
Filet de canette aux griottes	24.50
Pennes du chef	24.50
Côte de porcelet miel-moutarde	24.50
Ris de veau aux morilles	35.00

### NOS GRILLADES

Sauce au choix : béarnaise, poivre vert, provençale ou champignons

La pièce du boucher 250 g	26.00
Steak de bœuf 250 g	26.00
Mixed grill	26.50
Côtes d'agneau	26.50
Brochette de bœuf 300 g	28.00
Entrecôte du terroir 350 g	33.00
Côte à l'os irlandaise 500 g	37.50

Servie à point ou saignante

### NOS VIANDES

Rognons de veau moutarde à l'ancienne	22.00
Blanquette de volaille curry-coco	23.50
Foie de veau charcutière	23.00
Spare ribs marinés	23.50
Joue de veau à l'Orval	23.50
<i>Cum Laude 2024 -</i>	
Tartare de bœuf façon américain	24.00
Jambonneau béarnaise	24.50

### NOS POISSONS

Sole meunière	Prix du jour
Pavé de saumon beurre citron	24.50
Marmite de la mer au safran	28.00
Dos de cabillaud et écrevisses	26.80

### PETITE RESTAURATION

Boulettes sauce tomate ou liégeoise	
1 pièce	9.00
2 pièces	16.00
Croque-monsieur garni	9.00
Omelette au jambon d'Ardenne	16.00
Spaghetti bolognaise	16.50
Frisée aux lardons, vinaigre de framboise	15.00
Assiette de jambon d'Ardenne	15.00
Vol-au-vent	17.50
Lasagne	18.50
La planche	21.00
Charcuteries, fromages, pain	
Le plateau Bohey (2 personnes)	35.00
Charcuteries, fromages, pain	

Moutarde	0.30
Ketchup	0.50
Mayonnaise	0.50
Fromage râpé	1.00
Accompagnement supplémentaire	2.00

### POUR LES PETITS LOUPS

Nuggets de poulet	7.50
Boulette sauce tomate ou liégeoise	8.00
Spaghetti bolognaise	7.50
Lasagne	9.50
Vol-au-vent	9.50
Steak grillé	10.50

Omelette au fromage	15.00
Cannelloni épinards-ricotta	21.00
Burger falafel	19.50

### DESSERTS

Mousse au chocolat	8.00	La folie du chef - fruits rouges, vanille et meringue légère	9.50
Crème brûlée	8.00	Tartare d'ananas, rhum brun, glace coco	9.50
Tarte Tatin pommes	9.00	Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	9.00
Moelleux au chocolat	9.00	Café glacé	9.50
Assiette gourmande	9.50		

Glace 2 boules	6.00	Crêpes au sucre	4.50
Dame Blanche	8.50	Crêpes Mikado	8.50
Brésilienne	8.50	Crêpes au Grand Marnier	9.50
La coupe framboises tièdes et vanille	8.50	Gaufre au sucre	4.50
Trio de sorbets	8.50	Gaufre Chantilly	5.50
Coupe colonel	9.50	Gaufre Mikado	8.50
		Assiette de fromages	9.50

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 18€  
PLAT SEUL 15.50€

## Plats végétariens





BRASSERIE  
RESTAURANT



Le  
**Bohey**

Sélection de Vins CENTRE  
**BOHEY**

### LES APÉRITIFS

Apéritif Maison	6.00
Cocktail Bohey	7.50
Coupe de Champagne	9.00
Coupe de Crémant blanc ou rosé	6.50
Coupe de Prosecco	5.50
Maitrank	5.00
Kir	3.80
Kir royal	7.00
Pineau des Charentes blanc ou rosé	5.50
Royal Oporto blanc ou rouge	5.50
Martini blanc ou rouge	5.50
Pisang Ambon	5.50
Safari	5.50
Batida	5.50
Passoã	5.50
Campari	5.50
Ricard	5.80
Suze	5.80
Picon Vin blanc	5.80
Picon bière	5.50
Cynar	5.80
Aperol	7.50
P31	7.50
Batida Rum, jus ananas	7.50

### LES GINS TONIC

Gin Bombay Dry	6.00
Citadelle	6.50
Engine	7.50
Schweppes Selection	3.10
<i>Pink Pepper, Hibiscus, Pomelo, White Peach &amp; Elderflower</i>	

Sangria maison ..... 4.50

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Grenadine, Menthe	0.50
Tonic/soda	1.80
Coca-Cola/Zero Sugar/Light	1.80
Jus de fruits	1.80

### CHAMPAGNE, CRÉMANTS, MOUSSEUX

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

### LES VINS BLANCS

<b>RIVANER ET AUXERROIS</b>	
Le verre	3.50
Le pichet 25 cl	5.50
Le pichet 50 cl	10.80

### RIESLING ET PINOT GRIS

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

### LES VINS ROUGE ET ROSÉ

Le verre	4.10
Le pichet 25 cl	7.20
Le pichet 50 cl	14.00
La bouteille 75 cl	21.00

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANC</b>	
Pinot Gris 2022	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Le Bouquet 2022, Bergerac moelleux - Château Marie Plaisance	5.50

### ROUGE

Scène 2022, Montepulciano - agriCosimo, Abruzzes - Italie	5.50
---	------

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Crodino Orange ou Tonic	4.00
Funny Pisang et jus d'orange	4.10
Mojito fraise	4.00
Cocktail Bohey	5.00

### LES SOFTS

Perrier 33 cl	2.50
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.20
Gerolsteiner sprudel 50 cl	3.90
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.20
Gerolsteiner naturell 50 cl	3.90
Lodys plate 1 L	7.10
Lodys pétillante 1 L	7.10
Coca-Cola/Zero Sugar/Light	2.50
Sprite	2.50
Fanta orange	2.50
Fuze tea	2.50
Fuze tea pêche	2.50
Oasis Tropical	2.50
Schweppes Tonic, Agrumes, Pink, Mojito	2.50
Liégeois	2.60
Orangina	2.80
Cécémel	2.50

### LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange	2.60
Jus de pomme cerise	2.60
Jus de tomate	2.60
Jus de pomme	2.60
Jus d'ananas	2.60
Jus multivitamines	2.60

### LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.50
Expresso	2.50
Décaféiné	2.50
Cappuccino chantilly	2.80
Cappuccino italien	2.80
Café gourmand	10.80
Lait russe	3.50
Thé/Infusion Harney & Sons	3.50
<i>servi en théière</i>	

*Demandez notre carte !*

Chocolat chaud	3.00
Viennois	3.20

Chouffe Coffee	7.00
Irish coffee	9.00

### LES BIÈRES AU FÛT

Battin pils 30 cl - 5%	3.00
Lupulus 25 cl - 8.5%	3.70

### LES BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

Lupulus Hopera - 6%	3.70
Battin Blanche - 4.8%, Fruitée - 4.3%	3.20
La Chouffe Blonde - 8%	4.20
Mc Chouffe Brune - 8%	4.20
Duvel - 8.5%	3.40
Hoegaarden Rosée 25 cl - 3%	3.00
Liefmans Fruitesse 25 cl - 3.8%	3.00
Leffe Blonde - 6.6%, Brune - 6.5%	3.90
Leffe Ruby - 5%	3.90
La Myrtille d'Amélie - 6%	4.50
Carlsberg 25 cl - 5%	2.60
Diekirch Grand Cru - 5.1%	3.20
Rochehaut Blonde - 5.5%	3.90
Rochehaut Triple Blonde - 8.5%	4.10
Peak Blonde - 6%	3.60

### LES TRAPPISTES

Orval - 6.2% - frais ou tempéré	4.20
Orval vieux - frais ou tempéré	5.00
Chimay Dorée, blonde - 4.8%	3.70
Chimay Triple, blonde - 8%	3.90
Chimay Rouge, brune - 7%	3.70
Chimay Bleue, brune - 9%	4.00
Rochehaut - 6%	3.70
Rochehaut - 8%	3.90
Rochehaut Triple Extra - 8.1%	4.20
Westmalle Tripel - 9.5%	4.20

### LES BIÈRES SANS ALCOOL

Erdinger - 0.0%	2.80
Leffe Blonde, Brune - 0.0%	3.90

### À grignoter

Portion de fromage	3.00
Portion de saucisson	4.00
Portion mixte	5.00

### LES VINS BLANCS

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

### FRANCE - ITALIE

Pinot Gris 2022	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	29.00
<b>CHARDONNAY 2023 - CHÂTEAU PESQUIÉ</b>	
Rhône, Ventoux	25.00
<b>LES BORIES 2022,</b>	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. Bergerie, Paca	31.50
<b>CUVÉE TRADITION 2023,</b>	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	20.00
<b>ENTRE-DEUX-MERS 2022</b>	
Château de Fontenille, Bordeaux	27.00
<b>TRIBBIERA 2023</b>	
Clos Culombu, Corse	28.00
<b>SOAVE DOC CLASSICO 2022</b>	
Cantina Villabella, Vénétie - Italie	28.00

### LE VIN MOELLEUX

Le Bouquet 2022, Bergerac moelleux	
Château Marie Plaisance	23.00

### LES VINS ROSÉS

<b>PINOT NOIR ROSÉ 2022</b>	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00
<b>TAVEL 2023 - Dom. Moulin-La-Viguerie</b>	
Rhône	31.00
<b>VÉ 2022, Méditerranée</b>	
Mas de Valériole, Camargue	24.00
<b>LES BORIES 2022,</b>	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. Bergerie, Paca	28.50

### PETITES BOUTEILLES - BLANC 37.5 CL

Pinot Gris	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	18.00
<b>ENTRE-DEUX-MERS</b>	
Château La Galante, Bordeaux	12.00

### PETITES BOUTEILLES - ROUGE 37.5 CL

Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	17.00
<b>LE CLOS DU VIGNEAU</b>	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	
Maison Jamet, Loire	16.00
<b>CUVÉE TRADITION</b>	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	14.00
<b>TRADITION, Bordeaux Supérieur</b>	
Château Penin, Bordeaux	14.00

### LES VINS ROUGES

<b>ALSACE - CORSE</b>	
St-Hippolyte 2022, Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00
<b>TRIBBIERA 2022</b>	
Clos Culombu, Corse	30.00

### RHÔNE - LOIRE - PROVENCE LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VIEILLES VIGNES</b>	
2021, Domaine Roger Perrin	32.00
<b>LES CAMASSOTS 2021, Côtes-du-Rhône</b>	
Domaine Chamfort	29.00
<b>LE CLOS DU VIGNEAU 2022,</b>	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	
Maison Jamet, Loire	29.00
<b>LES BORIES 2022,</b>	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. Bergerie, Paca	33.00
<b>L'IMPUDENT 2021, Terrasses du Larzac</b>	
Vignerons des Schistes, Languedoc	29.00
<b>PINOT NOIR 2020</b>	
Domaine Delmas, Languedoc	37.00
<b>LES TAMARINS 2022, Pinot Noir</b>	
Vignerons des Schistes, Languedoc	22.00

### BORDEAUX

<b>CHÂTEAU DE MARSAN 2020, Bordeaux Sup.</b>	
Vignobles Gonfrier	24.00
<b>CUVÉE VIEILLES VIGNES 2020, Côtes de Blaye</b>	
Château Les Bertrands	26.00
<b>CHÂTEAU DE TABUTEAU 2021</b>	
Lussac Saint-Emilion	28.00
<b>LES TERRES ROUGES 2020</b>	
Puisseguin St-Emilion	
Château Durand-Laplagne	28.00
<b>LA SOURCE DE JOUVENTE 2018,</b>	
Graves, Château Jouvante	35.00
<b>TRADITION 2019, Bordeaux sup.</b>	
Château Penin	28.00

### LUXEMBOURG

Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Noir	34.00

### ITALIE

<b>SCÈNE 2022, Montepulciano</b>	
agriCosimo, Abruzzes	26.50
<b>LANGHE DOLCETTO DOC 2022</b>	
Domaine Demarie, Piémont	27.00
<b>BARBERA D'ALBA 2021</b>	
Domaine Demarie, Piémont	33.00