

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

Pâté de lièvre et confit d'oignons	14.50
Carpaccio de bœuf	18.50
Foie gras maison	24.90

ENTRÉES CHAUDES

Potage maison	5.00
Crème champignons des bois	8.50
Croquettes au fromage	16.00
Toast aux champignons des bois	18.50
Scampis au beurre à l'ail	19.50
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	23.00
Ris de veau aux morilles	26.00
Assiette de tapas	28.00

Entrée pour 2 personnes

PIQUANT

NOS SPÉCIALITÉS

Burger pur bœuf du terroir	19.50
Langue de bœuf sauce Madère	23.50
Wok scampis au curry rouge	24.50
Choucroute	24.50
Parmentier de canard	24.50
Pennes du chef	24.50
Saumon, scampis, crevettes roses	
Souris d'agneau et flageolets	25.00
Tartiflette	26.50
Ris de veau aux morilles	36.50


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	34.50
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
Foie de veau aux échalotes	23.50
Spare ribs marinés	23.50
Joue de veau à l'Orval	27.50
Cum Laude 2024 - 	
Tartare de bœuf façon américain	25.00
Jambonneau béarnaise	24.50

NOS POISSONS

Filet de sandre aux poireaux	24.00
Pavé de saumon crème ciboulette	24.50
Marmite de la mer au safran	28.00
Waterzooï de lotte	31.50

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Mayonnaise	0.50	Frites,	
Ketchup	0.50	croquettes,	
Moutarde	0.50	riz,	
Fromage râpé	1.50	pâtes	2.50

Cuisinés jusqu'au 31 décembre

Filet de faisan aux champignons des bois	28.50
Steak de biche sauce poivrade	29.50
Côte de biche sauce échalotes	31.50

PETITE RESTAURATION

Boulettes sauce tomate ou liégeoise	9.50
1 pièce	9.50
2 pièces	18.50
Croque-monsieur garni	12.50
Assiette de jambon d'Ardenne	16.00
Omelette au jambon	16.00
Omelette au fromage	16.00
Frisée aux lardons, vinaigre de framboise	16.50
Spaghetti bolognaise	18.00
Vol-au-vent	18.00
Lasagne	20.50
Cannelloni épinards-ricotta	22.00
Quiche aux légumes	22.00
La planche	23.00
Charcuteries, fromages, pain	
Le plateau Bohey (2 personnes)	36.00
Charcuteries, fromages, pain	

POUR LES PETITS LOUPS

JUSQU'À
12 ANS

Nuggets de poulet	8.50
Boulette sauce tomate ou liégeoise	8.50
Spaghetti bolognaise	8.50
Vol-au-vent	9.50
Lasagne	10.50
Steak grillé	12.00



Découvrez nos plats végétariens

ALCOOLS ET LIQUEUREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	7.20
Maagbitter Buff	5.90
Quetsch luxembourgeois	5.90
Limoncello	5.90
Mirabelle alsacienne	6.50
Poire William alsacienne	6.50
Framboise alsacienne	6.50
Vodka Smirnoff	6.50
Bacardi	6.50
Saint James ambré	7.00
J&B	6.50
Jameson	6.80
Jack Daniel's	6.80
Cognac Gauthier V.S.	7.20
Calvados Huet	7.50
Vieille Prune Roque	9.50

SUCRÉS

Père Blanc	7.00
Cointreau	7.00
Disaronno Originale Amaretto	7.00
Averna Amaro Siciliano	7.00
Baileys	7.00
Sambuca	7.00
Mandarine Napoléon	7.50
Grand Marnier	8.50
Chartreuse Verte	9.50

Plat
du jour

UNIQUEMENT À MIDI
sauf dimanche et jours fériés

POTAGE + PLAT 19€
PLAT SEUL 15.50€

DESSERTS

Mousse au chocolat	8.50
Crème brûlée	8.50
Panna cotta aux poires	9.50
Tarte Tatin pommes	10.50
Moelleux au chocolat	10.50

La folie du chef - fruits rouges, vanille et meringue légère	11.00
Assiette gourmande	11.50
Aumônière de pomme et cannelle	11.50
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	11.00

Glace 2 boules	6.00
Dame Blanche	8.50
Brésilienne	8.50
Café glacé, Baileys, marrons	9.50
Trio de sorbets	9.50
Coupe colonel	11.00

Crêpes au sucre	5.50
Crêpes Mikado	9.50
Crêpes au Grand Marnier	11.50
Gaufre au sucre	6.50
Gaufre Chantilly	7.50
Gaufre Mikado	9.50
Assiette de fromages	11.00

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



