



SERVIS UNIQUEMENT  
LES MIDIS



SERVIS UNIQUEMENT  
LES MIDIS



# Plats du jour

Plat seul **15.50€**

Potage & plat **19€**

# Plats du jour

Plat seul **15.50€**

Potage & plat **19€**

**Mercredi 6 novembre** Allergènes  
Faux-filet de bœuf béarnaise, frites 3, 7, 9, 10, 12

**Jeudi 7 novembre**  
Boudin noir, compote d'abricot,  
purée 1a, 3, 7b, 9, 12

**Vendredi 8 novembre**  
Dos d'aiglefin, sauce aux fruits de mer,  
riz 1a, 2, 4, 7b, 9, 12, 14

**Samedi 9 novembre**  
Steak poivre vert, frites, salade 7b, 12

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons |
5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) |
9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfités | 13. Lupin | 14. Mollusques

**CENTRE BOHEY**

22<sup>e</sup>  
**Foire  
aux Vins**  
1-10 novembre

**CENTRE BOHEY**  
Spécialité de cuisine cœuvrée  
Votre spécialiste  
boissons !

centrebohey.lu |

**CENTRE BOHEY**

22<sup>e</sup>  
**Foire  
aux Vins**  
1-10 novembre

**CENTRE BOHEY**  
Spécialité de cuisine cœuvrée  
Votre spécialiste  
boissons !

centrebohey.lu |

Infos allergènes : notre pain contient du gluten.

1. Gluten (a: blé, b: seigle, c: orge, d: avoine, e: épeautre, f: kamut) | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons |
5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait (a: lait, b: lactose) | 8. Fruits à coque (a: amandes, b: noisettes, c: noix, d: noix de cajou, e: noix de pécan, f: noix du Brésil, g: pistaches, h: noix de macadamia, i: noix de Queensland) |
9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Sulfités | 13. Lupin | 14. Mollusques

## Bières du mois

→ **Kasteel Rouge**  
8% vol. alc.

→ **Kasteel Rouge 0.0**  
33cl **4.50€**

Produite à par la Brasserie Vanhonsebroeck, la Kasteel Rouge, est une bière forte, fruitée à la palette aromatique intense, composée de puissantes notes de cerises confites légèrement acidulées. Découvrez également sa petite soeur sans alcool et tout aussi savoureuse !

En harmonie parfaite avec quelques-uns de nos plats à la carte : pâté de lièvre, ris de veau, parmentier de canard, souris d'agneau, gibiers ou encore desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

## Bières du mois

→ **Kasteel Rouge**  
8% vol. alc.

→ **Kasteel Rouge 0.0**  
33cl **4.50€**

Produite à par la Brasserie Vanhonsebroeck, la Kasteel Rouge, est une bière forte, fruitée à la palette aromatique intense, composée de puissantes notes de cerises confites légèrement acidulées. Découvrez également sa petite soeur sans alcool et tout aussi savoureuse !

En harmonie parfaite avec quelques-uns de nos plats à la carte : pâté de lièvre, ris de veau, parmentier de canard, souris d'agneau, gibiers ou encore desserts au chocolat ou aux fruits rouges.