

Le Bohey

BRASSERIE RESTAURANT

ENTRÉES FROIDES

Cocktail de crevettes roses aux agrumes	18.00
Carpaccio de bœuf	18.50
Saumon fumé et ses toasts	19.50

ENTRÉES CHAUDES

Potage maison	5.00
Croquettes au fromage	16.00
Cassolette d'escargots au piment d'Espelette	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	28.00
Assiette de tapas	28.00

Entrée pour 2 personnes

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

Restauration

NOS SPÉCIALITÉS

Burger du chef	20.50
Filet de canette aux 3 poivres	22.50
Wok poulet et noix de cajou	23.50
Langue de bœuf sauce Madère	23.50
Saltimbocca de veau	24.50
Pennes du chef	24.50
<i>Saumon, scampis, crevettes roses</i>	
Filet d'agneau à l'italienne	36.50
Ris de veau aux morilles	38.50

NOS GRILLADES

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

La pièce du boucher 250 g	27.00
Steak de bœuf 250 g	27.00
Mixed grill	27.50
Côtes d'agneau	26.50
Brochette de bœuf 300 g	28.50
Entrecôte du terroir 350 g	36.00
Côte à l'os irlandaise 500 g	38.50

Servie à point ou saignante

Découvrez les spécialités du loup

NOS VIANDES

Rognons de veau moutarde à l'ancienne	22.00
Foie de veau aux échalotes	23.50
Spare ribs marinés	23.50
Jambonneau béarnaise	24.50
Tartare de bœuf façon américain	25.00
Joue de veau à l'Orval	27.50

Cum Laude 2025 -

NOS POISSONS

Pavé de saumon à l'aneth	26.50
Marmite de la mer au safran	28.00
Dos de cabillaud beurre citron	33.50
Saint-Jacques curry doux et pomme Granny	37.50

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

Servi de 11h30 à 21h

Brasserie

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
Vol-au-vent	18.00
Spaghetti bolognaise	18.00
Lasagne	20.50
Cannelloni épinards-ricotta	22.00
Pâtes aux 4 fromages	22.50
La planche	23.00
<i>Charcuteries, fromages, pain</i>	
Le plateau Bohey (2 personnes)	36.00
<i>Charcuteries, fromages, pain</i>	

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	14.50

Découvrez nos plats végétariens

Suggestions
et plats du jour
brasserielebohey.lu



ALCOOLS ET LIQUEUREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	7.20
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	11.00

SUCRÉS

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

Plats
du jour

ME-JE-VE	15.50€	18€
SAB	19€	21.50€

Uniquement à midi
Sauf dimanche et jours fériés

DESSERTS

Mousse au chocolat	8.50
Crème brûlée	8.50
Tiramisu exotique	10.00
Tarte Tatin pommes	11.00
Moelleux au chocolat	11.00

La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue légère	11.50
Assiette gourmande	12.50
Carpaccio ananas et glace coco	11.50
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	11.50

Glace 2 boules	6.00
Dame Blanche	8.50
Brésilienne	8.50
Café glacé, Baileys	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.





LES APÉRITIFS

Apéritif Maison	7.50
Cocktail Bohey	7.50
Coupe de Champagne	9.00
Coupe de Crémant blanc ou rosé	6.50
Coupe de Prosecco	6.00
Kir	4.50
Kir royal	7.00
Maitrank	5.00
Pineau des Charentes blanc	6.00
Porto blanc ou rouge	6.00
Martini blanc ou rouge	6.00
Pisang Ambon	6.00
Safari	6.00
Batida	6.00
Passoã	6.00
Campari	6.00
Ricard	6.00
Suze	6.50
Picon bière	6.20
Picon vin blanc	6.50
Cynar	6.50
P31	8.00
Aperol	8.50
Limoncello Spritz	8.50
Batida Rum, jus ananas	8.50

LES GINS TONIC

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

CHAMPAGNE, CRÉMANTS, MOUSSEUX 75 cl

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	3.50
Le pichet 25 cl	5.50
Le pic het 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

BLANC

Pinot Gris 2023	Domaine Huber & Bléger, Alsace... 5.60
Le Bouquet 2023, Bergerac moelleux	Château Marie Plaisance... 5.50

ROUGE

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

LES SOFTS

Perrier 33 cl	2.60
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.40
Gerolsteiner sprudel 50 cl	4.60
Gerolsteiner naturel 25 cl	2.40
Gerolsteiner naturel 50 cl	4.60
Lodyss plate 1 L	8.00
Lodyss pétillante 1 L	8.00
Coca-Cola/Zero Sugar	2.70
Sprite	2.70
Fanta orange	2.70
Fuze tea	2.70
Fuze tea pêche	2.70
Oasis Tropical	2.70
Schweppes Tonic, Agrumes, Pink, Mojito	2.70
Liégeois	2.80
Orangina	2.80
Cécémel	2.70

LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange	2.80
Jus de pomme cerise	2.80
Jus de tomate	2.80
Jus de pomme	2.80
Jus d'ananas	2.80
Jus multivitamines	2.80

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.80
Expresso	2.80
Décaféiné	2.80
Cappuccino chantilly	3.30
Cappuccino italien	3.30
Café gourmand	12.00
Lait russe	4.00
Thé/Infusion Harney & Sons	3.80
<i>servi en théière</i>	
<i>Demandez notre carte!</i>	
Chocolat chaud	3.20
Viennois	3.50
Chouffe Coffee	8.00
Irish coffee	10.00

LES BIÈRES AU FÛT

Battin pils 30 cl - 5%	3.20
Lupulus 25 cl - 8.5%	3.80

LES BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

Lupulus Hopera - 6%	3.80
Battin Blanche - 4.8%, Fruitée - 4.3%	3.50
La Chouffe Blonde - 8%	4.20
Mc Chouffe Brune - 8%	4.20
Duvel - 8.5%	3.50
Hoegaarden Rosée 25 cl - 3%	3.20
Liefmans Fruitesse 25 cl - 3.8%	3.20
Leffe Blonde - 6.6%, Brune - 6.5%	3.90
Leffe Ruby - 5%	3.90
Carlsberg 25 cl - 5%	2.80
Diekirch Grand Cru - 5.1%	3.50
Rochehaut Blonde - 5.5%	4.00
Rochehaut Triple Blonde - 8.5%	4.20

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
Chimay Verte, blonde - 10%	4.60
Rochehaut 6 - 7.5%	3.70
Rochehaut 8 - 9.2%	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	4.00
Portion de saucisson	5.00
Portion mixte	6.00



Les cocktails sans alcool

Crodino Orange ou Tonic	4.50
Funny Pisang et jus d'orange	4.50
Mojito fraise	4.50
Mocktail Bohey	6.00
Gimber Tonic	6.50



Les accompagnements

Grenadine	0.50
Menthe	0.50
Tonic/soda	2.00
Coca-Cola/Zero Sugar	2.00
Jus de fruits	2.00



Le bonheur est aussi quelque chose que l'on grignote ensemble à la Brasserie le Bohey...

Sélection de Vins



LES VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Gris	34.00
Riesling	35.00

FRANCE - ITALIE

Pinot Gris 2023	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	29.00
Chardonnay 2023 - Château Pesquié	
Rhône, Ventoux	27.00 Bio

Les Bories 2022, Alpes de Haute-Provence	
Domaine des Bergeries, Paca	33.00 Bio
Cuvée Tradition 2023, Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	20.00
Ici 2023, Côtes-de-Thau	
Domaine In Vinhys, Languedoc	28.00
Striale 2023, Verdeca IGT Puglia - Tenuta Patruno Perniola, Pouilles Italie	30.00

LE VIN MOELLEUX

Le Bouquet 2023, Bergerac moelleux	
Château Marie Plaisance	23.00 Bio

LES VINS ROSÉS

Pinot Noir Rosé 2023	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	28.00
Rosé d'une Nuit 2023, Côtes-du-Lot	
Châteaux Latuc, Sud-Ouest	28.00
Les Bories 2023, Alpes de Haute-Provence	
Domaine des Bergeries, Paca	33.00 Bio

PETITES BOUTEILLES - BLANC 37.5 cl

Pinot Gris	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	18.00
Entre-deux-Mers	
Château La Galante, Bordeaux	14.00

PETITES BOUTEILLES - ROUGE 37.5 cl

Pinot Noir	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	17.00
Cuvée Tradition	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	14.00

LES VINS ROUGES

ALSACE - CAMARGUE - CORSE

St-Hippolyte 2023, Pinot Noir	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	33.00
Les Rièges 2022, IGP Terre de Camargue	
Bouches-du-Rhône	
Mas de Valériole	28.00 Bio
Tribbiera 2022	
Clos Culombu, Corse	30.00 Bio

RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC

Ampélos 2022, Côtes-du-Rhône	
Domaine Gabriel Monier	30.00 Bio
Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes	
2022, Dom. Roger Perrin	32.00
La Perdrière 2022, Vacqueyras	
Domaine Chamfort, Rhône	39.00 Bio
Les Bories 2023, Alpes de Haute-Provence	
Domaine des Bergeries, Paca	35.00 Bio
Les Novices 2023, Faugères	
Abbaye Sylva Plana, Languedoc	30.00
L'Impudent 2022, Terrasses du Larzac	
Vignerons des Schistes, Languedoc	29.00

BORDEAUX

Grande Sélection 2019, Bordeaux	
Supérieur - Château Penin	30.00
Cuvée Traditionnelle 2018, Bordeaux	
Supérieur - Château Freyneau	26.00
Cuvée Vieilles Vignes 2021, Côtes de Blaye	
Château Les Bertrands	26.00
Château La Caze Bellevue 2019, Saint-Emilion - Vignobles Philippe Faure, Bordeaux	36.00

Château Guadet-Plaisance 2020, Montagne Saint-Emilion - Domaines Pierre Taix	32.00
Origine 2020, Cahors - Château Latuc, Sud-Ouest	35.00
La Source de Jouvente 2020, Graves - Château Jouvente	35.00

LUXEMBOURG

Domaine St-Martin - Côtes de Remich	
Pinot Noir	34.00

ITALIE

Scène 2022, Montepulciano	
agriCosimo, Abruzzes	26.50 Bio
Barbera d'Alba 2021	
Domaine Demarie, Piémont	33.00 Bio
Bosco delle Guardie 2021, Biferno Rosso	
DOC - Tenimenti Grieco, Molise	40.00