



ENTRÉES FROIDES	€
Salade de caille, noix, pomme verte	18.50
Rillettes de truite fumée	19.50
Foie gras et sa petite brioche	24.50

ENTRÉES CHAUDES	
Potage maison	5.00
Os à moelle et ses toasts	14.50
Croquettes au fromage	16.50
Scampis au beurre à l'ail	19.50
Pain farci aux cuisses de grenouille ail-crème	23.00
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	21.50
Langue de bœuf sauce Madère	23.50
Irish stew	24.50
Parmentier de canard	25.50
Wok aux scampis	26.00
Pennes du chef	26.50
Saumon, scampis, crevettes roses	
Choucroute	26.50
Tartiflette	26.50

NOS GRILLADES	
Sauce au choix : béarnaise, poivre vert, provençale ou champignons	
La pièce du boucher 250 g	27.00
Steak de bœuf 250 g	29.00
Mixed grill	27.50
Côtes d'agneau	26.50
Brochette de bœuf 300 g	30.00
Entrecôte du terroir 350 g	37.50
Côte à l'os irlandaise 500 g	39.50
Servie bleue, saignante ou à point	



Découvrez les spécialités du loup



NOS VIANDES	€
Rognons de veau moutarde à l'ancienne	23.50
Foie de veau charcutière	23.50
Spare ribs marinés	25.00
Jambonneau béarnaise	25.50
Tartare de bœuf façon américain	26.50
Joue de veau à l'Orval	27.50
Cum Laude 2025 - AMBASSADEUR ORVAL 2025	



NOS POISSONS	
Filet de sandre au fenouil	23.50
Pavé de saumon aux petits légumes	26.50
Marmite de la mer au safran	28.00
Waterzooi de lotte	29.50

+ 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	
1 pièce	10.50
2 pièces	19.50
Croque-monsieur garni	12.50
Omelette au fromage	16.00
Omelette au jambon	17.00
Assiette de jambon d'Ardenne	18.00
Salade aux lardons, vinaigre de framboise	18.50
Vol-au-vent	19.00
Spaghetti bolognaise	18.50
Lasagne	20.50
Cannelloni épinards-ricotta	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	9.50
Boulette sauce tomate ou liégeoise	9.50
Spaghetti bolognaise	9.50
Vol-au-vent	11.00
Lasagne	11.00
Steak grillé	15.00



Découvrez nos plats végétariens

Suggestions
et plats du jour
brasserielebohey.lu



ALCOOLS ET LIQOREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	7.50
Limoncello	6.50
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	7.00
Jameson	7.00
Jack Daniel's	7.20
Cognac Gauthier V.S.	7.20
Calvados Huet	7.50
Vieille Prune Roque	12.00

SUCRÉS

Cointreau	7.50
Disaronno Originale Amaretto	7.50
Averna Amaro Siciliano	7.50
Baileys	7.50
Sambuca	7.50
Mandarine Napoléon	8.00
Grand Marnier	8.50



Plats
du jour

	ME-JE-VE	SA
PLAT SEUL	16.50€	19.50€
POTAGE + PLAT	20€	23€
Uniquement à midi		
Sauf dimanche et jours fériés		



DESSERTS	€
Mousse au chocolat	9.00
Crème brûlée	9.00
Tarte Tatin pommes	11.50
Pain perdu, compotée de prunes et glace au lait d'amande	12.50

Moelleux au chocolat	12.00
La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue légère	12.50
Ananas rôti et glace à la cannelle	12.50
Assiette gourmande	13.50

Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	12.00
Glace 2 boules	6.50
Dame Blanche	9.50
Brésilienne	9.50
Café glacé	10.50
Trio de sorbets	10.50
Coupe colonel	12.50

Crêpes au sucre	7.00
Crêpes Mikado	10.50
Crêpes au Grand Marnier	13.00
Gaufre au sucre	7.50
Gaufre Chantilly	8.50
Gaufre Mikado	11.00
Assiette de fromages	12.50

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



BRASSERIE
RESTAURANT



LES APÉRITIFS	€
Apéritif Maison	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
Cynar	6.50
Picon bière	6.50
Picon vin blanc	7.00
P31	8.00
Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.50

LES GINS TONIC	
Bombay Dry	6.00
Citadelle	7.50
Engine	7.50 Bio
Schweppes Selection	3.10
Pink Pepper, Hibiscus, Pomelo, White Peach & Elderflower	

CHAMPAGNE, CRÉMANTS, MOUSSEUX	75 CL
Vély Prodhomme	48.60
Prosecco	26.00
Crémant Gales Héritage	32.00
Crémant Gales Brut Rosé - Héritage	32.00

LES VINS BLANCS	
RIVANER ET AUXERROIS	
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	
BLANC	
Pinot Gris 2023	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Le Bouquet 2023, Bergerac moelleux	
Château Marie Plaisance	5.50
ROUGE	
Scine 2022, Montepulciano	
agriCosimo, Abruzzes - Italie	5.50

LES SOFTS	€
Perrier 33 cl	2.60
Gerolsteiner sprudel 25 cl	2.50
Gerolsteiner sprudel 50 cl	4.80
Gerolsteiner naturell 25 cl	2.50
Gerolsteiner naturell 50 cl	4.80
Lodyss plate 1 L	8.00
Lodyss pétillante 1 L	8.00
Coca-Cola/Zero Sugar	2.80
Sprite	2.80
Fanta orange	2.80
Fuze tea	2.80
Fuze tea pêche	2.80
Oasis Tropical	2.80
Schweppes Tonic, Agrumes, Mojito	2.80
Liégeois	2.90
Orangina	2.90
Cécémel	2.80

LES JUS DE FRUITS	
Jus d'orange	2.90
Jus de pomme cerise	2.90
Jus de tomate	2.90
Jus de pomme	2.90
Jus d'ananas	2.90

LES BOISSONS CHAUDES	
Café	2.80
Expresso	2.80
Décaféiné	2.80
Cappucino chantilly	3.30
Cappucino italien	3.30
Café gourmand	12.00
Lait russe	4.20
Thé/Infusion Harney & Sons	3.80
servi en théière	

Demandez notre carte !	
Chocolat chaud	3.30
Viennois	3.50

Chouffe Coffee	8.50
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
Lefte Blonde - 6.6%, Brune - 6.5%	4.00
Lefte Ruby - 5%	4.00
Carlsberg 25 cl - 5%	3.00
Diekirch Grand Cru - 5.1%	3.50
Rochehaut Blonde - 5.5%	4.00
Rochehaut Triple Blonde - 8.5%	4.20
La Super Sanglier - 4.8%	3.90

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
Rochefort 6 - 7,5%	3.70
Rochefort 8 - 9,2%	3.90
Rochefort Triple Extra - 8.1%	4.20
Westmalle Tripel - 9.5%	4.20

0% LES BIÈRES SANS ALCOOL	
Erdinger - 0.0%	3.00
Lefte Blonde, Brune - 0.0%	3.90



À grignoter

Portion de fromage	4.00
Portion de saucisson	5.00
Portion mixte	6.00

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	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	29.00
Chardonnay 2024 - Château Pesquié	
Rhône, Ventoux	27.00 Bio
Les Bories 2022,	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. des Bergeries,	
Paca	35.00 Bio
Cuvée Tradition 2024,	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	20.00
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 2024	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00
Les Bories 2023,	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. des Bergeries,	
Paca	35.00 Bio

PETITES BOUTEILLES - BLANC 37.5 CL

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

PETITES BOUTEILLES - ROUGE

Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	17.00
Cuvée Tradition	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands - 37.5 cl	14.00
Château Colombe-Peylande, Bordeaux	
50 cl	20.00

LES VINS ROUGES

ALSACE - CAMARGUE - CORSE	
St-Hippolyte 2024, Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00
Les Rièges 2023, IGP Terre de Camargue	
Bouches-du-Rhône	
Mas de Valérieole	28.00 Bio
Tribbiera 2022	
Clos Culombu, Corse	30.00 Bio

RHÔNE - PROVENCE - LANGUEDOC

Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes	
2022, Dom. Roger Perrin	32.00
La Perdière 2022, Vacqueyras	
Dom. La Perdière, Rhône	39.00 Bio
Les Bories 2023,	
Alpes de Haute-Provence	
Dom. des Bergeries, Paca	35.00 Bio
Les Novices 2023, Faugères	
Abbaye Sylva Plana, Languedoc	30.00
L'Impudent 2024, Terrasses du Larzac	
Dom. Gilles Cantons, Languedoc	29.00

BORDEAUX

Grande Sélection 2020, Bordeaux	
Supérieur - Château Penin	30.00
Cuvée Traditionnelle 2018, Bordeaux	
Supérieur - Château Freyneau	26.00
Cuvée Vieilles Vignes 2022, 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 2022, 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

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

GIMBER

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