



ENTRÉES FROIDES

Rillettes de canard	16.00
Saumon fumé et ses toasts	18.50
Foie gras maison et son confit	22.50

ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	5.00
Croquettes au fromage d'Orval	16.00
Soupe de poissons, rouille au safran	18.50
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

Restauration

NOS SPÉCIALITÉS

Langue de bœuf sauce Madère	21.50
Pulled poulet	21.50
Parmentier de canard	22.50
Choucroute (à partir du 1 ^{er} octobre)	23.00
Wok aux scampis	23.50
Filet de canette au cassis	24.50
Pennes du chef	24.50
Tartiflette	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	25.00
Steak de bœuf 250 g	25.00
Mixed grill	25.50
Côtes d'agneau	25.50
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



DESSERTS

Mousse au chocolat	8.00
Crème brûlée	8.00
Tarte Tatin pommes	8.00
Crème à l'orange	8.50
Moelleux au chocolat	8.50

Assiette gourmande	9.00
La folie du chef - fruits rouges, vanille et meringue légère	9.00
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud	9.00
Café glacé au Baileys	9.50

NOS VIANDES

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	22.00
Blanquette de veau	22.50
Foie de veau crème-échalote	23.00
Spare ribs marinés	23.50
Joue de veau à l'Orval	23.50
Tartare de bœuf façon américain	24.00
Jambonneau béarnaise	24.50

NOS POISSONS

Poisson du jour	Prix du jour
Pavé de saumon aux petits légumes	23.50
Marmite de la mer au safran	27.00
Waterzooi de lotte au lemongrass	27.50

Omelette au fromage	14.50
Cannelloni épinards-ricotta	20.00
Wok aux falafels	21.00



Découvrez les spécialités du loup

Brasserie

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
Délices de nos régions	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 (JUSQU'À 12 ANS)

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

Glace 2 boules	5.00
Dame Blanche	8.00
Brésilienne	8.00
L'ananas rôti et glace à la cannelle	8.50
Trio de sorbets	8.50
Coupe colonel	9.50

Crêpes au sucre	4.50
Crêpes Mikado	8.50
Crêpes au Grand Marnier	9.50
Gaufre au sucre	4.50
Gaufre Chantilly	5.50
Gaufre Mikado	8.50
Assiette de fromages	9.50

La carte



brasserielebohey.lu

LES ALCOOLS ET LIQOREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	6.90
Maagbitter Buff	5.90
Quetsch luxembourgeois	5.90
Grain luxembourgeois	5.90
Limoncello	5.90
Mirabelle alsacienne	6.30
Poire William alsacienne	6.30
Framboise alsacienne	6.30
Bacardi	6.20
Saint James blanc	6.20
Saint James ambré	6.40
Vodka Smirnoff	6.20
J&B	6.20
Jameson	6.20
Jack Daniel's	6.40
Calvados Huet	6.80
Cognac Gauthier V.S.	6.90
Vieille Prune Roque	8.60

SUCRÉS

Père Blanc	6.50
Cointreau	6.50
Disaronno Originale Amaretto	6.50
Averna Amaro Siciliano	6.50
Baileys	6.50
Sambuca	6.50
Grand Marnier	7.00
Mandarine Napoléon	6.80
Chartreuse Verte	8.50

Plat du jour

UNIQUEMENT À MIDI
sauf dimanche et jours fériés
Potage + plat : 16.80€
Plat seul : 14.80€

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



BRASSERIE RESTAURANT



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	6.00
Coupe de Prosecco	5.20
Maitrank	5.00
Kir	3.60
Kir royal	6.90
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	5.50
Picon bière	5.10
Cynar	5.80
Aperol	7.00
P31	7.00
Batida Rum, jus ananas	6.50

LES GINS TONIC

Gin Bombay Dry	6.00
Citadelle	6.50
Engine	7.50
The Duke	8.50
Schweppes Selection	3.10
Pink Pepper, Hibiscus, Pomelo	

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

L'APÉRO DES PETITS

Kidibul Pomme 20 cl	2.30
---------------------	------

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

RIVANER ET AUXERROIS

Le verre	3.30
Le pichet 25 cl	5.10
Le pichet 50 cl	10.50

RIESLING ET PINOT GRIS

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

LES VINS ROUGE ET ROSÉ

Le verre	4.10
Le pichet 25 cl	7.10
Le pichet 50 cl	13.50
La bouteille 75 cl	20.50

LES VINS AU VERRE

BLANC

Pinot Gris 2021	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Le Bouquet 2021, Bergerac moelleux - Château Marie Plaisance	5.50

ROUGE

Scène 2022 - Montepulciano - agriCosimo, Abruzzes - Italie	5.00
--	------

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Crodino Orange et Tonic	4.00
Funny Pisang et jus d'orange	4.10
Vintense Ice, Americano Spritz	4.60
Mojito fraise	4.00
Cocktail Bohey	4.50

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
Lodyss plate 1 L	7.10
Lodyss pétillante 1 L	7.10
Coca-Cola	2.50
Coca-Cola Light	2.50
Coca-Cola Zero Sugar	2.50
Sprite	2.50
Fanta orange	2.50
Fuze tea	2.50
Fuze tea pêche	2.50
Liégeois	2.60
Schweppes Tonic, Agrumes, Pink, Mojito	2.50
Oasis Tropical	2.50
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	9.50
Lait russe	3.50
Thé/Infusion Harney & Sons	
servi en théière	3.50

➔ Demandez notre carte !

Chocolat chaud	2.80
Viennois	3.00
Chouffe Coffee	6.50
Irish coffee	8.50

LES BIÈRES AU FÛT

Battin pils 30 cl - 5%	2.90
Lupulus 25 cl - 8.5%	3.70
Lefte Blonde 33 cl - 6.6%	3.90

LES BIÈRES SPÉCIALES EN BOUTEILLE

Lupulus Hopera - 6%	3.70
Battin Blanche - 4.8%	3.20
Battin Fruitée - 4.3%	3.20
La Chouffe Blonde - 8%	4.20
Mc Chouffe Brune - 8%	4.20
St-Feuillien Grand Cru - 9.5%	3.40
Duvel - 8.5%	3.40
Hoegaarden Rosée 25 cl - 3%	2.90
Liefmans Fruitessse 25 cl - 3.8%	2.90
Lefte Brune 33 cl - 6.5%	3.90
Lefte Ruby - 5%	3.90
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
La Tharée Triple - 8%	3.90

LES TRAPPISTES

Orval - 6.2% - servi frais ou tempéré	4.00
Orval vieux - servi frais ou tempéré	4.80
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
Lefte Blonde, Brune - 0.0%	3.90

LES EN-CAS

Portion de fromage	3.00
Portion de saucisson	4.00
Portion mixte	5.00

LES VINS BLANCS

LUXEMBOURG

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

FRANCE - ITALIE

Cuvée Tradition 2022, Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	20.00
Chardonnay 2022 - Château Pesquié	
Rhône, Ventoux	23.00
Ici 2022, Côtes-de-Thau	
Domaine In Vinhys, Languedoc	28.00
Beaujolais Villages 2021	
Château de Durette	28.00
Tribbiera 2022	
Clos Culombu, Corse	28.00
Pinot Gris 2021	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	29.00
Roero Arneis 2021 - Dom. Demarie, Piémont - Italie	31.50

LE VIN MOELLEUX

Le Bouquet 2021, Bergerac moelleux	
Château Marie Plaisance	22.00

LES VINS ROSÉS

Pinot Noir Rosé 2021	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00
Tavel 2021 - Dom. Moulin-La-Viguerie	
Rhône	31.00
Côtes de Provence Cru Classé 2021 - Dom. du Jas d'Esclans, Provence	35.00

PETITES BOUTEILLES - BLANC 37.5 cl

Entre-deux-Mers	
Château La Galante, Bordeaux	12.00
Les Ormeaux, Mercurey Blanc	
Château d'Étroyes, Bourgogne	22.00

PETITES BOUTEILLES - ROUGE 37.5 cl

Cuvée Tradition	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux	
Château Les Bertrands	14.00
Lussac St-Emilion, Château de Tabuteau	
Vignobles Bessou, Bordeaux	16.50
Pinot Noir	
Château d'Étroyes, Bourgogne	20.00
Mercurey Rouge - Le Clos des Corvées	
Château d'Étroyes, Bourgogne	23.00

LES VINS ROUGES

CORSE - ALSACE

Tribbiera 2022	
Clos Culombu, Corse	28.00
St-Hippolyte 2020, Pinot Noir	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00

RHÔNE - LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le Paradou Grenache 2021	
Famille Chaudière, Rhône	22.00
Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes	
2020, Domaine Roger Perrin	32.00
Tradition 2019, Corbières	
Château de Cabriac, Languedoc	23.00
La Vie 2020, Côtes-de-Thau	
Domaine In Vinhys, Languedoc	28.00
L'Impudent 2020, Terrasses du Larzac	
Vignerons des Schistes, Languedoc	29.00
Le Chant des Frères 2019	
Domaine Piquemal, Roussillon	29.50
Pinot Noir 2020	
Domaine Delmas, Languedoc	37.00

BORDEAUX - SUD-OUEST

Fronsac 2019	
Château Castagnac, Bordeaux	25.00
Cuvée Vieilles Vignes 2020, Côtes de Blaye	
Château Les Bertrands, Bordeaux	26.00
Château de Tabuteau 2021	
Lussac Saint-Emilion, Bordeaux	26.00
Les Terres Rouges 2019	
Puisseguin St-Emilion	
Chât. Durand-Laplagne, Bordeaux	28.00
Grande Sélection 2018 - Bordeaux Sup.	
Château Penin	30.50
La Source de Jouvente 2018, Graves	
Château Jouvente, Bordeaux	35.00
Château Latuc 2019, Cahors	
Sud-Ouest	28.00

LUXEMBOURG

Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Pinot Noir	34.00

ITALIE

Scène 2022 - Montepulciano	
agriCosimo, Abruzzes	25.50
200 Metri 2020 - Tintilia Del Molise	
Tenimenti Grieco, Molise	32.00
Barbera d'Alba 2020	
Domaine Demarie, Piémont	33.00