



ENTRÉES

Salade de magret de canard fumé, feta, figues, miel, noix	18.50
Saumon fumé et ses toasts	20.50
Foie gras et sa brioche	26.50
Potage maison	5.00
Croquettes au fromage	16.50
Scampis au beurre à l'ail	19.50
Cassolette d'escargots ail-champignons	19.50
Pain farci aux cuisses de grenouille, ail-crème	23.00
Assiette de tapas	28.00

NOS SPÉCIALITÉS

Burger du chef	22.50
Langue de bœuf sauce madère	23.50
Choucroute	25.50
Parmentier de canard	24.50
Pennas du chef	26.50
Saumon, scampis, crevettes roses	
Tartiflette et ses charcuteries	26.50
Joue de veau à l'Orval	27.50



Souris d'agneau au jus corsé ail-thym et flageolets	28.50
---	-------



NOS GRILLADES

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

La pièce du boucher 250 g	28.00
Steak de bœuf 250 g	29.00
Mixed grill	27.50
Côtes d'agneau	27.50
Brochette de bœuf 300 g	30.00
Entrecôte du terroir 350 g	37.50

NOS VIANDES

Rognons de veau moutarde à l'ancienne	23.50
Foie de veau sauce échalotes	24.00
Spare ribs marinés	26.50
Jambonneau béarnaise	26.50
Tartare de bœuf façon américain	26.50

Vol-au-vent	19.50
Spaghetti bolognaise	18.50
Lasagne	21.00
Cannelloni épinards-ricotta	22.50
La planche	23.00
Charcuteries, fromages, pain	
Le plateau Bohey	36.00
Charcuteries, fromages, pain pour 2 personnes	

NOS POISSONS

Filet de sandre aux poireaux	23.50
Pavé de saumon aux petits légumes	24.50
Marmite de la mer au safran	29.00

+ ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Mayonnaise	0.50
Ketchup	0.50
Moutarde	0.50
Fromage râpé	1.50

Frites, croquettes, riz, pâtes	2.50
--------------------------------	------

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

DESSERTS

Mousse au chocolat	9.00
Crème brûlée	9.00
Tiramisu poire-spéculoos	9.50
Tarte Tatin pommes	11.50
Moelleux au chocolat	12.00
Pain perdu, compotée de prunes et glace vanille	12.50

La folie du chef fruits rouges, vanille et meringue légère	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.

Suggestions à plats du jour
brasserielebohey.lu



ALCOOLS ET LIQOREUX

SECS

Grappa di Chardonnay Torquadra	7.50
Limoncello	6.50
Mirabelle alsacienne	7.50
Poire William alsacienne	7.50
Framboise alsacienne	7.50
Vodka Smirnoff	6.50
Bacardi	6.50
Saint James ambré	7.00
J&B	7.00
Jameson	7.50
Jack Daniel's	7.50
Cognac Gauthier V.S.	7.50
Calvados Huet	8.50
Vieille Prune Roque	13.00

SUCRÉS

Cointreau	7.50
Disaronno Originale Amaretto	7.50
Baileys	7.50
Sambuca	7.50
Mandarine Napoléon	8.50
Grand Marnier	9.50

Plats du jour

	ME-JE-VE	SA
PLAT SEUL	16.50€	20€
POTAGE + PLAT	20€	23.50€

Uniquement à midi
Sauf dimanche et jours fériés

LES APÉRITIFS

Apéritif Maison	8.50
Coupe de Champagne	9.50
Coupe de Crémant blanc ou rosé	7.00
Coupe de Prosecco	6.00
Kir	5.00
Kir royal	7.50
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	8.00
P31 Spritz	9.50
Aperol Spritz	9.50
Campari Spritz	9.50
Sarti Spritz	9.50
Hugo Spritz	9.50
Limoncello Spritz	9.50
Gin Bombay Dry	6.00
Gin Brockmans	9.00
Gin Arduenna	10.00
Fever-Tree Tonic	3.20
Schwepes Selection	3.20
Pink Pepper, Hibiscus, Pomelo	

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	3.80
Le pichet 25 cl	5.80
Le pichet 50 cl	11.20
RIESLING ET PINOT GRIS	
La bouteille 25 cl	6.10

LES VINS ROUGE ET ROSÉ

Le verre	4.10
Le pichet 25 cl	7.50
Le pichet 50 cl	15.00
La bouteille 75 cl	22.00

LES VINS AU VERRE

BLANC	
Pinot Gris 2024	
Domaine Huber & Bléger, Alsace	5.60
Château Les Bertrands 2024	
Bordeaux moelleux	5.50
ROUGE	
Scène 2024, 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 pétillant	2.80
Fuze tea pêche plat	2.80
Schwepes Tonic,	
Agrumes, Mojito	2.80
Liégeois	3.00
Cécémel	2.80

LES JUS DE FRUITS

Jus d'orange	2.90
Jus de tomate	2.90
Jus de pomme	2.90
Jus d'ananas	2.90

LES CAFÉS

Café	3.00
Expresso	3.00
Décaféiné	3.00
Cappucino chantilly	3.50
Cappucino italien	3.50
Café gourmand	12.00
Lait russe	5.00

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

Chouffe Coffee	9.00
Irish coffee	12.00

LES INFUSIONS

Thé/Infusion Harney & Sons	
servi en théière	3.80
Demandez notre carte !	

LES CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	3.30
Viennois	3.50

LES BIÈRES AU FÛT

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

LES BIÈRES SPÉCIALES
EN BOUTEILLE

Battin Blanche - 4.8%, Fruitée - 4.3%	3.50
Lupulus Hopera - 6%	4.60
Super Sanglier - 4.8%	4.80
Rochehaut Blonde - 5.5%	5.00
Rochehaut Triple Blonde - 8.5%	5.00
La Chouffe Blonde - 8%	4.50
Mc Chouffe Brune - 8%	4.50
Carlsberg 25 cl - 5%	3.20
Hoegaarden Rosée 25 cl - 3%	3.20
Liefmans Fruitesse 25 cl - 3.8%	3.60
Diekirch Grand Cru - 5.1%	3.80
Duvel - 8.5%	3.80
Leffe Blonde - 6.6%, Brune - 6.5%	4.20
Leffe Ruby - 5%	4.80
Tripel Karmeliet - 8.4%	4.80

LES TRAPPISTES

Orval - 6.2% - frais ou tempéré	5.00
Orval vieux - frais ou tempéré	5.50
Chimay Dorée, blonde - 4.8%	4.50
Chimay Triple, blonde - 8%	4.80
Chimay Rouge, brune - 7%	4.80
Chimay Bleue, brune - 9%	5.20
Chimay Verte, blonde - 10%	5.50
Rocheport 6 - 7.5%	4.50
Rocheport 8 - 9.2%	5.20
Rocheport Triple Extra - 8.1%	4.80
Westmalle Tripel - 9.5%	5.20

0% LES BIÈRES SANS ALCOOL

Erdinger - 0.0%	3.20
Leffe Blonde, Brune - 0.0%	3.90
Tripel Karmeliet - 0.0%	5.20
Lupulus Placebo - 0.0%	4.50
Chouffe - 0.0%	4.50
Chouffe Cherry - 0.0%	4.50

LES VINS BLANCS

FRANCE		LUXEMBOURG	
Pinot Gris 2024		Domaine St-Martin - De nos Rochers	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	29.00	Pinot Gris	35.00
Chardonnay 2025		Riesling	36.00
Château Pesquié		ITALIE	
Rhône, Ventoux	27.00	Zaffiro 2025, Fiano IGP Puglia	
Beaujolais Villages Pizay 2025		Cantine DiGioia, Italie - Pouilles	27.00
Château de Durette	28.00	LE VIN MOELLEUX	
Bourg. Chardonnay 2023		Château Les Bertrands 2024	
Morgan Truchetet, Bourgogne	45.00	Bordeaux moelleux	24.00

LES VINS ROSÉS

Pinot Noir Rosé 2025		Tentations 2025, Côtes de Provence	
Dom. Huber & Bléger, Alsace	28.00	Clos Cibonne, Provence	36.00

LES VINS ROUGES

ALSACE		Petit Détour 2025, Terrasses du Larzac	
St-Hippolyte 2025, Pinot Noir		Mas du Détour, Languedoc	30.00
Dom. Huber & Bléger, Alsace	33.00	Valensole 2024, Corbières	
BORDEAUX - SUD-OUEST		Dom. la Bouysse, Languedoc	32.00
Château Fongaban 2020,		ITALIE	
Castillon - Côtes de Bordeaux		Scène 2024, Montepulciano d'Abruzzo DOC	
Dom. Pierre Taix	25.00	agriCosimo, Abruzzes	26.50
Cuvée Vieilles Vignes 2023,		Barbera d'Alba Superiore DOC 2024	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux		Demarie Giovanni, Piémont	33.00
Château Les Bertrands	26.00	Numero 1 2020	
La Source de Jouvence 2022, Graves		Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva,	
Château Jouvence	32.00	agriCosimo, Abruzzes	45.00
Origine 2022, Cahors		Valpolicella Ripasso	
Château Latuc, Sud-Ouest	35.00	DOC Classico Superiore 2021	
RHÔNE - LANGUEDOC - ROUSSILLON		Vigneti Villabella, Vénétie	39.00
Côtes-du-Rhône Villages Vieilles Vignes		Langhe DOC Rosso 2022	
2023, Dom. Roger Perrin	32.00	Demarie Giovanni, Piémont	36.00
La Perrière 2024, Vacqueyras		PORTUGAL	
Dom. La Perrière, Rhône	42.00	HDL Touriga Nacional 2023	
Prestige Rouge 2022,		Vinho Regional Alentejano	
Côtes du Roussillon Villages les Aspres		Herdade dos Lagos, Portugal	38.00
Château Planères, Roussillon	30.00		

LES PETITES BOUTEILLES

BLANC & ROSÉ

Pinot Gris - Dom. Huber & Bléger	
Alsace - 37.5 cl	18.00
Entre-deux-Mers - Château de Fontenille	
Bordeaux - 37.5 cl	14.00
Rosé des Cisterciens, Faugères	
Abbaye Sylva Plana	
Languedoc - 50 cl	20.00

ROUGE

Pinot Noir - Dom. Huber & Bléger	
Alsace - 37.5 cl	17.00
Rouge Passion, Bordeaux	
Château de Fontenille - 37.5 cl	15.00
La Closerie, Faugères	
Abbaye Sylva Plana, Languedoc	
50 cl	24.00

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



Portion de fromage	4.00	Portion de saucisson	5.00
Portion de fromage Orval	5.00	Portion mixte	6.00