

POINT DE VUE

TEA ROOM • RESTO • PUB

CARTE ÉTÉ 2020



CARTE BOISSONS AU VERSO

ROUTE DE ALLE, 3
B 6830 ROCHEHAUT
TÉL. +32 61 46 40 19
pointdevue@lacense.net



HOMARDS CANADIENS

BISQUES, HORS D'ŒUVRES ET ENTRÉES

LES DEUX CROQUETTES DE HOMARD ET QUEUES D'ÉCREVISSSES..... 18.00 €
Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron.

LA BISQUE DE HOMARD 16.00 €
Sauce Rouille, chair de homard, croustons, crème battue au piment d'Espelette.

LA SALADE TERRE ET MER 26.00 €
Salade mélangée de homard décortiqué et cubes de foie gras de canard cuit au torchon, vinaigrette, croustons.

LE DEMI HOMARD FROID EN BELLEVUE 24.00 €
Salade mixte et mayonnaise.

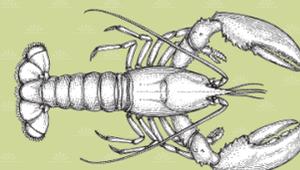
BURGERS ET ORIGINALITÉS

LE BURGER HOMARD CROUSTILLANT 25.00 €
Pain brun au sésame, chair de Homard (100g), sauce Rouille citronnée, algue wakamé, laitue de mer, poutargue, tomates, oignons rouges.

LA BELLE BRIOCHE FARCIE DE CHAIR DE HOMARD 26.00 €
Belle tranche de brioche en porte feuille toastée, chair de homard (100g) cuisinée au beurre noisette citronné, ciboulette, frites fraîches à la tartufa de truffes noires et parmesan.

PLATS

LE WATERZOOI DE HOMARD 29.00 €
Un demi homard décortiqué servi dans une nage de crème de ferme 40% légèrement safranée, poireaux, oignons, carottes, céleri et pommes de terre charlottes, ciboulette.



LES HOMARDS SERVIS ENTIERS ET NON DÉCORTIQUÉS

Fendus en deux, rôtis au four au beurre de thym, sauce homardine, garniture au choix (600 g) 42.00 €

LES GARNITURES AU CHOIX :

- Pommes de terres en robe des champs
- Fettucines au safran
- Riz au beurre

" LA BÊTE " (SUIVANT DISPONIBILITÉ)

C'est le plus gros homard du homarium (1kg et plus !), souvent à partager à deux. Veuillez demander conseil à votre responsable de service pour le poids du jour.

(Poid conseillé par personne : 600g)

..... 8,00 € / 100 g

LES GARNITURES AU CHOIX :

- Pommes de terres en robe des champs
- Fettucines au safran
- Riz au beurre

Servi toute la journée non stop de 12h00 à 21h30 !

Servi toute la journée non stop de 12h00 à 21h30 !

Servi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h30 !

Servi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h30 !

FINGER FOOD ET ENTRÉES

À LA MAIN, À PARTAGER... OU PAS !

FROMAGE D'ORVAL ± 200 g 4.50 €

OLIVES KALAMATA 1^{er} choix grec - ± 200 g 10.00 €

LA PLANCHE APÉRO (IDÉAL POUR 2/4 PERSONNES) 18.00 €
Fromage d'Orval, olives, jambon d'Ardenne & salaisons, terrine, toasts & grisinnis.

LES NACHOS 10.00 €
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, crème sûre, haché de bœuf épicé et guacamole.

LES NEMS DE SCAMPIS (3 pièces) 13.00 €
Scampis, champignons noirs, soja, salade, sauce aigre douce.

LES MINI-CROQUETTES AU FROMAGE (5 pièces) 9.00 €
Fromage de l'Abbaye d'Orval, emmental et parmesan.

FINGER DE TOFU PANÉ AUX NOISETTES 12.00 €
Houmous, légumes frais, guacamole.

UNE PLANCHE DE 6 FROMAGES BELGES 12.00 €
De la Bergerie d'Acremont et de la Ferme du Bois de Virelles Avec du sirop de Liège, mesclun, fruits secs, pain et beurre.

TAPAS... À TARTINER

N°1 / ARDENNE 8.00 €
Jambon d'ardenne, rilette, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

N°2 / SEMOIS 12.00 €
Mousse de truite fumée, queues d'écrevisses, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

N°3 / LIBAN 8.00 €
Houmous, pois chiches cuits, sésame, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

SARDINES

Servies dans leur boîte (120g net), pain toasté, fleur de sel, huile d'olives vierge et beurre salé.

N°6 / Millésimées 2014 à l'huile d'olive 14.00 €

N°7 / En escabèche 11.00 €

N°8 / A l'huile d'olive et citron 11.00 €

N°9 / A l'huile d'olive et tomate 14.00 €

N°10 / Pâté de sardines piquant (85g) 9.00 €

DESSERTS ET DOUCEURS

Fabrication artisanale à l'Auberge de Rochehaut avec du lait de la Ferme Billiaux à Ucimont et des œufs de la Ferme des Petelles à Anloy.

CRÈME NON BRULÉE 8.50 €
À la drêche de la brasserie de Rochehaut.

LE TIRAMISU MAISON AUX FRUITS ROUGES 8.50 €
Fraises de Wépion, confit de fruits rouges et biscuits roses de Reims

LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE 8.50 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.

LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE 8.50 €
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.

LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE 6.00 €
Choix du moment.

LE PAVLOVA DE SAISON 10.00 €
Confit de fruits rouges, framboises, groseilles, glace vanille et sirop d'érable.

NOTRE FAMEUX BABA AU RHUM 10.00 €
Chantilly, rhum arrangé maison.

LES GAUFRES

COMME À BRUXELLES OU LES CRÊPES

COMME À LA TAVERNE DE ROCHEHAUT

NATURE AVEC UN PEU DE SUCRE 6.50 €

CHANTILLY OU CHOCOLAT 7.00 €

CHOCOLAT ET CHANTILLY 8.00 €



En cas d'intolérance alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.

PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)

POISSONS EN PLAT

LES 4 NOIX DE ST-JACQUES RÔTIES À LA PLANCHE 24.00 €
Risotto aux brocolis et fèves des marais.

FISH & CHIPS 19.00 €
Goujonnettes de collin croustillantes (pâte à frire à la bière de Rochehaut), frites fraîches et tartare aux fines herbes.

PÂTES & RIZ EN PLAT

LES SPAGHETTIS BOLOGNAISE 15.00 €
Viande de boeuf 100%

RISOTTO AUX LÉGUMES VERT 18.00 €
Brocolis et fèves des marais, parmesan, bouchées croustillantes.

VIANDES EN PLAT

LA BAVETTE BLACK ANGUS SAISIE À L'ÉCHALOTE (250 G) 24.00 €
Salade, garniture au choix.

LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER POA DE ROCHEHAUT FAÇON TOMAHAWK (350 G) 28.00 €
Saumuré et laqué au miel, Jack Daniels et romarin.

LA CUISSE DE VOLAILLE DE BERTRIX, FARCIE AUX ÉCREVISSSES 24.00 €
Sauce Nantua, salade mixte, accompagnements au choix.

L'ENTRECÔTE DE BŒUF «BBB» (300G) 26.00 €
Entrecôte de la boucherie Evrard à Rochehaut. Servie sur une planche avec des frites, sauce au choix. Idéalement bleu, saignant ou à point.

LES GARNITURES AU CHOIX :

- Frites fraîches
- Pommes de terre en robe des champs
- Fettucines au safran
- Frites fraîches à la tartufa de truffes et parmesan
- Riz au beurre
- Supplément de légumes

LES SAUCES MAISON :

- Champignons crème
- Poivre
- Vin rouge
- Beurre maître d'hôtel 3.00 €

En cas d'intolérance alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.

SALADES

SALADE CÉSAR 15.00 €
Salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs, oignons et anchois, croustons, sauce César.

SALADE VÉGÉTARIENNE 15.00 €
Salade, tofu au basilic pané à la noisette, oignons rouges, tomates, pommes, avocats, balsamique, vinaigrette.

SALADE TERRE & MER 26.00 €
Salade mélangée de homard décortiqué et cubes de foie gras de canard cuit au torchon, vinaigrette, croustons.

BURGERS

L'ORIGINAL 16.00 €
Steak haché 150g, chèvre cendré, salade, cerfeuil, oignons rouges, Noix, miel, sauce burger.

LE POINT DE VUE 18.00 €
Steak haché 150 g, fourme d'Ambert, bacon, salade, tomate, oignons confits, mayonnaise curry-miel.

L'ORVAL & TRUFFES 22.00 €
Steak haché 150 g, fromage d'Orval, salade, tomate, oignons frits, lard, sauce crème truffée.

LE BURGER HOMARD CROUSTILLANT 25.00 €
Pain bun au sésame, chair de Homard (100g), sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées, tomates, oignons rouges.

Nos burgers sont réalisés avec un pain bun moelleux artisanal aux lardons et fromage, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison.

POUR LES ENFANTS

UN PETIT SPAGHETTI BOLOGNAISE 10.00 €

UN PETIT FISH AND CHIPS 10.00 €

UNE PETITE SALADE CÉSAR 10.00 €



LA PLANCHE POINT DE VUE
L'entrée, le plat & le dessert servis en même temps sur une planche.

SANS BOISSON 26.00 €
AVEC 1 VERRE DE VIN 28.50 €
AVEC 1 BIÈRE (33cl) DE ROCHEHAUT AU CHOIX (Triple, Brune ou Ambrée) 30.00 €

PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)

VINS

NOTRE SUGGESTION DE « VIN MAISON »
CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, BLANC ET ROSÉ,
SERVIS AU VERRE OU AU DÉCILITRE :

	Année	75cl	37,5cl
Touraine « Les Hexagonales »	Blanc	-	30,00€
Muscadet Sève et Maine sur lie «Queue de Morue »	Blanc	-	34,00€
IGP Val de Loire « Chenin de Jardin »	Blanc	-	34,00€
Touraine « Le Bois Jacou »	Rouge	-	34,00€
Vin de France « Rouquin de Jardin »	Rouge	-	32,00€
IGP Val de Loire « Rosée de Jardin »	Rosé	-	32,00€

	Année	75cl	37,5cl
IGP Puy de Dôme « Les Poires » Chardonnay	Blanc	-	28,00€
IGP Puy de Dôme « Oh La Vache »	Rouge	-	28,00€
IGP Puy de Dôme « Un Si Joli Petit Cru »	Rosé	-	28,00€

	Année	75cl	37,5cl
IGP Mont Baudile « Monsieur Jean Paul »	Blanc	-	24,00€
IGP Saint Guihem Le Désert Blanc Mas Canaille	Blanc	-	28,00€
Saint Chinian La Sentenelle « Domaine la Linquiere »	Rouge	-	34,00€
Languedoc Au Bonheur des Dames « Ancienne Mercerie »	Rouge	-	28,00€
IGP Mont Baudile « Monsieur Jean Paul »	Rouge	-	28,00€
Vin de France « Black Gorilla »	Rouge	-	34,00€
IGP Saint Guihem Le Désert Rouge Mas Canaille	Rouge	-	34,00€
IGP Mont Baudile « Monsieur Jean Paul »	Rosé	-	32,00€
Languedoc « Cuvée des Brumes »	Moelleux	-	36,00€

	Année	75cl	37,5cl
Crac Boum Bu « La Skieuse »	Blanc	-	32,00€
Roulette de Savoie	Blanc	-	34,00€
Crac Boum Bu « Cycliste »	Rouge	-	32,00€
Pinot Noir de Savoie	Rouge	-	34,00€
Chignin Bergeron	Blanc	-	32,00€

	Année	75cl	37,5cl
Le Grenache « Dussart Pedron ». Espagne	Rouge	-	32,00€
Le Bobal « Dussart Pedron ». Espagne	Rouge	-	32,00€
Prosecco « Extra Dry » Italie	Bulles	-	34,00€

	Année	75cl	37,5cl
Riesling lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	24,00€
Pinot Gris lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	26,00€
Gewurztraminer lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	26,00€
Pinot Noir fût de chêne	Rouge	-	28,00€
Pinot Noir 4 vents « rosé »	Rosé	-	26,00€
Les Fines Bulles de l'Auberge	Crémant	-	34,00€

	Année	75cl	37,5cl
Bourgogne Chardonnay « Domaine Bachelet »	Blanc	2017	29,00€
Bourgogne Pinot Noir « Domaine Bachelet »	Rouge	2017	26,00€

	Année	75cl	37,5cl
Beaujolais blanc « Didier Desvignes »	Blanc	-	26,00€

	Année	75cl	37,5cl
A Boire « D'Or et de Gueules » - Agriculture Bio	Blanc	-	26,00€
Les Cimels « D'Or et de Gueules »	Blanc	-	26,00€
Crozes Hermitage « Cave de Tain»	Blanc	-	28,00€
Les Cimels « D'Or et de Gueules »	Rosé	-	26,00€
A Boire « D'Or et de Gueules » - Agriculture Bio	Rouge	-	28,00€
Syrah Mon Fût C'est du Poulet « D'Or et de Gueules »	Rouge	-	34,00€

	Année	75cl	37,5cl
Château Segur de Cabanac « Saint Estèphe »	Rouge	2015	38,00€
Château Haut Surget « Lalande De Pomerol »	Rouge	2015	38,00€
Château La Cour D'argent « Bordeaux Supérieur »	Rouge	2015	32,00€

BIÈRES

PRESSIONS



LA ROCHEHAUT	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
PILS 5.2'	1,50€	2,50€	3,50€	4,50€
BLONDE 5.5'	2,00€	3,00€	4,00€	5,00€
TRIPLE BLONDE 8.5'	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
AMBRÉE 6.5'	2,10€	3,20€	4,00€	6,00€
FRUITS ROUGES 7'	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA 7'	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€

La " Bière du Moment " selon la Brasserie de Rochehaut...
Demandez laquelle est servie...
pour le moment !

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl habituellement la Triple Blonde, l'Ambrée, la Fruits Rouges, et l'IPA..... **8,00 €**



LOCALES

Septimus Blonde.....	5.9°	33cl	4,50 €
Corne du Bois des Pendus Triple	10°	33cl	4,50 €
Vaurien Blonde.....	5.7°	33cl	4,00 €
La Chatte	6°	33cl	4,00 €
Chouffe Blonde.....	8°	33cl	4,00 €
Rulles Blonde.....	7°	75cl	8,00 €
Godefroy Blonde.....	6.2°	33cl	4,00 €
Godefroy Rousse.....	6°	33cl	4,00 €
Lupulus Triple.....	8.5°	33cl	4,50 €

ÉTRANGÈRES

Carlsberg.....	5.6°	25cl	3,50 €
Guinness.....	8°	33cl	4,50 €
Corona.....	4.6°	33cl	4,50 €
Desperados.....	5.9°	33cl	4,50 €
Lagunitas IPA (US).....	6.2°	33cl	5,00 €

FRUITÉES

Kriek Saint-Louis.....	4.5°	25cl	3,50 €
Framboise Saint-Louis.....	4.5°	25cl	3,50 €
Kriek Boon.....	5°	37.5cl	5,00 €
Kasteel Rouge.....	8°	33cl	4,00 €
Pecheresse Lindemans.....	2.5°	25cl	3,50 €
Liefmans Fruitesse (on the rocks).....	3.8°	25cl	3,50 €
Delirium Red	8°	33cl	4,50 €

SPÉCIALES FORTES

Bush Triple Ambrée.....	12°	33cl	4,50 €
Paix Dieu.....	10°	33cl	4,50 €
Cuvée des Trolls.....	7°	25cl	4,00 €
Quintine Blonde.....	8°	33cl	4,50 €
Duvel.....	8.5°	33cl	4,50 €
Delirium Tremens Blonde.....	8.5°	33cl	4,50 €
Kwak.....	8.4°	33cl	4,50 €
Karmeliet Blonde.....	8°	33cl	4,50 €
Scotch CTS.....	7.2°	25cl	4,00 €
Geuze Boon (Mariage parfait 2015).....	8°	37.5cl	6,00 €

SPÉCIALES LÉGÈRES

Hoegaardeen Blanche	5°	25cl	4,00 €
Jupiler N/A	0°	25cl	2,70 €
Duchesse de Bourgogne	6.2°	25cl	4,00 €
La Super Sanglier	4.5°	33cl	4,00 €

ABBAYES ET CHÂTEAUX

Saint-Feuillien Blonde.....	7.5°	33cl	4,00 €
Saint-Monon Miel.....	6.5°	33cl	4,50 €
Saint-Monon Ambrée.....	6.5°	33cl	4,50 €
Maredsous Blonde	6°	33cl	4,50 €
Maredsous Brune	10°	33cl	5,00 €
Valdiu Triple.....	9°	33cl	4,50 €

TRAPPISTES

Westmalle Triple	9.5°	33cl	5,00 €
Achel Blonde	8°	33cl	4,50 €
Chimay Rouge	7°	33cl	4,50 €
Chimay Blanche.....	8°	33cl	4,50 €
Chimay Bleu.....	9°	33cl	5,00 €
Orval Jeune.....	6.2°	33cl	4,50 €
Orval Vieux (min. 1 an).....	6.2°	33cl	5,00 €
Rochefort 6.....	7.5°	33cl	4,50 €
Rochefort 8.....	9.2°	33cl	5,00 €
Rochefort 10	11.3°	33cl	5,50 €
Zundert Ambrée (NL).....	8°	33cl	4,50 €
Tre Fontane Tripel (IT).....	8.5°	33cl	9,00 €
Spencer Trappist Ale (US).....	6.5°	33cl	6,00 €
Engelszell Gregorius (AT).....	10.5°	33cl	6,00 €
La Trappe Triple (NL).....	8°	33cl	4,50 €
La Trappe Quad. (NL).....	10°	33cl	5,00 €
Tynt Meadow (EN).....	7.4°	33cl	5,00 €
La Mont Des Cats (FR).....	7.6°	33cl	4,50 €

CIDRES

Strongbow	4.5°	33cl	4,50 €
Pierre Huet «Poiré».....	2°	75cl	10,00 €



ALCOOLS

GIN

Hendricks (EN).....	8,00 €
Bulldog (EN).....	8,00 €
Monkey 47 (ALL).....	8,00 €
Copperhead (EN).....	8,00 €
Tanqueray N°10 (EN).....	8,00 €
Orolaunum Vicus (Ardenne BEL).....	7,00 €
Maredsous Aequatis (BEL).....	8,00 €
Uppercut (BEL).....	10,00 €

TONIC

Ginger Ale	3,00 €
Russel Sicilian Lemon	3,00 €
Schwepes Russchian	3,00 €
Schwepes Pink Pepper	3,00 €
Fever Tree Tonic	3,00 €

SPIRITUEUX (SEC)

L'Esprit de Rochehaut	7,00 €
Cognac VSOP.....	7,00 €
Calvados	7,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut	7,00 €
Poire du Terroir.....	7,00 €
Amaretto.....	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Grand-Marnier.....	7,00 €
Mandarine Napoléon.....	7,00 €
Baileys.....	7,00 €
Eau de Villée.....	7,00 €
Limoncello.....	7,00 €

WHISKY

Jack Daniëls	7,00 €
Glenfiddich 12 ans	8,00 €
Talisker 10 ans	8,00 €
Nikka Coffey Grain.....	10,00 €
Lagavulin 16 ans	10,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	10,00 €

RHUMS

Bacardi Brun.....	6,00 €
Diplomatico 12 ans	9,00 €
Don Papa	9,00 €
Dictador Solera	9,00 €
Plantation XO.....	12,00 €
Rhum arrangé maison (choix du moment).....	8,00 €

CHAUDS

BOISSONS CHAUDES ET LACTÉES

Espresso.....	2,50 €
Café long.....	2,50 €
Décaféiné.....	2,50 €
Capuccino crème fouettée.....	3,50 €
Capuccino mousse de lait.....	3,50 €
Latte Macchiato.....	4,00 €
Lait froid.....	2,50 €
Lait chaud.....	3,00 €
Cécémel froid.....	3,00 €
Cécémel chaud.....	3,50 €
Vin chaud.....	6,00 €
Café glacé vanille et caramel.....	6,00 €
Thé et tisane.....	3,00 €

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee (Tullamore).....	8,00 €
French Coffe (Grand Marnier).....	8,00 €
Royal Coffee (Cognac).....	8,00 €
Italian Coffee (Amaretto).....	8,00 €

SOFTS

SOFTS

Pepsi.....	2,50 €
Pepsi Max.....	2,50 €
Spa Orange.....	2,50 €
Spa Citron.....	2,50 €
Ice Tea.....	2,50 €
Ice Tea Pêche.....	2,50 €

JUS

Jus de pomme d'Upigny.....	3,00 €
----------------------------	--------

LOOZA

Multifruits.....	2,90 €
Orange.....	2,90 €
Pamplemousse.....	2,90 €
Ananas.....	2,90 €
Tomate.....	2,90 €

PRESSÉ

Orange.....	5,00 €
-------------	--------



EAUX

Spa plate	Spa pétillante
25 cl.....	25 cl.....
2,50 €	2,50 €
50 cl.....	50 cl.....
5,00 €	5,00 €
1 L.....	1 L.....
7,00 €	7,00 €

APÉRO

Demandez notre carte de « Spécials & Teas » pour les choix saisonniers.

COCKTAILS

Cocktail de la semaine.....	9,00 €
Cocktail du mois à base de bière	8,00 €
Cocktail du jour (Sans alcool).....	6,00 €
Moscow Mule.....	8,00 €
Mojito.....	9,00 €
Mojito à partager	
avec plusieurs pailles (1 litre).....	22,00 €
Mojito (sans alcool)	5,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Port'onic.....	8,00 €
Cuba Libre.....	8,00 €
Pêche Mel bush.....	8,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison.....	8,00 €
Apéritif Maison (sans alcool).....	5,00 €
Apéritif de l'Auberge de Rochehaut.....	6,00 €
Maitrank.....	6,00 €
Pisang Ambon.....	5,00 €
Campari.....	5,00 €
Martini (blanc ou rouge).....	4,50 €
Get 27.....	4,50 €
Porto (rouge ou blanc).....	5,00 €
Ricard.....	6,00 €</