



LA TAVERNE

L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

CARTE ÉTÉ 2020



Boissons : de 10h à la fermeture

Petite restauration : de 12h à 21h30

Restauration : de 12h à 15h et de 18h à 21h30

Contacts et infos

Famille Patricia & Michel Boreux, Eloïse et Benoît,
Arnaud, Jordan & leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois
• Bouillon • Tél. 00 32 (0)61/46.10.00

CARTE BOISSONS AU VERSO



DEMANDEZ
LE CODE
À NOTRE
PERSONNEL



MANGER UN P'TIT BOUT
NON STOP DE 12H À 21H30

Les Omelettes

Nos omelettes sont servies avec une petite salade mixte, pain et beurre.

Supplément si servie avec frites et mayonnaise 4,00 €/p.p

• L'omelette nature et ciboulette **9,00 €**

• L'omelette aux champignons blancs émincés **11,00 €**

• L'omelette au fromage râpé de gruyère . **11,00 €**

• L'omelette au Jambon d'Ardenne **12,00 €**

• L'omelette aux oignons risolés et des tomates en rondelles **12,00 €**

Les Salades Composées

Servies en plat (Pain et beurre compris)

Supplément si servie avec frites..... 4,00 €/p.p

L'Ardennaise

• Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, croûtons au beurre, un oeuf confit à 62°, fromage d'orval, épeautre d'Ardenne, vinaigrette balsamique, terrine de porcelet..... **16,00 €**

La Pêcheur

• Salade, truite fumée, crevettes grises, saumon fumé, oeufs durs, tomates, oignons hachés, quinoa, vinaigrette **20,00 €**

La Végétarienne

• Salade du marché, champignons blancs poêlés, 2 oeufs confits à 62°, poivrons et oignons émincés, quinoa, des morceaux de fromages régionaux de notre boutique ardennaise, croûtons..... **16,00 €**

L'assiette de dégustations ardennaises bien de chez nous

• Salade, Jambon d'Ardenne, terrine, jambon blanc, lard braisé, vinaigrette **16,00 €**

Le Croque taverne au jambon blanc et fromage d'Orval,

• Salade avec sauce moutarde et sauce ketchup..... **12,00 €**

LES DOUCEURS
NON STOP DE 12H À 21H30

Les Glaces

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

• **La coupe Fermette :**
vanille, chocolat, moka et spéculoos, chantilly **8,00 €**

• **La coupe enfant :**
2 boules, vanille et/ou chocolat **5,00 €**

• **La palette de sorbets**
aux goûts du moment **8,00 €**

• **La coupe brésilienne :**
glace vanille et moka, chantilly **8,00 €**

• **La dame blanche :**
glace vanille et chocolat chaud, chantilly..... **8,00 €**

• **La dame noire :**
glace chocolat et chocolat chaud, chantilly **8,00 €**

• **Le colonel :**
vodka et sorbet citron **8,00 €**

Les Crêpes

sur base de la recette de la Mère Boreux

Notre spécialité :

Les fameuses crêpes "fermette"
flambées au Secret de Rochehaut et glace vanille maison **12,00 €**

Les traditionnelles :

• **Les crêpes au sucre fin ou cassonade**..... **7,00 €**

• **Les crêpes à la chantilly**..... **9,00 €**

• **Les crêpes Normandes flambées**
avec pommes caramélisées et glace vanille, coulis caramel au beurre de ferme salé .. **12,00 €**

• **Les crêpes "mikado"** **10,00 €**

Les Pâtisseries & Desserts Maison

• **La tarte au sucre** maison, caramel par-dessus avec une boule de glace speculoos **8,00 €**

• **Les profiteroles** farcies de glace vanille chocolat chaud, chantilly, tuile croustillante **10,00 €**

À LA CARTE COMMANDE PRISE DE 12H À 15H ET DE 18H À 21H30

Les Entrées Froides

• **Le carpaccio de bœuf**, dès de foie gras de canard cuit au torchon, huile de truffes, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pins **15,50 €**

• **La planche de dégustation ardennaise**, assortiment de charcuteries et salaisons de nos cochons élevés en plein air **16,00 €**

• **Le saumon et truite fumés**,
toasts au raifort et persil, crevettes grises..... **18,00 €**

• **L'assiette de Jambon d'Ardenne de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut**, en chiffonnade, crème balsamique, salade et quelques toasts **15,00 €**

Les Entrées Chaudes

• **Les os à moelle cuits au four**, toasts de pain de campagne à l'ail et du saindoux, fleur de sel **13,00 €**

• **Le potage du jour aux légumes et jambon** **9,00 €**

• **Les croquettes de ris de veau et de volaille** façon vol au vent .. **18,00 €**

• **La cassolette de 6 scampis** gratinés, tomates et poivrons pimentés **16,00 €**

Les Plats

• **La belle truite meunière**, beurre noisette citronné/persillé..... **20,00 €**

• **Le filet de grosse truite saumonée**, cuit au four sur sa peau, crevettes grises, sauce nantua **23,00 €**

• **La planche de charcuteries** servie avec un Munster chaud, accompagnée avec des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain..... **23,00 €**

• **Le plat de penne** au jambon blanc, crème et fromage, le tout gratiné au four **13,00 €**

• **Notre fameux filet américain de la Taverne**, ses garnitures traditionnelles à assembler vous-même..... **20,00 €**

Au choix avec les plats :

Frites fraîches - Pommes de terre en pelures avec beurre à l'ail - Croquettes de pommes de terre - Gratin dauphinois.



Nos Cocottes à Table Plats Mijotés et de Tradition

• **Le gros coq de ferme mijoté au vin rouge**, des lardons et des oignons grelots, légumes du jour et des pommes de terre au choix **19,00 €** /pers

• **Les 2 boulettes maison** mijotées comme chez la « Mère Boreux », sauce jus de viande aux oignons, thym, laurier et vin blanc **18,00 €** /pers

• **Les souris d'agneau mijotées**, raisins secs, curry, sauce tomate **20,00 €** /pers

• **La choucroute royale** mijotée au vin blanc, des cochonnailles de l'Auberge et un demi jambonneau **22,00 €** /pers

Les Grillades

Nos spécialités de viandes issues de notre terroir

• **Le steak « Black Angus Beef »**
de l'élevage d'Arnaud Boreux (300 gr) **23,00 €**

• **L'entrecôte de jeune vache BBB**
de la boucherie de la Ferme à Pondrôme (400 gr) **26,00 €**

• **Les côtes d'agneau grillées** origine France, servies avec du beurre maître d'hôtel..... **26,00 €**

• **Notre fameux jambonneau braisé**, grillé et cuit au four issu des porcs élevés en plein air à Rochehaut de l'élevage d'Arnaud Boreux (600 gr), croûte de moutarde et chapelure aux fines herbes **22,00 €**

• **La côte à l'os 1,4 kg** de jeune vache Blanc Bleu Belge, servie nature avec du beurre persillé et de la fleur de sel (2 couverts) **54,00 €**/2pers.

• **Le porcelet farci et grillé** issu de notre élevage en plein air à Rochehaut **23,00 €**

Sauce au choix pour ces viandes (facultatif) 3,00 €

- Champignons de Paris - crème - persillé
- Poivre vert - dés de tomates - poivre concassé - crème
- Moutarde en grains - crème
- Roquefort - crème
- Béarnaise maison à la minute

Les Plats "Enfants"

• **Une tranche de jambon blanc** servie froide avec des pommes frites, mayonnaise, tomate et salade verte **9,00 €**

• **Une boulette maison** servie avec des pommes frites, tomate et salade verte..... **9,00 €**

• **Un petit plat de penne gratinées** au jambon blanc crème et fromage à gratiner **9,00 €**

Les Fromages

• **L'assiette de fromages locaux**
et sa garniture de Jambon d'Ardenne **12,00 €**

Si vous êtes allergique à certains aliments, merci de nous le signaler avant votre commande. Nous ferons le nécessaire pour adapter votre choix.

PEU DE VIN, MAIS QUE DU BON !

Nos suggestions Maison, en bouteilles

Côtes du Rhône Château Saint Jean	<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	29,00 €
Montravel	<i>Blanc</i>	<i>75 cl</i>	28,00 €
<i>(Cuvée Jordan - Sélection Auberge de la Ferme)</i>			
Bergerac	<i>Rouge</i>	<i>75 cl</i>	28,00 €
<i>(Cuvée Arnaud - Sélection Auberge de la Ferme)</i>			
Les Grandes Vignes (Côtes du Rhône).....	<i>Rosé</i>	<i>75 cl</i>	28,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Alsace).....	<i>Blanc</i>	<i>37,5 cl</i>	16,00 €
		<i>75 cl</i>	32,00 €

Nos suggestions Maison servies en pichet (Rouge, blanc et rosé en Côtes du Rhône)

Le verre : 2,90 €

1/2 L : 10,00 €

1 L : 19,00 €

Frères Duhr à Ahn (Lux)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Alsace (Koehly à Kintzheim)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	18,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	-	30,00 €	-
Gewurztraminer	Blanc	-	18,00 €	32,00 €	-
Pinot Noir (Fût de Chêne)	Rouge	-	-	34,00 €	-
Pinot Noir	Rouge	-	18,00 €	-	-
Beaujolais		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Morgon	Rouge	2015	16,00 €	-	-
Juliéнас	Rouge	2016	-	31,00 €	-
Fleurie	Rouge	2016	17,00 €	31,00 €	-
Bordeaux		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Château Haut Lagrange (Pessac Léognan)	Rouge	2014	-	42,00 €	80,00 €
Château Négrit (Montagne St Émilion)	Rouge	2015	-	38,00 €	-
Château St Estèphe	Rouge	2015	26,00 €	48,00 €	96,00 €
Château Belloy (Canon du Château Belloy)	Rouge	2016	28,00 €	47,00 €	-
Bourgogne		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Hautes Côtes de Nuits	Blanc	2016	-	48,00 €	-
Macon Fuissé	Blanc	-	-	32,00 €	-
Fixin Côtes de Nuits	Rouge	2016	-	52,00 €	-
Hautes Côtes de Nuits	Rouge	2016	-	48,00 €	-
Hautes Côtes de Beaunes	Rouge	2016	-	49,00 €	-
Languedoc et Côtes du Rhône		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Le petit vin des Bosquets (Côtes du Rhône)	Rouge	2016	-	26,00 €	-
Château Saint Jean (Côte du Rhône)	Rouge	-	-	29,00 €	-
Domaine du Châpitre (IGP Pays d'Hérault)	Rouge	-	-	27,00 €	-
Marselan (Languedoc)	Rouge	-	-	33,00 €	-
Val de Loire		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Saumur Champigny	Rouge	2016	18,00 €	-	-
Chinon Elegance	Rouge	2017	-	34,00 €	-
Bourgeuil	Rouge	2016	18,00 €	32,00 €	-
Les Champagnes et Crémants			37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Testulat (Brut cuvée de réserve)			23,00 €	42,00 €	-
Les Fines Bulles de l'Auberge de la Ferme			-	35,00 €	-
<i>(Crémant d'Alsace vignifié avec 100% de Riesling par la Famille Koehly)</i>					

L'APÉRO

Nos spécialités

L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
Le Fruité des Vignes de Rochehaut	6,00 €
Le Maison sans alcool	4,00 €
Le Maitrank	
(boisson de mai d'Arlon)	5,00 €
La Griotte de Biercée	4,00 €

Les classiques..... 6,00 €

Campari glace
 Pisang glace
 Martini rouge ou blanc
 Porto rouge ou blanc
 Ricard
 Sherry extra dry
 Kir
 Picon glace
 Bacardi glace
 Whisky Famous Grouse
 Gin glace
 Vodka nature
 Pineau des Charentes
 Malibu glace
 Suze
 Américano

Les accompagnements éventuels
 pour apéritifs, au choix :
 Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas -
 Vin blanc - Tonic - Bière..... **1,50 €**

DE L'EAU, DES JUS
ET DU LAIT !

Les Eaux

Sources de Spa

1/4 Litre plate	2,50 €
1/2 Litre plate	4,00 €
1 Litre plate	6,00 €

1/4 Litre pétillante	2,50 €
1/2 Litre pétillante	4,00 €
1 Litre pétillante	6,00 €

Les Softs

Spa Orange ou Citron	2,50 €
Tonic	2,50 €
Pepsi ou Pepsi Max	2,50 €
Ice Tea ou Cool Tea	2,50 €

Les Jus

Jus multifruits	3,00 €
Jus d'orange	3,00 €
Jus de pamplemousse	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €

Les jus de Rachecourt
en Gaume :

Pomme	3,25 €
-------------	---------------

Les Boissons
Lactées

Lait froid	2,00 €
Lait chaud	2,25 €
Lait russe.....	3,00 €
Cécémel froid ou chaud	2,50 €
Chocolat Viennois	3,50 €
Café Latte	3,00 €



UN TERROIR À BOIRE !

BRASSERIE DE
 ROCHEHAUT
 — ARNAUD BOREUX —®

Nos Bières
Pression

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
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 €

... et toutes nos bières
sont servies avec du jambon
ou du saucisson d'Ardenne !

Nos Bières
en bouteille (33cl)

Brune **4,50 €**
 IPA **4,50 €**

Découvrez la "Planche de 4 bières" servies en galopins de 15 cl, habituelle-
ment la Triple Blonde, l'Ambrée, la Fruits Rouges et l'IPA :



POUR SE RÉCHAUFFER,
AVEC OU SANS ALCOOL

Liqueurs..... 6,00 €

**Le Secret de Rochehaut
"aux Fruits des Bois"**
 Liqueur de Framboise
 La Poire du Terroir

Les classiques

Amaretto
 Cointreau
 Grand Marnier
 Mandarine Napoléon
 Baileys

Eaux de Vie.. 6,00 €

**L'Esprit de Rochehaut
"aux Fruits des Bois"**
 Eau de vie de Poire
 Eau de vie de Framboise
 Eau de vie de Pomme

Les classiques

Cognac VSOP
 Armagnac
 Calvados
 Genièvre Ardennais
 Eau de Villée
 Vieux Marc de Bourgogne
 Glenfiddich 12 ans
 Limoncello

Boissons Chaudes

Café Ardennais (alcoolisé)**8,00 €**
 French Coffee Maison**8,00 €**
 L'Irish Coffee Traditionnel**8,00 €**
 L'Italian Coffee Traditionnel**8,00 €**
 Le vin chaud de la Taverne**4,00 €**

Les classiques



Café**2,50 €**
 Petit café serré**2,50 €**
 Café décaféiné**2,50 €**
 Café Viennois à la chantilly**3,00 €**
 Capuccino à la mousse de lait ...**3,00 €**
 Thé nature
 ou au lait ou citron**2,50 €**
 Tisane camomille**2,50 €**
 Thé Earl Grey**2,50 €**
 Thé noir/fruits rouges**2,50 €**
 Thé vert**2,50 €**
 Thé menthe/poivre**2,50 €**

DÉGUSTER UNE BONNE BIÈRE...

Les Bières Blondes

Duvel	4,00 €
Westmalle Triple	4,50 €
Jupiler sans alcool	2,75 €
Triple Karmeliet	4,50 €
Hoegaarden bière blanche	3,00 €
Chimay blanche	4,00 €
Cuvée des Trolls	3,50 €
Paix Dieu.....	4,50 €

Les Bières Fruitées

Rodenbach	3,00 €
Kriek St-Louis	3,25 €
Framboise St-Louis	3,25 €
La Super des Fagnes aux Griottes	3,50 €
Pêcheresse	3,25 €

Les Bières Brunes

Chimay Bleue	5,00 €
Chimay Rouge	4,50 €

Trappiste de Rochefort 8°	4,50 €
Trappiste de Rochefort 10°	5,00 €

Les Bières Spéciales
de la Province
de Luxembourg

Septimus 33 cl	4,00 €
----------------------	---------------

L'Orval 33 cl "ambrée" fraîche ou tempérée
servie avec son fromage d'Orval

Jeune (3 mois)	4,00 €
Vieux (plus d'un an)	5,00 €

La Godefroy de Bouillon

33 cl Rousse	4,00 €
33 cl Blonde	4,00 €

La Corne du Bois des Pendus

Triple 33 cl	5,00 €
--------------------	---------------

