



RESTO ANGUS GRILL



NOTRE CARTE
ÉDITION
AUTOMNE/HIVER
2025/2026

BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®

SOFTS, EAUX & BOISSONS CHAUDES

SOFTS & EAUX

Spa plate 25 cl	3,00 €	Spa orange	3,50 €
Spa pétillante 25 cl	3,00 €	Ice-Tea	3,50 €
Spa plate 50 cl	4,50 €	Ice-Tea pêche	3,50 €
Spa pétillante 50 cl	4,50 €	Jus d'orange	3,50 €
Spa plate 1L	6,50 €	Jus d'ananas	3,50 €
Spa pétillante 1L	6,50 €	Jus de fraise	3,50 €
Pepsi, Pepsi Max	3,50 €	Jus multifruits	3,50 €
Schweppes tonic	3,50 €	Jus de pomme	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €	Jus de pomme-cerise	3,50 €
Orangina	3,50 €	Jus de tomate	3,50 €
Oasis	3,50 €	Cécémel froid	3,50 €
Spa citron	3,50 €		

BOISSONS CHAUDES

Café long	3,00 €
Expresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato nature	4,00 €
<i>Sirops au choix : noisettes, caramel, spéculoos, crème brûlée, cookies-choco</i>	
	+ 0,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thés au choix	3,00 €
Irish coffee	11,00 €
Italian coffee	11,00 €
Café Ardennais	11,00 €
Roch'Coffee	11,00 €

Bière Hivernale de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche



Possibilité de
retrouver
ce produit dans
notre BEER SHOP !

APÉRITIFS & ALCOOLS

APÉRITIFS

 L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
 Les Vignes de Rochehaut	7,00 €
Gin Tanqueray	7,00 €
Apéritif maison sans alcool	6,00 €
Kir	7,00 €
Ricard	7,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	8,00 €
Campari	7,00 €
Pisang	7,00 €
Martini blanc	7,00 €
Porto rouge ou blanc	7,00 €
Picon	7,00 €
Captain Morgan	7,00 €
Sangria et ses fruits	9,00 €



SILVANOR
GINS DE ROCHEHAUT



DRY Beer
GIN Brume
D'AGRUMES

- Avec Tonic 9,50 €
- Nature 6,00 €




Apéritif élaboré
par la Brasserie
de Rochehaut*

12,00 €

Retrouvez la présentation
complète de nos deux
Gins Silvanor et de notre
Arden'Spritz en P.19.

ALCOOLS - 4 CL

2025
NEW!

Des créations spiritueuses uniques, pensées, réalisées et embouteillées au cœur de la Brasserie de Rochehaut :



Les Élixirs de Rochehaut

Liqueur au miel de Waillimont

Liqueur de poire Williams 8,00 €

Liqueur de mirabelle 8,00 €

Liqueur de framboise 8,00 €

Liqueur de bière 8,00 €



L'Esprit de la Brasserie 8,00 €

Eau-de-vie de bière



L'Élixir de Waillimont 8,00 €

Liqueur au miel de Waillimont

Whisky J&B	8,00 €
Jack Daniel's	8,00 €
William Lawson's	8,00 €
Rhum Bacardi	8,00 €
Cognac Rémi Martin	8,00 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Calvados	8,00 €
Limoncello	8,00 €



BIÈRES DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT

		15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Oktober' Pils	4°	2,00 €	2,50 €	3,50 €	5,00 €
Blonde	5,5°	2,50 €	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	6°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'Ale	10°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Bière du moment		2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

TOUTES NOS BIÈRES SONT SERVIES
AVEC DES SALAISONS ISSUES DE NOS ÉLEVAGES !



NOTRE PLANCHE DE DÉGUSTATION

Découvrez la Planche de 4 bières servies en galopins de 15cl, selon les arrivages de la Brasserie !



10€



TROIS BIÈRES FRUITÉES • 4° • 33 CL

Fruitées, légères et irrésistibles :
une explosion de fraîcheur dans chaque canette !



Myrtille 4,50 €



Pêche 4,50 €



Framboise 4,50 €

ÉDITIONS SPÉCIALES



NOUVEAU ! 

Notre Magnum «Anniversaire - 6 ans»

Pour célébrer six années de passion et de savoir-faire, nous vous présentons une cuvée unique, brassée dans le respect des plus grandes traditions brassicoles belges. Cette quadruple, exclusivement en Magnum, incarne la générosité de la Brasserie de Rochehaut : une bière conçue pour être partagée, pour créer des instants de convivialité avec ceux qui comptent. Chaque gorgée vous transporte dans l'univers de notre brasserie, alliant puissance et finesse, un véritable témoignage de notre savoir-faire. En série limitée et numérotée, elle reflète tout ce que nous avons bâti avec cœur et dévouement.

38 €

la bouteille 1,5L



TRIPLE BLONDE - MAGNUM

Véritable bière emblématique de la Brasserie de Rochehaut, notre Triple Blonde s'était dévoilée en Magnum pour fêter nos 5 ans. Le succès fut tel qu'elle est devenue un classique incontournable, disponible désormais toute l'année dans ce format. Généreuse, élégante et festive, elle incarne tout le savoir-faire de Rochehaut et se partage comme un grand vin : pour des instants de convivialité uniques, à savourer entre amis ou en famille.

35 € la bouteille
1,5L



LA CARTE PRIVILÉGIE LES VIANDES ISSUES DE NOS ÉLEVAGES !

Le Resto Angus Grill est un lieu de restauration dont la carte est entièrement dédiée aux viandes issues de nos propres élevages :

- **L'élevage d'Angus** : Arnaud Boreux élève un troupeau de bovins de race Angus, une race britannique d'origine écossaise réputée pour sa viande savoureuse, persillée et idéale pour la grillade. Cet élevage est mené en collaboration avec Lucien Jacquet, dont Arnaud a repris les installations à Carlsbourg en 2019, à la fois pour l'élevage et la culture de céréales, valorisées à la brasserie et au restaurant.
 - **L'élevage de porcs en plein air**, sous le label Porc Qualité Ardenne (PQA).
 - **L'élevage de cervidés**, dont les viandes sont proposées lors de la saison du gibier.
- Ces élevages sont tous deux situés.... dans le parc animalier.

Les viandes de ces élevages sont également transformées en salaisons, valorisées dans notre boutique Le Beershop ainsi qu'au restaurant l'Angus Grill.

Du champ à l'assiette, nous réunissons tous les ingrédients pour vous offrir un goût authentique. Bonne dégustation !

*Arnaud Boreux et Lucien Jacquet
au cœur d'un champ d'orge brassicole
destiné à la Brasserie de Rochehaut*

*Arnaud Boreux,
son élevage d'Angus
et de porcs PQA*





NOUS VOUS SERVONS...

**NON STOP
DE 11H45 À 20H30 :**

Dégustations à l'apéro :	p.08
Croquettes :	p.09
Salades :	p.11
Plats enfants :	p.11
Petite restauration :	p.12
Desserts Maison :	p.15

**DE 11H45 À 15H00
ET DE 17H30 À 20H30**

Entrées :	p.10
Grillades :	p.13
Plats Brasserie :	p.14



PLAT VÉGÉTARIEN
(EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)



PLAT VÉGAN

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

EN DÉGUSTATION ET À L'APÉRO...

NON STOP DE 11H45 À 20H30

FROIDS

Portion de fromage

« Le Rochehaut » - 200 gr  7,00 €
Pâte molle à croûte lavée affinée à la bière Triple Blonde.

Gros bol de « Chips de Lucien »  5,00 €
Chips artisanales et croustillantes.

Planche "Terrine & bière" (1 pers.) 16,50 €
Petite terrine artisanale de cochon (150gr), toast brioché, confiture d'oignon et une bière au choix (25cl).

Planche de charcuteries (2 pers.) 26,00 €
Sélection de charcuteries issues de nos porcs élevés en plein air à Rochehaut : pâté à la bière et au fromage, hure de tête, jambon cuit et fumé, rilette, chorizo. Accompagnée de pain, beurre, cornichons et oignons.

Planche de fromages (2 pers.)  22,00 €
Cinq fromages régionaux issus de la fromagerie BIOFERME, confiture, sirop d'Aubel, pain et beurre.

Planche du Brasseur (2 pers.) 29,00 €
Association de charcuteries artisanale, fromages de la Brasserie, fruits secs, sirop, accompagnements de saison.



Bâton pur porc à partager 15,50 €

Saucisson pur porc 100% Rochehaut à trancher entre amis !

CHAUD



Croquantes fromage
« tapas » - 10 pièces  15,90 €

Nos croquettes de fromage maison, croustillantes et fondantes à base du fromage « Le Rochehaut ».

Notre fromage « Le Rochehaut »
de ± 550 gr fondu au four 32,00 €
Inspiré du célèbre Mont d'Or, fondu dans un caquelon en terre cuite. Accompagné de bâtonnets de pain complet toastés, charcuteries de nos élevages et garnitures variées.

Flammekueche traditionnelle 17,50 €
Fine tarte flambée à la crème, oignons et lardons, gratinée au fromage « Le Rochehaut ».

Flammekueche Angus 19,50 €
Déclinaison signature, garnie d'effiloché d'Angus de nos élevages, champignons et oignons confits.



...une expérience gourmande incontournable



« LES CROQUANTES »



Les croquettes au fromage



Rochehaut» (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 16,00 €
.....	3 pièces / 21,00 €
.....	4 pièces / 26,00 €

Les croquettes aux crevettes grises d'Ostende (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Les croquettes au Jambon d'Ardenne et fromage « Le Rochehaut» (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 16,00 €
.....	3 pièces / 21,00 €
.....	4 pièces / 26,00 €

Les croquettes d'effiloché d'Angus Beef au sirop d'Aubel (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Les croquettes de gibier (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Le mix de 5 croquettes :

- une « Fromage »
- une « Crevettes grises »
- une « Jambon/Fromage »
- une « Angus Beef »
- une « Gibier »

Salade, citron et persil frit.....	5 pièces / 32,00 €
------------------------------------	--------------------

Supplément pour frites et salade 6,00 €



ENTRÉES

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

FROIDES



**Gravlax d'Angus Beef
à la bière Triple Blonde** 18,50 €

*Viande Angus marinée longuement à la bière Triple
Blonde de Rochehaut, betterave et épices, servie avec
pickles de légumes d'hiver et crème légère aux herbes.*

**Pressé de cochon, foie gras
de canard et confit de canard** 19,50 €

*Épaule de porc et gelée à la bière Triple Blonde, foie gras
de canard à l'effiloché, chutney d'échalotes,
pain aux fruits secs et abricot toasté.*

**Saumon fumé d'Écosse
en fines tranches** 22,00 €

Toast au raifort, crevettes grises et salade mixte.

CHAUDES

Cassolette de scampis - 8 pièces 19,00 €

*Préparation à la provençale,
gratinée au fromage « Le Rochehaut ».*

**Feuilleté croustillant aux champignons
& fromage « Le Rochehaut » fondu** 17,50 €

*Pâte feuilletée dorée, garnie de champignons mijotés,
nappée d'une sauce crémeuse et gratinée
au fromage « Le Rochehaut ».*



PLATS ENFANTS

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Boulet enfant sauce tomate et frites 12,00 €

Pennes bolognaise 100% Angus Beef 12,00 €

Steak haché & frites 100% Angus Beef 12,00 €

La fameuse fricandelle d'Angus Beef 12,00 €

BIENVENUE AUX ENFANTS !

En contre-bas de la Brasserie et de sa vaste terrasse
a pris place « Le P'tit Parc-Loisirs » composé d'une plaine
de jeux et d'une ferme pour enfants dans un espace clôturé et sécurisé !

Soupe à l'oignon gratinée 17,00 €

Aux oignons confits, gratinée au fromage
« Le Rochehaut » et tranche de pain complet à l'ail,
accompagné d'une chiffonnade de jambon fumé.



PETITE RESTAURATION

NON STOP DE 11H45 À 20H30

Maxi Croque XXL de l'Angus Grill _____ 18,00 €

*Pain blanc de campagne grillé, jambon cuit, fromage
« Le Rochehaut ». Servi avec salade mixte, pain et beurre.*

Quiche Lorraine façon Ardennaise _____ 18,00 €

*Quiche au fromage « Le Rochehaut », lard et jambon
fumé. Accompagnée d'une petite salade, pain et beurre.*

Tartare d'Angus Beef _____ 26,00 €

*Tartare préparé en cuisine avec viande de première
qualité. Servi avec frites ou croquettes et salade,
et ses condiments : sauce anglaise, tabasco,
sel et poivre du moulin.*

Les deux fameuses fricandelles

d'Angus Beef _____ 16,00 €

*Création originale en collaboration avec la boucherie
de La Chavée à Paliseul (Mathieu Maziers),
servies avec frites et sauce jus de viande.*



Spaghetti Bolognaise

100 % Angus Beef _____ 19,00 €

*Haché de première qualité de bœuf Angus
de nos élevages, fromage râpé « Le Rochehaut ».*

Parmentier d'Angus Beef _____ 23,00 €

*Viande Angus mijotée, embeurrée de chou et pommes
de terre, gratin au fromage « Le Rochehaut ».*



GRILLADES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES OU DE CROQUETTES

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

Rumsteak d'Angus Beef (250 gr) 28,00 €
- viande 1^{er} choix

*Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.*

Côte à l'os d'Angus Beef
(Tomahawk ±1,3 kg pour 2 pers.) 64,00 €

*Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.*

Entrecôte d'Angus Beef (330 gr) 35,00 €

*Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.*

SAUCES MAISON AU CHOIX

*Champignons crème • 3 poivres crémée
roquefort • échalotes au vin rouge • béarnaise*

3,00 €

Côte de porc au manche
« Façon Tomahawk » (400 gr) 28,00 €

*Porc PQA élevé en plein air à Rochehaut, mariné
au Jack Daniel's, miel et paprika fumé. Servi avec frites
ou croquettes et légumes de saison braisés.*

Ribs de porc (400 gr) 28,00 €

*Marinés aux épices, cuisson basse t° puis passés
à la flamme, servis avec sauce cowboy style BBQ,
frites et légumes de saison braisés.*



PLATS «BRASSERIE»

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30



Burger revisité à l'effiloché d'Angus Beef 24,50 €

Grosses tranches de pain de campagne briochées, viande confite 12 h, lard grillé, fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce jus de viande.

Burger Angus Grill (steak haché 200 g) 22,00 €

Pain buns, lard grillé, fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce barbecue, frites.

Burger cœur coulant au fromage

« Le Rochehaut » (steak haché 200 g) 23,00 €

Steak haché Angus farci au fromage, sauce burger, frites.

Burger Vegan (steak végétal 250 g) 26,00 €

Protéines végétales, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce végétalienne, frites.

Carbonnade d'Angus Beef 24,00 €

Mijotée à la bière brune de Rochehaut, sirop d'Aubel, jeunes oignons, légumes, frites ou croquettes.

Cordon bleu maison 26,00 €

Filet de volaille farci au jambon blanc et au fromage « Le Rochehaut », pané et doré, sauce émulsion au fromage, frites ou croquettes.

Fish and chips 24,00 €

Beignets de colin, frites ou croquettes, sauce tartare maison.

Croûte forestière d'Angus Beef 22,00 €

Tranche de pain grillée, effiloché d'Angus, sauce crémeuse aux champignons et gratiné au fromage « Le Rochehaut » accompagné de son os à moelle.



DESSERTS MAISON

NON STOP DE 11H45 À 20H30

Notre fameux pain perdu brioché 12,00 €

Servi chaud et caramélisé, glace vanille artisanale, caramel au beurre salé.

Dame Blanche (3 boules vanille) 10,00 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Dame Noire (3 boules chocolat) 10,00 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Brésilienne (3 boules café) 10,00 €

Caramel, éclats de noisettes, chantilly.

Moelleux au chocolat 12,00 €

Servi chaud, cœur coulant, glace vanille artisanale.

Tarte aux pommes caramélisées 12,00 €

Accompagnée d'une glace vanille artisanale.

Baba au rhum 12,00 €

Crème chantilly, citron confit, glace vanille.

Le Colonel Rochehaut 12,00 €

Sorbet citron arrosé au Beer Gin de la Brasserie de Rochehaut.

La trilogie de sorbet 10,00 €

Aux fruits



DESSERTS ENFANTS

Mousse au chocolat, brownies et chantilly 6,00 €

Une boule de glace au choix et chocolat chaud 6,00 €

VISITEZ LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT !

À Rochehaut, nous brassons la bière avec cœur. Notre brasserie produit 8 bières permanentes, dont des éditions limitées, ainsi que 3 bières fruitées en canette, idéales pour une pause pleine de fraîcheur. Sur place, vous pourrez aussi découvrir nos bières de saison, servies directement depuis les cuves suspendues au-dessus du bar : un petit « plus » que vous ne trouverez nulle part ailleurs !

Envie d'en savoir plus ?

Des visites guidées sont organisées tous les jours. Votre guide raconte comment naît une bière, du grain à la mousse... Nous terminons bien entendu cette découverte par une dégustation de 4 bières, choisies selon la saison. Bienvenue dans notre univers, entre savoir-faire, convivialité... et bons moments à partager.



HORAIRES

*Renseignez-vous
au Beer Shop*

TARIFS

7€/pers. sans boisson

11€/pers. avec 1 soft

**15€/pers. avec dégustation
des 4 galopins de bière**





VOTRE BIÈRE... À FAÇON !

Brassez votre propre bière à Rochehaut !*



Vous avez votre propre recette et vous cherchez un brasseur expérimenté pour la mettre en œuvre et la déguster rapidement ? Vous cherchez des conseils avisés, une assistance professionnelle ou une infrastructure spécialisée pour réaliser votre propre bière en partant de zéro ?

Nous sommes là pour vous aider !

Ils nous ont fait confiance pour mettre en oeuvre leur bière :



*Brassin de 1500 litres minimum

LE BEERSHOP

**A la recherche
d'un cadeau original à offrir ?**

**Découvrez tous nos produits dans notre « Beer Shop »
ou sur notre e-Boutique !**



beershoprochehaut.com

FROMAGE

Le
ROCHEHAUT
Belgian Cheese



C'est un fromage de type « pâte molle et à croûte lavée » à la Triple Blonde.

Ce fromage se déguste avec toutes nos bières ! Il est aussi à emporter dans notre Beer Shop à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

Produit à base de lait de vache pasteurisé biologique provenant de fermes situées en Haute Ardenne, le fromage « Le Rochehaut » s'inscrit dans la lignée des fromages d'abbaye. Tout en présentant quelques particularités...





SILVANOR – l'âme de Rochehaut sublimée dans une collection de Gins artisanaux, nés de la forêt ardennaise et pensés pour des expériences gustatives d'exception.



DRY Beer
GIN
Distillé à partir de notre bière emblématique, la Triple Blonde de Rochehaut, le Dry Beer Gin est une expression unique d'un double savoir-faire : brassage et distillation.

Brassée avec nos céréales cultivées à Carlsbourg, cette bière puissante est infusée d'écorces d'orange et de graines de coriandre, qui révèlent naturellement une palette aromatique proche du gin. En la distillant dans la plus pure tradition artisanale, nous donnons naissance à un gin sec, subtil, profondément ancré dans notre terroir.

SILVANOR – Dry Beer Gin, c'est la rencontre entre la bière et la forêt, entre le goût et l'altitude.



Un souffle venu des sous-bois ardennais, où la fraîcheur se mêle au mystère.

Brume d'Agrumes marie la délicatesse de la fleur de sureau à des notes naturellement zestées issues des pousses de sapin, des herbes citronnées et des plantes sauvages qui peuplent les forêts de Rochehaut. Le résultat ? Un gin vif, floral et subtilement acidulé, comme un rayon de lumière filtrant à travers les arbres.

SILVANOR – Brume d'Agrumes, c'est l'esprit des forêts ardennaises capturé dans un gin : intense, naturel, inoubliable !



ARDEN
spritz



L'ARDEN' SPRITZ
MADE IN ROCHEHAUT !

Préparé sur place, l'Arden'Spritz est la version maison du célèbre apéritif. À base d'orange, de fines bulles et d'une pointe d'amertume, il est frais, léger et plein de caractère.

Pas besoin d'aller en Italie pour profiter d'un bon Spritz ! À Rochehaut aussi, nous savons préparer les apéros qui donnent le sourire.

Local, rafraîchissant et convivial, l'Arden'Spritz, c'est notre façon de lancer les bons moments.

Et si vous cherchez une raison de prolonger l'apéro, en voilà une toute trouvée !





BRASSERIE DE ROCHEHAUT

— ARNAUD BOREUX —®

Chemin de la Hastrelle, 6 • B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
• +32 (0)61 86 03 66 • info@rochehaut-attractions.be • www.rochehaut-attractions.be

