



PRINTEMPS 2025

BIÈRES

La bière «Point d'Vue» est une collaboration entre Benoit,
le chef du restaurant Point de Vue, qui souhaitait proposer une bière IPA
(Indian Pale Ale) légère et fraîche, et Arnaud le brasseur du village!
Servie au fût ou en bouteille en exclusivité au restaurant Point de Vue,
elle ne manquera pas de vous rafraichir après une longue marche,
ou même à toute occasion!



LA
POINT
D'VUE
SESSION
IPA

DISPONIBLE
À EMPORTER
EN BOUTEILLES
À LA CAISSE
DU POINT DE VUE
OU À LA BOUTIQUE
ARDENNAISE



BRASSERIE DE ROCHEHAUT — ARNAUD BOREUX —®

PRESSIONS

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
PILS	4°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
BLONDE	5,5°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
FRUITS ROUGES	6°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
TRIPLE BLONDE	8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
LA POINT D'VUE SESSION IPA	4,5°				
Également disponible en bouteille 33cl		2,00€	3,00€	4,00€	5,50€
BRUNE	9°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

PLANCHE DE 4 BIÈRES

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl
habituellement la Blonde,
la Fruits Rouges, la Triple
Blonde et la Point d'Vue
(Session IPA)



10,00 €

BLONDES

Rochehaut Blonde (au fût)	5,5°	33cl	4,00 €
La Chatte	6°	33cl	4,50 €
Chouffe	8°	33cl	4,50 €
Godefroy	6,2°	33cl	4,50 €
Rulles	7°	75cl	8,00 €
La Cuvée des Trolls	7°	33cl	4,50 €
Corona	4,6°	33cl	4,50 €
Desperados	5,9°	33cl	4,50 €
Duvel	8,5°	33cl	5,00 €
Delirium Tremens	8,5°	33cl	5,00 €
Super Sanglier	4,5°	33cl	4,50 €
Super des Fagnes	7,5°	33cl	4,50 €
Saint-Feuillien	7,5°	33cl	4,50 €
Maredsous	6,5°	33cl	5,00 €
« Houppes » de Namur	7,5°	33cl	5,00 €
Gueuze « Mariage Parfait »	8°	37,5cl	8,00 €
Omer Tradional Blond	8°	33cl	4,50 €

BRUNES

Rochehaut Brune (au fût).....	9°	33cl	4,50 €
Rochehaut Hivern'Ale	10°	33cl	6,00 €
Guinness.....	8°	33cl	4,50 €
Duchesse de Bourgogne	6,2°	25cl	4,50 €
Maredsous Brune	8°	33cl	5,50 €
Corne du Bois des Pendus Black.....	8°	33cl	6,00 €
Saint Monon Brune	7,5°	33cl	5,00 €
Lupulus Organicus	8,5°	33cl	6,00 €
Bush de Noël.....	12°	33cl	6,00 €

AMBRÉES

Rochehaut Ambrée	6,5°	33cl	4,50 €
Godefroy Rousse.....	6°	33cl	4,50 €
Kwak.....	8,4°	33cl	5,00 €
Saint Monon Ambrée.....	6,5°	33cl	5,00 €
Bush Ambrée.....	12°	33cl	5,50 €

TRIPLES

Rochehaut Triple blonde (au fût).....	8,5°	33cl	4,50 €
Saint Monon Triple au Miel.....	8°	33cl	5,00 €
Lupulus Triple	8,5°	33cl	5,00 €
Paix Dieu.....	10°	33cl	5,00 €
Corne du Bois des Pendus Triple.....	10°	33cl	6,00 €
Valdieu Triple.....	9°	33cl	5,00 €
Tripel Karmeliet	8°	33cl	5,00 €
Tripel Lefort	8,8°	33cl	5,00 €

IPA

Rochehaut IPA (au fût).....	7°	33cl	4,50 €
La Point d'Vue (Session IPA au fût ou en bouteille)	4,5°	33cl	4,00 €
Urine (Double IPA en canette).....	7°	33cl	4,50 €
Bière des Amis.....	5,8°	33cl	4,50 €
St Hubertus Triple Hop Citra	8,5°	33cl	4,50 €

BLANCHES

Blanche de Namur rosée	3°	25cl	4,00 €
Hoegaardeen Blanche	5°	25cl	4,50 €
Lupulus Blanche	4,5°	33cl	4,50 €
Saint Monon La Belle Famenne	5,1°	33cl	4,50 €
St Hubertus Blanche	5,2°	33cl	4,50 €

PILS

Rochehaut Pils (au fût)	5,2°	33cl	4,00 €
Carlsberg.....	5,6°	25cl	4,00 €
Battin Pils	5°	33cl	4,50 €

FRUITÉES

Rochehaut Fruits Rouges (au fût).....	6°	33cl	4,50 €
Kriek Saint-Louis	4,5°	25cl	3,50 €
Kriek Framboise Saint-Louis	4,5°	25cl	3,50 €
Kasteel Rouge.....	8°	33cl	4,50 €
Fagnes Orange Blood	7°	33cl	5,00 €
Battin Fruits Rouges	4,3°	33cl	4,50 €
Pecheresse Lindemans.....	1,1°	25cl	4,00 €
Liefmans Fruitesse (on the rocks)	3,8°	25cl	4,00 €
Delirium Red Strong Fruit	8°	33cl	5,00 €
Super des Fagnes Griottes	4,8°	33cl	4,80 €
Chouffe Cherry	8°	33cl	4,50 €
Tarot d'or.....	8°	25cl	4,50 €

TRAPPISTES

Westmalle Triple	9,5°	33cl	5,50 €
Achel Blonde	8°	33cl	5,00 €
Chimay Rouge	7°	33cl	5,00 €
Chimay Blanche.....	8°	33cl	5,00 €
Chimay Bleue.....	9°	33cl	5,50 €
Chimay Verte.....	10°	33cl	5,50 €
Orval Jeune	6,2°	33cl	5,00 €
Orval Vieux (min. 1 an)	6,2°	33cl	6,00 €
Rochefort 6	7,5°	33cl	5,00 €
Rochefort 8	9,2°	33cl	5,50 €
Rochefort 10	11,3°	33cl	6,00 €
Rochefort Triple	8,1°	33cl	6,00 €
Zundert Ambrée (NL)	8°	33cl	5,00 €
La Trappe Triple (NL)	8°	33cl	5,00 €
La Trappe Quad. (NL).....	10°	33cl	5,50 €
Tynt Meadow (EN).....	7,4°	33cl	5,50 €
La Mont Des Cats (FR).....	7,6°	33cl	5,00 €

SANS ALCOOL

Bière des Amis (Blonde).....	0,0°	33cl	4,00 €
Liefmans (Fruitee).....	0,0°	25cl	4,00 €
Pico Bello (IPA).....	0,3°	33cl	4,00 €
Chouffe.....	0,4°	33cl	4,00 €
Lupulus Placebo	0,4°	33cl	4,00 €

SOFTS

SOFTS

Pepsi	3,00 €
Pepsi Max	3,00 €
Spa Orange	3,00 €
Spa Citron.....	3,00 €
Lipton Ice Tea.....	3,00 €
Lipton Ice Tea Peach.....	3,00 €
Lipton Ice Tea Green	3,00 €
Schweppes tonic.....	3,00 €
Schweppes agrumes	3,00 €
Schweppes agrumes zero.....	3,00 €
Canada dry.....	3,00 €

JUS

Jus de pomme « les Délices de Marie ».....	3,50 €
--	--------

LOOZA

Multifruits	3,00 €
Orange.....	3,00 €
Pamplemousse.....	3,00 €
Ananas.....	3,00 €
Tomate.....	3,00 €

PRESSÉ

Orange.....	6,00 €
Citron	6,00 €

EAUX

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

Spa pétillante

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



APÉRO

COCKTAILS

Cocktail	Mojito à partager avec
de la semaine13,00 €	plusieurs pailles 1L.. 22,00 €
Cocktail sans alcool.. 7,00 €	Aperol Spritz12,00 €
Moscow Mule..... 10,00 €	Cuba Libre..... 11,00 €
Mojito..... 11,00 €	Pêche Mel bush 9,00 €
Mojito (sans alcool).. 7,00 €	ARDEN spritz12,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison..... 8,00 €	Kir.....7,00 €
Apéritif de l'Auberge	Picon..... 7,00 €
de Roehhaut 8,00 €	Picon vin blanc..... 9,00 €
Coupe de crémant . 8,00 €	Bacardi blanc..... 7,00 €
Coupe de champagne	Bacardi brun 7,00 €
Testulat 10,00 €	Pineau des
Maitrank..... 6,00 €	Charentes..... 7,00 €
Pisang Ambon..... 5,00 €	Batida..... 7,00 €
Pisang sans alcool.. 4,00 €	Vodka..... 7,00 €
Campari 5,00 €	Vodka Utopie (BE) .. 9,00 €
Martini	Whisky Famous
(rouge/blanc) 4,50 €	Grouse 7,00 €
Get 27..... 4,50 €	Sherry « Extra Dry » .. 6,00 €
Porto (rouge/blanc).. 5,00 €	Supplément
Ricard..... 7,00 €	soft ou jus..... 2,50 €

COCKTAILS

SIGNATURE DU POINT DE VUE

LE SPRITZ MANDARINE

Crémant d'Alsace, mandarine Napoléon
et Schweppes agrumes..... **15,00 €**

LE SUMMER GIN

Gin, jus de pommes, schweppes agrumes,
sirop de cassis complété par beaucoup
de fruits de saison (possible sans alcool) **15,00 €**

LE MANGORHUM

Rhum, Malibu, sirop de mangue
et jus de fraises **15,00 €**

ALCOOLS

GIN

Gin de la Brasserie de Rochehaut (BE)	9,00 €
DB'GIN (BE)	9,00 €
Monkey 47 (ALL)	9,00 €
Hendricks (EN)	9,00 €
Bulldog (EN)	9,00 €
Copperhead (EN)	9,00 €
Tanqueray N°10 (EN)	9,00 €
Orolaunum Vicus (Ardenne BE)	8,00 €
Maredsous Aequis (BE)	9,00 €
Maredsous Invictus (BE)	9,00 €
Arduenna (BE)	9,00 €
Uppercut (BE)	11,00 €
Gin Semois (BE)	10,00 €

GIN SANS ALCOOL

Botaniets original Gin 0.0% (BE)	9,00 €
Botaniets yuzu et gingembre 0.0% (BE)	9,00 €

TONIC SCHWEPES SÉLECTION

Tonic & touch of lime	3,00 €
Tonic pink pepper	3,00 €
Hibiscus	3,00 €
Tonic orange blossom & lavender	3,00 €
Ginger ale	3,00 €
Ginger beer & chili	3,00 €
Pomelo & nepalese berry	3,00 €
White peach & elderflower	3,00 €

SPIRITUEUX (SEC)

L'Esprit de Rochehaut (BE)	9,00 €
Cognac VSOP	9,00 €
Calvados	9,00 €
Fine eau de framboise (BE)	9,00 €
Mirabelle (BE)	9,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut (BE)	9,00 €
Kumquat (agrumes) BE	9,00 €
Noir d'Ivoire (au chocolat belge) (BE)	9,00 €
Biercine (aux 9 plantes digestives) (BE)	9,00 €
Poire à l'Armagnac (BE)	9,00 €
Poire du Terroir (BE)	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Grand-Marnier	9,00 €
Mandarine Napoléon (BE)	9,00 €
Baileys	9,00 €
Eau de Villée (BE)	9,00 €
Limoncello	9,00 €

WHISKY

Jack Daniel's	9,00 €
Glenfiddich 12 ans	9,00 €
Talisker 10 ans	8,00 €
Nikka Coffey Grain	10,00 €
Lagavulin 16 ans	10,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	10,00 €
BIERSAC (BE)	10,00 €

RHUMS

Bacardi Brun	7,00 €
Diplomatico 12 ans	9,00 €
Don Papa	9,00 €
Dictador Solera	9,00 €
Plantation XO	12,00 €

CHAUDS

BOISSONS CHAUDES ET LACTÉES



Espresso	4,00 €
Café long	4,00 €
Décaféiné	4,00 €
Capuccino crème fouettée	5,00 €
Capuccino mousse de lait	5,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Latte Macchiato spécial	5,50 €
Lait froid	3,00 €
Lait chaud	3,50 €
Cécémel froid	3,00 €
Chocolat chaud	3,50 €

Le véritable café glacé avec une boule de glace vanille et caramel **9,00 €**

Thés (*Demandez notre carte détaillée*)

5,00 €

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee (<i>Tullamore</i>)	11,00 €
French Coffe (<i>Grand Marnier</i>)	11,00 €
Royal Coffee (<i>Cognac</i>)	11,00 €
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	11,00 €
Italian Coffee (<i>sans alcool</i>)	11,00 €
Jamaican Coffee (<i>Rhum</i>)	11,00 €
Espresso Martini	11,00 €

CHOCOLATS CHAUDS ALCOOLISÉS

Chocolat Baileys	11,00 €
Chocolat Amaretto	11,00 €
Chocolat Rhum	11,00 €

Servi toute la journée
non stop de 12h à 21h30




**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

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


**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**

FINGER FOOD À PARTAGER... OU PAS!

- **PLANCHE TERRE ET MER**  **pour 2 pers.** **28.00 €**
Croquettes de crevettes grises, croquettes de homard, calamar ring, sardines, saucisson, jambon d'Ardenne, arrosticini, fromage de Rochehaut, olives
- **PLANCHE CHARCUTERIE**
pour 2 pers. **16.00 €**
pour 4 pers. **32.00 €**
Jambon d'ardenne, saucisson, terrine de gibier, boudin blanc au fromage de Rochehaut, magret fumé, pâte en croûte, fromage de Rochehaut et olives
- **PLANCHE VÉGÉTARIENNE**  **16.00 €**
Finger de Tofus pané aux noisettes, légumes frais du jour, houmous et guacamole
- **LA PLANCHE XXL**
pour 4 pers. **45.00 €**
Un mixte de nos planches pour 4 personnes pour toutes les envies et tous les goûts
- **BEIGNETS DE CALAMARS**
Sauce tartare **13.00 €**
- **NUGGETS DE POULET**
Sauce cajun **13.00 €**
- **LES NACHOS**
pour 2 pers. **18.00 €**
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, haché de bœuf épicé et guacamole

**DÉCOUVREZ ÉGALEMENT
NOTRE MENU 3 SERVICES !**

ENTRÉES

Servies de 12h à 15h et de 18h à 21h30 !

- **RIS DE VEAU SNACKÉS** 21.00 €
Crème à l'estragon, légumes rôtis
- **CARPACCIO
DE ST JACQUES AUX AGRUMES** 19.00 €
Légumes pickles
- **CHOUX FLEUR AUX ÉPICES
RÔTI AU FOUR**  16.00 €
Crème yaourt et pickles de légumes



NOS CROQUETTES FABRICATION MAISON

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

- **CROQUETTES AU JAMBON D'ARDENNE
ET AU FROMAGE DE ROCHEHAUT**
Salade fraîche et persil frit
1 pièce 13.00 €
2 pièces 18.00 €
- **CROQUETTES AU FROMAGE D'ORVAL**
Salade fraîche et persil frit
1 pièce 13.00 €
2 pièces 18.00 €
- **CROQUETTES AU HOMARD** 
Salade fraîche, wakamé et persil frit
1 pièce 14.00 €
2 pièces 20.00 €
- **CROQUETTES DE VOLAILLE
ET RIS DE VEAU**
Salade fraîche et persil frit
1 pièce 14.00 €
2 pièces 20.00 €
- **« LA DÉCOUVERTE DES CROQUETTES »**
1 pièce de chaque
4 pièces 29.00 €
Supplément frites 6.00 €

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



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

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT
NOTRE MENU 3 SERVICES !

NOS PLATS

LES BURGERS

- **LE BURGER POINT DE VUE..... 25.00 €**
Steack haché, pain buns, sauce mayo-curry-miel, lard en tranche, Fourme d'Ambert, oignons confits et salade
- **LE BURGER ORVAL ET TRUFFE..... 25.00 €**
Steack haché, pain buns, sauce truffée, lard en tranche, fromage d'Orval, oignons frits et salade
- **LE BURGER DE POULET 24.00 €**
Escalope de poulet pané, pain buns, sauce mayonnaise maison-ketchup, cheddar, cornichons, légumes épicés, oignons rouges et salade
- **LE BURGER VÉGÉTARIEN 24.00 €**
Viande végétarienne, pain buns, guacamole, cheddar, oignons rouges, tomates, salade (disponible en vegan sur demande)

Nos burgers sont réalisés avec un pain buns moelleux artisanal, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison. Nos viandes à burger viennent de la boucherie Evrard à Rochehaut et le lard de l'élevage de porc plein air à Rochehaut.

Tous nos burgers peuvent être servis avec un pain sans gluten et/ou une viande végétarienne, adressez-vous à votre serveur.

CÔTÉ VIANDE

- **LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER DE ROCHEHAUT**
FAÇON TOMAHAWK ± 350gr 29.00 €

Saumurée, cuite à basse température, marinade au Jack Daniel's et laquée au miel. accompagnements au choix

- **LE FILET MIGNON DE L'ELEVAGE DE ROCHEHAUT ENTRELARDE 28.00 €**

Légumes de saison et accompagnements au choix

- **LA BAVETTE DE WAGUY ± 250gr 58.00 €**

Légumes de saison et accompagnements au choix

- **L'ENTRECÔTE ANGUS ± 350gr 33.00 €**

Salades, légumes chauds et accompagnements au choix

- **L'AMÉRICAIN HACHÉ MINUTE 24.00 €**

*Préparé en cuisine pour vous
OU à assembler vous-même
salade et accompagnements au choix*



- **LES CÔTES D'AGNEAU EN T BONE ± 300gr 30.00 €**

*Un côté filet et un côté contre filet
Accompagnements au choix*

- **LE VOL AU VENT RAFFINÉ D'UNE TRANCHE DE COEUR DE RIS DE VEAU 29.00 €**

*Coucou de Malines de l'élevage des Beaux Chênes
à Noirefontaine, accompagnements au choix*

- **LE RUMSTEAK DE BLANC BLEU BELGE ± 250gr 25.00 €**

Légumes chauds et accompagnements au choix

Accompagnements à choisir, compris dans votre plat :

Toutes les viandes vous sont servies avec des crudités, quelques légumes chauds et un accompagnement au choix :

- Frites à la graisse de bœuf
- Croquettes de pomme de terre
- Riz au beurre
- Gratin dauphinois

Frites fraîches à la tartufata et parmesan **+ 2.00 €**

Les sauces maison : + 4.00 €

- Poivre vert
- Béarnaise
- Champignon
- Beurre maître d'hôtel

**DÉCOUVREZ NOS VIANDES ET POISSONS D'EXCEPTION SUR LE TABLEAU DU JOUR,
NOS CÔTES À L'OS, HOMARDS XL ... À PARTAGER !**

Servi de 12h à 15h
et de 18h à 21h30!



CÔTÉ HOMARD

• LE WATERZOOI DE HOMARD

*Homard décortiqué servi dans une nage
crémée au Piment d'Espelette, poireaux, carottes,
oignons, céleri vert et pommes de terre charlotte,
toasts croquants au beurre homardine*

1/2 34.00 €

UN ENTIER 62.00 €

• LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, RÔTI AU FOUR, AU BEURRE DE THYM, SERVI NON DÉCORTIQUÉ

9.00 €/100 gr

Accompagnements au choix

• LA BRIOCHE FARCIE AU HOMARD-WAKAMÉ

34,00 €

Scarole et sauce Nantua,

salade fraîche et accompagnements au choix

• LE BURGER DE HOMARD

32,00 €

*Pain buns au sésame, chair de homard,
sauce rouille homardine, scarolles
de mer iodées, tomates, oignons rouges
et accompagnements au choix*



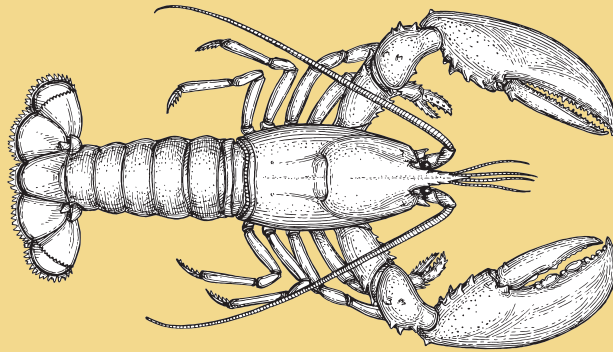
**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

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



**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**

ON VOUS TEND ...LA PINCE !



*Petit guide pratique pour vous expliquer
la manière "d'attaquer" correctement
chaque partie du homard,
afin d'en apprécier la chair exquise !*

La Pince

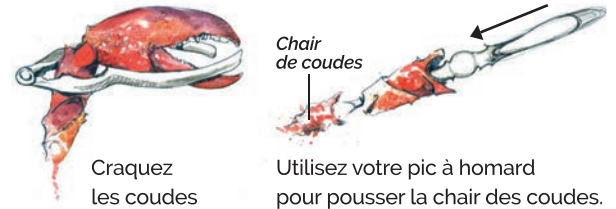


Tournez la pince pour la détacher du coude.

Craquez la pince avec un coup sec en plein milieu pour la casser en deux, puis poussez le pouce pour le retirer complètement de la pince (n'oubliez pas d'aspirer la chair du pouce !)

Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair de la pince.

Les Coudes



Craquez les coudes

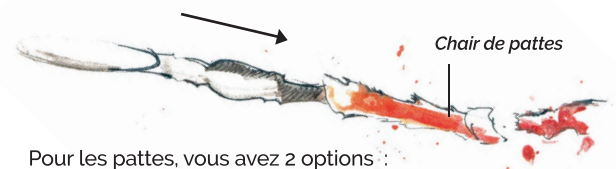
Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair des coudes.

La Queue



Utilisez votre pic à homard pour tirer la chair de la queue en une pièce.

Les Pattes



Pour les pattes, vous avez 2 options :

- **Vous êtes en repas d'affaire ?**
Cassez les pattes à chaque articulation puis pousser la chair à l'aide de votre pic à homards.
- **Repas entre copains ?**
Alors sucez les pattes pour extraire un maximum de chair !

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

CÔTÉ POISSONS ET CRUSTACÉS

- **LES KIBBELINGS/POISSONS FRITS.... 23.00 €**

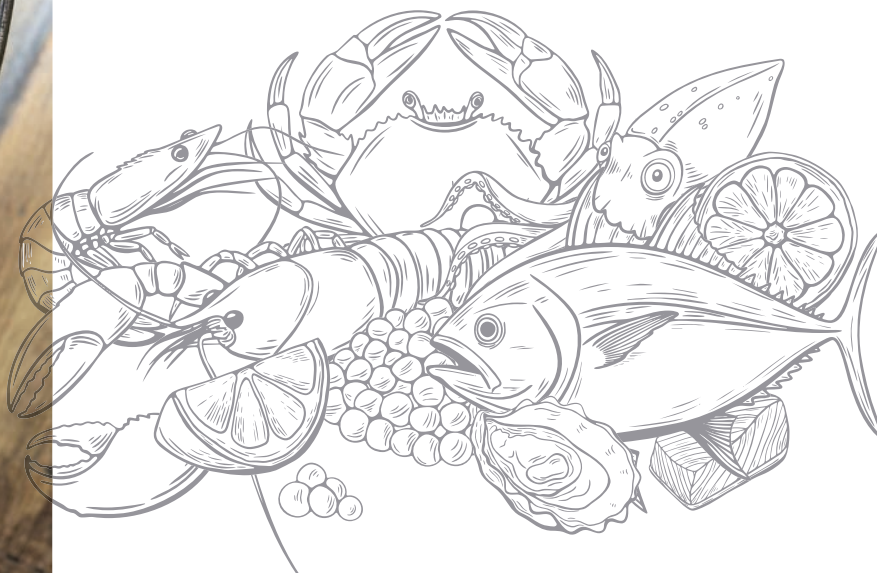
*Goujonettes de colin croustillantes,
frites fraîches et sauce tartare maison*

- **LA BLANQUETTE DE LA MER..... 34.00 €**

*Saint Jacques snackées, filet de rouget,
pommes de terre, scampis et crevettes grises*

- **LE DOS DE CABILLAUD
À LA CRÈME D'AIL ET PERSIL 31.00 €**

Légumes de saison, accompagnements au choix



**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

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

CÔTÉ VERDURE

Salades servies toute la journée

- **LA SALADE TERRE ET MER**  **31.00 €**
Salade mélangée de homard décortiqué et cubes de foie gras de canard cuit au torchon vinaigrette et croûtons.
- **LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** **22.00 €**
Salade, lardons, tomates, vinaigrette, croûtons toast grillé au chèvre chaud



- **LA SALADE VÉGÉTARIENNE GOURMANDE AUX AVOCATS, QUINOA ET TOFU**  **23.00 €**
Salade, pois chiches, roquette, abricots secs
- **SALADE CÉSAR** **22.00 €**
Poulet croustillant, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons

PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ MIL'PAT' À BOIS DE VILLERS

- **PENNES AU COUCOU DE MALINES ET CHORIZO** **25.00 €**
Volaille de l'élevage des Beaux Chênes à Noirefontaine
- **PENNES À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS**  **28.00 €**
Pecorino, truffes en lamelles, champignons de Paris

NOS PLATS ENFANTS

- **PENNES BOLOGNAISE** **12.00 €**
- **NUGGETS DE POULET, FRITES** **12.00 €**
- **STEAK HACHÉ, FRITES** **12.00 €**

Servi toute la journée
non stop de 12h à 21h30



DESSERTS ET DOUCEURS

- **LE VÉRITABLE COOKIE SERVI CHAUD,
BOULE DE GLACE VANILLE**  **12.00 €**
- **LA DAME BLANCHE
SUR ASSIETTE**  **12.00 €**
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.
- **LA DAME NOIRE
SUR ASSIETTE**  **12.00 €**
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.
- **LE TRIO DE SORBETS
SUR ASSIETTE**  **12.00 €**
Choix du moment et coulis de fruits rouges
- **LE GÂTEAU MOELLEUX
AU CHOCOLAT**  **12.00 €**
Crème glacée et chantilly
- **LE CAFÉ (TROP) GOURMAND**  **14.00 €**
*Café long ou thé au choix
servi avec 4 desserts miniatures
(dont un macaron maison à la bière Point d'vue)*
- **LA VÉRITABLE GAUFRE DE LIEGE
AU SUCRE PERLÉ**  **12.00 €**
Crème glacée vanille
- **LA CRÈME BRULÉE**  **10.00 €**
- **LES CRÊPES DE LA MÈRE BOREUX**
 - NATURE AVEC DU SUCRE** **8.00 €**
 - CHANTILLY OU CHOCOLAT** **9.00 €**
 - CHANTILLY ET CHOCOLAT** **10.00 €**
 - MIKADO** **12.00 €**



« LE COIN DES PETITS »

- **GLACES AUX CHOIX**
 - 1 BOULE** **5.00 €**
 - 2 BOULES** **6,50 €**
- Goûts du moment :*
vanille, chocolat, fraise



« Point de Vue » offre un regard imprenable
sur la vallée de la Semois
et le petit village de Frahan qui s'y niche.

Le panorama est d'ailleurs classé

« Patrimoine majeur et exceptionnel de Wallonie »
selon la commission Royale des monuments et des sites de Belgique

Benoit et Eloïse Bauduin/Boreux
Point de Vue SRL
info@pointdevuerochehaut.com



Route de Alle, 3 - B 6830 Rochehaut-sur-Semois
Tél. +32 61 46 40 19