Boissons • de 10h à la fermeture Petite restauration • de 12h à 21h00 Restauration • de 12h à 15h et de 18h à 21h00



**BOIRE UNE BONNE BIÈRE.** 



La Cuvée de Rochehaut (7°)

est une bière blonde brassée avec notre malt d'orge, cultivé à Carlsbourg, servie en bouteille de 50 cl. A déguster seul ou à partager! Elle est également à emporter dans notre Boutique Ardennaise, sur la Place du village!

Les Bières blondes		
• Duvel		Dlanda 5 5°
Westmalle Triple	5,00 €	Blonde 5,5°
Triple Karmeliet		Ambrée 6,5°
Hoegaarden bière blanche		IPA 7°
Chimay blanche		Triple Blonde 8
Paix Dieu	5,00 €	
• La Super des Fagnes blonde	4,50 €	Brune 9°
Trappiste de Rochefort		
Triple 0 1º	6006	

### Clin d'œil à un ami brasseur situé entre Ardenne et Famenne

## La Brasserie Saint-Monon à Ambly (Nassogne)

Voici notre sélection • La Triple au miel (8°) 33 cl........ 5,00 € • La Belle Famenne

• Carlsberg sans alcool

(blanche, 5,1°) 33 cl 5,00 €	
• La Mix Hop (avec 5 houblons différents)	
(6,5°) 33 cl	
• La Brune (7,5°) 33cl 5,00 €	
• L'Ambrée (6,5°) 33cl5,00 €	

## Les bières spéciales de la province

ac Editettiooding	
• L'Orval 33 cl "ambrée"	
Fraîche ou tempérée servie	
avec son fromage d'Orval	
Jeune (3 mois)	5,00 €
Vieux (minimum 18 mois)	5,50 €
• La Godefroy de Bouillon	
33 cl rousse	4,50 €
33 cl blonde	4,50 €
• La Corne du Bois des Pendus	
Triple 33 cl	5,00 €
the state of the s	

Dietes pressivii				
	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils 4°		3,00€		5,50€
Fruits Rouges 6°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Гriple Blonde 8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Hivern'Ale 10°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Bières bouteille				

3	33 cl	75 (
Blonde 5,5°	4,00€	-
Ambrée 6,5°	4,50€	10,00
IDA 7°	4 FOE	



	7
Planche de 4 bières servies	
en galopins de 15 cl	

selon les Rochehaut au fût......10.00 € . et toutes nos bières sont servies

avec du saucisson d'Ardenne

# Les bières fruitées

Chimay Bleue 9°...

Chimay Rouge 7°.

• Trappiste de Rochefort 8° ...

• Trappiste de Rochefort 10° ...

• La Super des Fagnes brune 7,5° ...

Les oteres traitees		
Rodenbach	4,00	€
Kriek St-Louis		
Framboise St-Louis	4,00	€
• La Super des Fagnes aux Griottes		
Pêcheresse	4,00	€
Pêche Mel Bush		
Kasteel rouge sans alcool	4,00	€
X 7 8 7 0		
Les bières brunes		
		-

### DE L'EAU, DES SOFTS ET DES JUS

H	Les eaux		
7	Sources de Spa		
	• 1/4 litre plate		
K	• 1/2 litre plate		
. Offi	• 1 litre plate		
	• 1/4 litre pétillante		
	• 1/2 litre pétillante		
	• 1 litre pétillante		
	Les softs		
		211	
	Spa orange ou citron		1
	• Tonic		1
	Pepsi ou Pepsi Max		
	Ice Tea ou Cool Tea	3,00€	
8	Schweppes agrumes	3.00 €	

•	Orangina	3
•	Oasis	3
,	Canada Dry	3
5		

• Schweppes Pomelo Nepalese Berry. 3,00 €

Schweppes mojito

Schweppes Apérol

Sanada Di j	5,00 0
Les jus	1000
Jus multifruits	3,00 €
Jus d'orange	3,00 €
Jus de pamplemousse	3,00 €
• Jus d'ananas	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €
• Jus de pommes de Gaume	3,00 €

# Notre petite planche

cit apero (win. 2 pers.)	
4 mini-croquettes du moment	
Toasts de rillettes de porc	24
Quelques charcuteries,	
terrine de gibier, fromage	12 per
de Rochehaut, des cornichon	S

Quelques charcuteries, terrine de gibier, fromage de Rochehaut, des cornichons et des oignons	/2 pe
	034

À LALOBBE (F) - FAMILLE CAPIT	AINE
Cidre Joyeux bio	400 €
Cidre Rosé bio	4,00 €
• Jus de Pomme/Poire bio	3,50 €
· Jue de Domme/Fraice nétillant	2506

LE VERGER CIDRICOLE

		Т
L'apéro (Les classiques)	00	€
• Jus de Pomme/Fraise pétillant	3,50	€
• Jus de l'ollille/Lolle blo	3,50	7

Lapero (Les	classiques)8,00 t
Campari glace	Bacardi glace
Pisang glace	<ul> <li>Whisky Famous</li> </ul>
Martini rouge	Grouse
ou blanc	<ul> <li>Vodka nature</li> </ul>
Porto rouge	Pineau des
ou blanc	Charentes
Ricard	• Suze
Kir	<ul> <li>Gin Gordon glace</li> </ul>

Picon glace

.. 5,00 €

.. 4,50 €

.. 4,50 €

.. 5,00 €

### **POUR SE RÉCHAUFFER,** AVEC OU SANS ALCOOL.

L'apéro (nos spécialités)	l	'ar	oéro	(nos	spécialités)	
---------------------------	---	-----	------	------	--------------	--

• Le Fruite des Vignes	
de Rochehaut	7.00 €
	,
	f 00 C
(boisson de mai d'Arion)	5,00 €
• La Griotte de Biercée	5,00 €
• La coupe de crémant d'Alsace	
"Les Fines Bulles de l'Auberge	7,00 €
· Les Bulles Fruitées de l'Auberge	7,00€
Le Maison sans alcool	
(extraits de fruits exotiques)	4,00 €
• Dicang cane alcool	4.00 £
Bitter sans alcool	4,00 €
	de Rochehaut  • Le Maitrank (boisson de mai d'Arlon)  • La Griotte de Biercée

# N DE ROCHEHAUT

	• DKI BEEK GIN10,00
Market 1	Gin, Tonic, Glace
	Ce gin sec, subtil, et profondément ancré
3,00 €	notre terroir est distillé à partir de notre
3,00 €	emblématique, la Triple Blonde de Roche
0.000	

3,00€

3,00€

• BRUME D AGRUMES10,00 €
Gin, Tonic, Glace
Ce gin 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
1 D 1 1

Limoncello Spritz	
Liqueur de citron, Fines Bulles, eau pétillante	
Spritz rochaltois	
À base de la fameuse liqueur	

Spritz rochaltois	12,00 €
À base de la fameuse liqueur	
« Le Secret de Rochehaut »,	
Fines Bulles, eau pétillante	

éricano	10,00 €	1
de Martini blanc, de Campari et soda		
ARDEN		-

spritz	
« Un Apéritif Ardennais »	

par la Brasserie ROCHEHAUT

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix : 2,00 €

• Gin de la Semois

s boissons lactées et catés améliorés			
ait froid	3,00€	Café glacé froid	4,00 €
		Café latte macchiato	
lécémel froid ou chaud	3,50 €	Café frappé italien	
		(Amaretto et caramel)	8,00€

7,00 €
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
7,00 €
- P-1
5,00 €
5,00 €
7,00 €
e7,00 €
4,00 €

# OD DE LA BRASSERIE

• DRY BEER GIN10,00 €
Gin, Tonic, Glace
Ce gin sec, subtil, et profondément ancré dans
notre terroir est distillé à partir de notre bière

• BRUME D'AGRUMES 10,00 €
notre terroir est distillé à partir de notre bière emblématique, la Triple Blonde de Rochehaut
Ce gin sec, subtil, et profondément ancré dans

<b>cello Spritz</b> de citron, Fines Bulle	12,00 €	Nos croqu
llante	5,	en entrée
rochaltoic	12.00.6	Supplément fri

•	Au fromage « Le Rochehaut »		
	2 pièces	16,00	•
	3 pièces	23,00	•
•	Au fromage « Le Rochehaut »		

2 pièces .... 3 pièces Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas Vin blanc - Tonic - Bière 2 pièces ... 3 pièces .... Les croquettes au vol au vent

et ris de veau

2 pièces .....

3 pièces ....

# À LA CARTE

## Les entrées froides et chaudes

**Végétarien** 

Une boulette maison servie avec des

pommes frites et de salade verte

• Une belle tranche de jambon blanc

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE

À CERTAINS ALIMENTS,

MERCI DE NOUS

LE SIGNALER AVANT VOTRE

COMMANDE. NOUS FERONS

LE NÉCESSAIRE POUR ADAPTER

VOTRE CHOIX.

Le Fromage

de la Brasserie

'est un fromage de type « pât

nolle et à croûte lavée » à la Trip

londe. Ce fromage se dégust

galement avec toutes nos bière

l est aussi à emporter à l

écoupe dans notre Beer Sh

à la Brasserie ou à la Boutig

rdennaise au centre du villa

servie avec des pommes frites

et de salade verte

fromage servi à part

• Le wok de pennes aux légumes · Le duo de truites fumées à froid L'une saumonée en fines tranches

et l'autre non saumonée en filet, salade, garnitures et toasts de raifort La terrine de marcassin en croûte « Richelieu »... Son cœur farci de foie gras, confit d'échalotes aux airelles, toast de craquelin grillé

· Les os à moelle de jarrets de bœuf cuits au four Toasts de pain gris de campagne frottés à l'ai du saindoux, salade et de la fleur de sel

 Les escargots de Warnant En coquilles au four, beurre à l'ail, dés de tomate, croûtons au beurre et fines herbes



uettes exclusives chaude (80 g pièce)



ı fromage « Le Rochehaut »	
pièces	16,00€
oièces	23,00€
	100
i fromage « Le Rochehaut »	

et jambon fumé de nos cochons 16,00€ 23,00€ Les croquettes aux crevettes grises \_18,00 € \_26,00€

18,00€

26,00€

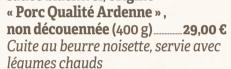
# Nos plats typiques

COMMANDE PRISE DE 12H00 À 15H00 ET DE 18H00 À 21H00











La Rochiflette dans l'esprit d'une Tartiflette mais avec du jambon et du fromage de Rochehaut 26,00 € Pommes de terre de Florenville

Les grillades

Nos spécialités de viandes

d'Angus Beef et de porcs élevés

en plein air issues des élevages

d'Arnaud Boreux à Rochehaut,

Carlsbourg et Cornimont

le tout en circuit ultra court!



La belle truite Arc en Ciel (±350 g) de la pisciculture

réparée et cuisinée meunière, beurre oisette persillé citronné, légumes, alades et accompagnements au choix

### Les souris d'agneau mijotées au curry « façon Michel Taverne » 27,00 € Sauce curry brun crémée, raisins et garnitures traditionnelles





de la Taverne Proposée avec des cochonnailles traditionnelles issues de notre élevage de porcs élevés en plein air à Rochehaut dont le demi-jambonneau braisé





à la plancha

# Nos gibiers d'Ardenne

• Le traditionnel « Fish & Chips » maison (±300 g) filet d'aiglefin

Sauce Nantua crémée, légumes chauds accompagnements au choix

Sauce tartare, frites, quelques légumes sautés et de la salade/vinaigrette

• Le filet de grosse truite saumonée d'Ondenval désarêté, cuit au four,

Préparée avec des filets de rouget, des filets de truite saumonnée et des filets

d'aiglefin. Pain grillé, rouille, crevettes grises et pommes de terre nature

désarêté en pâte à frire et baigné à la friture

vin blanc et crevettes grises (±300 g)...

• La bouillabaisse de la Taverne

• L'entrecôte d'Angus Beef Légumes chauds, salade mixte, beurre

• La côte à l'os « Blanc Bleu Belge » de la Boucherie de la Ferme Léonard à Pondrôme

Servie avec du beurre maître d'hôtel. légumes chauds

maître d'hôtel

maître d'hôtel

marbrée (350 g).....

## (facultatif) 4.00 €

Champignons sautés crémésMoutarde crémée

### • Le rumsteak premier choix d'Angus beef (300 g) \_\_\_\_\_28,00 € Légumes chauds, salade mixte, beurre

(1,5 kg pour 2 couverts)......**35,00 €/pers.** 

## **SAUCES AU CHOIX**

Au poivre vert crème

Béarnaise

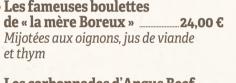
## Les incontournables servis en cocotte

Famille Patricia et Michel Boreux et leurs équipes

Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois

Bouillon • Tél. +32(0)61/46.10.00





La fameuse choucroute royale



LES ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS POUR VOTRE PLAT AU CHOIX • Frites à la graisse de bœuf • Pennes au beurre • Riz blanc nature au beurre • Pommes de terre nature et persillées • Croquettes de pommes de terre

Les côtes de marcassin

pommes de terre croquettes

Pommes airelles, poêlée de légumes

d'hiver, sauce Porto au Sirop d'Aubel,

# Le civet de biche ...

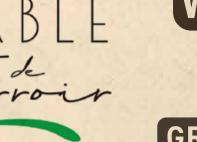
cuit au beurre ...

Plats du grand large

Mijoté au vin rouge, poêlée de légumes d'hiver, pommes airelles, pommes de terre ....29,00€ Le filet de biche (300gr)

Poêlée de légumes d'hiver, pommes airelles, pommes de terre croquettes

32,00€



## SERVIS TOUTE LA JOURNÉE, NON STOP DE 12H00 À 21H00!

## Les 2 salades de saison

Servies et proposées ici en plat et dressées sur une planche avec du pain et du beurre

« MER & RIVIÈRE » .....29,00€ « TERRE »..... Salade, jambon fumé, rillettes de porc Salade, saumon fumé, truite fumée, anchois et terrine de gibier, la terrine de marcassin au une croquette aux crevettes grises, citron, foie gras, une croquette chaude de ris de veau et sauce tartare et croûtons de pain au beurre, volaille, jambon blanc, un œuf poché, croûtons vinaigrette et des crevettes grises de pain au beurre, confit et vinaigrette



### • Une bonne soupe Les 5 fameuses omelettes aux légumes frais du jour de la Taverne Servie avec du pain et du beurre, crème,

Préparées avec des œufs de poules élevées en plein air à la Ferme des Pételles à Anloy. Servies avec une petite salade, pain, mayonna et beurre.

Jambon fumé en fines tranches

Au choix pour

Jambon fumé et fromage « Le Rochehaut : Oignon haché / tomate en fines tranches

 L'assiette de fromages et jambon Oignon haché / tomate en fines tranches et crevettes grises (+4 €)

Au fromage de Rochehaut en tranches

fruits secs, confiture, sirop .16,00 € au jambon blanc/crème

Le maxi-croque XXL

Au fromage « Le Rochehaut »,

fumé en fines tranches.....

de la Taverne ...

croûtons et fromage râpé servi à part

ambon cuit 1er choix de nos cochons et salade

Pain gris et beurre, sélection de 5 fromages,

### LES DESSERTS

### La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute Comme chez la mère Boreux

• Servie avec 1 boule de glace vanille, chantilly et coulis caramel au beurre de ferme salé. crumble 12.00 €

 Servie avec 1 boule de glace vanille, chantilly et des confitures et sucre blanc, crumble .......12,00 €



## Les crêpes sucrées et les glaces en desserts

 Les 2 crêpes mikado... 1 boule de glace vanille, chantilly, sauce au chocolat MAYATA® • Les 2 crêpes au caramel beurre salé .....12,00 €

1 boule de glace vanille, chantilly

• Les 2 crêpes flambées à la rochaltoise 19,00 € Flambées au "Secret de Rochehaut ' glace vanille et poire au sirop

Les 2 crêpes au sucre

• Les profitéroles farcies à la glace vanille et du chocolat chaud 12, Pour votre plus grand plaisir!

• La coupe enfant... Vanille, chocolat, chantilly • Dame blanche ou noire... 3 boules de glace, chantilly,

sauce au chocolat MAYATA®

• La coupe brésilienne..... 2 boules vanille, 1 boule moka, chantilly, noisettes grillées, coulis caramel au beurre de ferme salé

2 boules de sorbet citron • La palette « 3 boules » de sorbets

aux goûts du jour.....

• Le Colonel à la vodka belge Cosmik 12,00 €

