POINT DE VUE

RESTO • BISTRO

TERRE ET MER

AUTOMNE 2026

BISTRO DE TERROIR • BISTRO DE TERROIR

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

Préparez vos papilles !
« La Louis d'Or » *arrive bientôt en exclusivité chez nous : une bière quadruple également signée «Brasserie de Rochehaut», imaginée et fabriquée en l'honneur de notre petit Louis !*

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€
AMBRÉE	6,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
LA POINT D'VUE SESSION IPA *Également disponible en bouteille 33cl*	4,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
LA BLUFFANTE	0,4°	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 Triple, Fruits rouges, Ambrée et la Point d'Vue (session IPA)

10,00 €

BLONDES

Rochehaut Blonde (au fût) ..... *5,5°.... 33cl* ..... **4,00 €**
Chouffe ..... *8°.... 33cl* ..... **4,50 €**
La Chatte ..... *6°.... 33cl* ..... **4,50 €**
Godefroy ..... *6,2°.... 33cl* ..... **4,50 €**
Desperados ..... *5,9°.... 33cl* ..... **4,50 €**
Duvel ..... *8,5°.... 33cl* ..... **5,00 €**
Super Sanglier ..... *4,5°.... 33cl* ..... **4,50 €**
Super des Fagnes ..... *7,5°.... 33cl* ..... **4,50 €**
Maredsous ..... *6,5°.... 33cl* ..... **5,00 €**
Houppe « Jambes en l'air » ..... *4,8°.... 33cl* ..... **5,00 €**
Gueuze « Mariage Parfait » ..... *8°.. 37,5cl* ..... **8,00 €**
Omer Tradional Blond ..... *8°.... 33cl* ..... **4,50 €**

BRUNES

Rochehaut Brune	*9°*	*33cl*	**4,50 €**
Rochehaut Hivern'Ale	*10°*	*33cl*	**6,00 €**
Saint Monon Brune	*7,5°*	*33cl*	**5,00 €**

AMBRÉES

Rochehaut Ambrée *(au fût)*	*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 €**
Lupulus Triple	*8,5°*	*33cl*	**5,00 €**
Saint Monon Triple au Miel	*8°*	*33cl*	**5,00 €**
Paix Dieu	*10°*	*33cl*	**5,00 €**
Corne du Bois des Pendus Triple	*10°°*	*33cl*	**6,00 €**
Tripel Karmeliet	*8°*	*33cl*	**5,00 €**
Tripel Lefort	*8,8°*	*33cl*	**5,00 €**
Grosse Bertha	*7°*	*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*	**4,50 €**
Urine *(Double IPA en canette)*	*7°*	*33cl*	**4,50 €**
St Hubertus Triple Hop Citra	*8,5°*	*33cl*	**4,50 €**
Delta IPA	*6,5°*	*33cl*	**4,50 €**

BLANCHES

Hoegardeen Blanche	*5°*	*25cl*	**4,50 €**
Saint Monon La Belle Famenne	*5,1°*	*33cl*	**4,50 €**
St Hubertus Blanche	*5,2°*	*33cl*	**4,50 €**
Lupulus blanche	*4,5°*	*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 €**
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 €**
Liefmans *(Peach)*	*3,8°*	*25cl*	**4,00 €**
Chouffe Cherry	*8°*	*33cl*	**4,50 €**

TRAPPISTES

Westmalle Triple	*9,5°*	*33cl*	**5,50 €**
Chimay Rouge	*7°*	*33cl*	**5,50 €**
Chimay Blanche	*8°*	*33cl*	**5,50 €**
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*	**5,50 €**
Rochefort 8	*9,2°*	*33cl*	**5,50 €**
Rochefort 10	*11,3°*	*33cl*	**6,00 €**
Rochefort Triple	*8,1°*	*33cl*	**6,00 €**
La Trappe Triple *(NL)*	*8°*	*33cl*	**5,50 €**
La Trappe Quad. *(Nl)*	*10°*	*33cl*	**5,50 €**
La Trappe Epos *(Nl)*	*0,0°*	*33cl*	**5,50 €**
La Trappe Nillis *(Nl)*	*0,0°*	*33cl*	**5,50 €**
Tynt Meadow *(EN)*	*7,4°*	*33cl*	**5,50 €**

SANS ALCOOL

Rochehaut sans alcool	*0,4°*	*33cl*	**4,50 €**
Bière des Amis *(Blonde)*	*0,0°*	*33cl*	**4,50 €**
Liefmans *(Fruitesse)*	*0,0°*	*25cl*	**4,00 €**
Liefmans *(Peach)*	*0,0°*	*25cl*	**4,00 €**
Houla Houppe	*0,3°*	*33cl*	**4,50 €**
Delta zero	*0,3°*	*33cl*	**4,50 €**
Chouffe	*0,4°*	*33cl*	**4,50 €**
Chouffe Cherry	*0,0°*	*33cl*	**4,50 €**
Lupulus Placebo	*0,0°*	*33cl*	**4,50 €**
Ypra	*0,4°*	*33cl*	**4,50 €**

SOFTS

SOFTS

Pepsi ..... 4,00 €
Pepsi Max ..... 4,00 €
Spa Orange ..... 4,00 €
Spa Citron ..... 4,00 €
Lipton Ice Tea ..... 4,00 €
Lipton Ice Tea Peach ..... 4,00 €
Lipton Ice Tea Green ..... 4,00 €
Schweppes tonic ..... 4,00 €
Schweppes agrumes ..... 4,00 €
Schweppes agrumes zero ..... 4,00 €
Canada dry ..... 4,00 €
Diabolo ..... 4,00 €

JUS

Jus de pomme « les Délices de Marie » ..... 4,00 €

LOOZA

Multifruits ..... 4,00 €
Orange ..... 4,00 €
Pamplemousse ..... 4,00 €
Ananas ..... 4,00 €
Tomate ..... 4,00 €
Pomme-cerise ..... 4,00 €

PRESSÉ

Orange ..... 6,00 €

EAUX

Spa plate
25 cl ..... 3,00 €
50 cl ..... 5,00 €
1 L ..... 7,00 €

Spa pétillante
25 cl ..... 3,00 €
50 cl ..... 5,00 €
1 L ..... 7,00 €

SIROPS

grenadine, menthe, violette, cassis, fraise ..... 0,50 €

APÉRO

COCKTAILS

Cocktail de la semaine ..... 13,00 €
Cocktail sans alcool .. 8,00 €
Moscow Mule ..... 10,00 €
Mojito ..... 11,00 €
Mojito (sans alcool) .. 9,00 €
Sangria maison ..... 12,00 €

Mojito à partager avec plusieurs pailles 1l .. 22,00 €
Virgin Spritz ..... 9,00 €
Cuba Libre ..... 11,00 €
ARDEN spritz ..... 12,00 €
L'Aperol Spritz version terroir, signé « Brasserie de Rochehaut »

APÉRITIFS

Apéritif Maison ..... 9,00 €
Apéritif de l'Auberge de Rochehaut ..... 8,00 €
Coupe de crémant . 8,00 €
Coupe de crémant rosé ..... 8,00 €
Coupe de champagne Testulat ..... 10,00 €
Maitrank ..... 6,00 €
Pisang Ambon ..... 7,00 €
Pisang sans alcool .. 6,00 €
Campari ..... 7,00 €
Martini (rouge/blanc) ..... 8,00 €
Get 27 ..... 8,00 €
Porto (rouge/blanc) .. 8,00 €

Ricard ..... 9,00 €
Kir ..... 9,00 €
Picon ..... 9,00 €
Picon vin blanc ..... 9,00 €
Bacardi blanc ..... 9,00 €
Bacardi brun ..... 9,00 €
Pineau des Charentes ..... 9,00 €
Batida ..... 9,00 €
Vodka ..... 9,00 €
Vodka Utopie (BE) .. 9,00 €
Whisky Famous Grouse ..... 9,00 €

Supplément soft ou jus ..... 3,00 €

COCKTAILS

SIGNATURE DU POINT DE VUE

LE SPRITZ MANDARINE ..... 15,00 €
Crémant d'Alsace, mandarine Napoléon et Schweppes agrumes

LE WINTER GIN ..... 15,00 €
Gin, jus de pomme artisanal, Schweppes agrumes, sirop de cassis complété par beaucoup de fruits de saison (possible sans alcool)

LE PATISSEZ ..... 15,00 €
Poire du terroir, jus de pomme artisanal, sirop de caramel et jus d'ananas

LA MADELEINE ..... 15,00 €
Cointreau, Amaretto, jus d'orange et jus d'ananas
(possible sans alcool)

ALCOOLS

LES GINS DE ROCHEHAUT ET WAILLIMONT

Dry Beer Gin - *Brasserie de Rochehaut* ..... 9,00 €
Brume d'agrumes - *Brasserie de Rochehaut* ..... 9,00 €
Vier Gin - *Waillimont* ..... 9,00 €

GIN

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 Aequatis (BE) ..... 9,00 €
Maredsous Invictus (BE) ..... 9,00 €
Arduenna (BE) ..... 9,00 €
Gin Semois (BE) ..... 10,00 €

GIN SANS ALCOOL

Arduenna no alcohol (BE) ..... 9,00 €
Botaniets original Gin 0.0% (BE) ..... 9,00 €
Botaniets yuzu et gingembre 0.0% (BE) ..... 9,00 €

TONIC SCHWEPPES SÉLECTION

Tonic & touch of lime ..... 3,50 €
Tonic citron/basilic ..... 3,50 €
Hibiscus ..... 3,50 €
Ginger beer & chili ..... 3,50 €
Pomelo & nepalese berry ..... 3,50 €
White peach & elderflower ..... 3,50 €

SPIRITUEUX (SEC)

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

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut (BE) ..... 9,00 €
Noir d'Ivoire (au chocolat belge) (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

Onirum - *Rhum au miel de Waillimont* ..... 9,00 €
Bacardi Brun ..... 9,00 €
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 caramel ..... 5,50 €
Lait froid ..... 3,00 €
Lait chaud ..... 3,50 €
Cécémel froid ..... 3,00 €
Chocolat chaud ..... 3,50 €

Le véritable vin chaud maison ..... 6,00 €

Thés ***(Demandez notre carte détaillée)*** ..... 5,00 €

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee *(Tullamore)* ..... 11,00 €
French Coffe *(Grand Marnier)* ..... 11,00 €
Royal Coffee *(Cognac)* ..... 11,00 €
Italian Coffee *(Amaretto)* ..... 11,00 €
Italian Coffee *(sans alcool)* ..... 11,00 €
Jamaican Coffee *(Rhum)* ..... 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 21h

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

DECOUVREZ EGALEMENT NOTRE MENU 3 SERVICES ! (SUR DEMANDE)

FINGER FOOD
À PARTAGER... OU PAS!

- **PLANCHE TERRE ET MER**
  pour 2 pers. ..... **28,00 €**
  Croquettes de crevettes grises maison, croquettes maison au jambon d'Ardenne et fromage de Rochehaut, calamar ring, sardines, saucisson, jambon d'Ardenne, arrosticini, fromage de Rochehaut et olives

- **PLANCHE CHARCUTERIE**
  pour 2 pers. ..... **16,00 €**
  pour 4 pers. ..... **32,00 €**
  Jambon d'Ardenne, saucisson, boudin blanc au fromage de Rochehaut de chez Istace à Bouillon, magret fumé, pâté en croûte, terrine de gibier de chez Mathieu Maziers à Paliseul, fromage de Rochehaut et olives

- **PLANCHE VÉGÉTARIENNE** ..... **16,00 €**
  Falafels, légumes frais du jour, houmous et guacamole

- **BEIGNETS DE CALAMARS**
  Sauce tartare ..... **13,00 €**

- **LES NACHOS**
  pour 2 pers. ..... **20,00 €**
  Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, haché de bœuf épicé et guacamole

ENTRÉES

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

- **RIS DE VEAU SNACKÉS** ..... **21,00 €**
  Crème à l'estragon, légumes rôtis

- **CARPACCIO DE ST JACQUES AUX AGRUMES** ..... **19.00 €**
  Légumes pickles

- **L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** ..... **19,00 €**
  Toasts et crème citronnée

DES COQUILLAGES

- **LES HUITRES FINES DE CLAIRE N°2**
  Vinaigrette à l'échalotte et citron
  6 pièces ..... **18.00 €**
  9 pièces ..... **26.00 €**

NOS CROQUETTES FABRICATION MAISON

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

- **CROQUETTES AU JAMBON D'ARDENNE ET 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 CHICON ET JAMBON**
  Salade fraîche et persil frit
  1 pièce ..... **13.00 €**
  2 pièces ..... **18.00 €**

- **« 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 21h !

DECOUVREZ EGALEMENT NOTRE MENU 3 SERVICES ! (SUR DEMANDE)

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, tomates et salade

- **LE BURGER ORVAL ET TRUFFE**..... **25,00 €**
  Steack haché, pain buns, sauce truffée, lard en tranche, fromage d'Orval, oignons frits, tomates et salade

Nos burgers sont réalisés avec un pain buns mœlleux 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 (± 450gr)** ..... **31,00 €**
  Saumurée, cuite à basse température, marinade au Jack Daniel's et laquée au miel. Accompagnements au choix

- **LE RUMSTEACK D'ANGUS (± 250gr)** ..... **26,00 €**
  Légumes chauds et accompagnements au choix

- **LA CÔTE À L'OS D'ANGUS (± 500gr)**..... **41,00 €**
  (idéal pour une personne)
  Légumes de saison et accompagnements au choix

- **LE VOL AU VENT RAFFINÉ D'UNE TRANCHE DE CŒUR DE RIS DE VEAU**.....**29,00 €**
  Coucou de Malines de l'élevage des Beaux Chênes à Noirefontaine, accompagnements au choix
  Disponible également avec foie gras et truffe **+ 8,00 €**

- **LE MAGRET DE CANARD SAUCE GRAND VENEUR** .....**29,00 €**
  Légumes de saison et accompagnements au choix

LA PÉRIODE DE CHASSE

- **LE FILET DE BICHE, CUIT ROSÉ, SAUCE GRAND VENEUR (250gr)**.....**38.00 €**
  Légumes de saison et accompagnements au choix

- **LE CIVET DE MARCASSIN MIJOTÉ à la bière brune de Rochehaut et au sirop de Liège** .....**26.00 €**
  Accompagnements au choix

- **LE BURGER DE CHASSE**..... **25.00 €**
  Steack haché de biche, pain buns, confit pomme-calavados, fromage de Rochehaut, oignons caramélisés, choux frisés et mayonnaise

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
- Pommes macaire

Frites fraîches à la tartufata et parmesan ..... **+ 2,00 €**

Les sauces maison : ..... **+ 4,00 €**

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

Servi de 12h à 15h
et de 18h à 21h!

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

CÔTÉ HOMARD

- **LE WATERZOOI DE HOMARD**

  Homard décortiqué servi dans une nage crèmée 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** ..... **36,00 €**

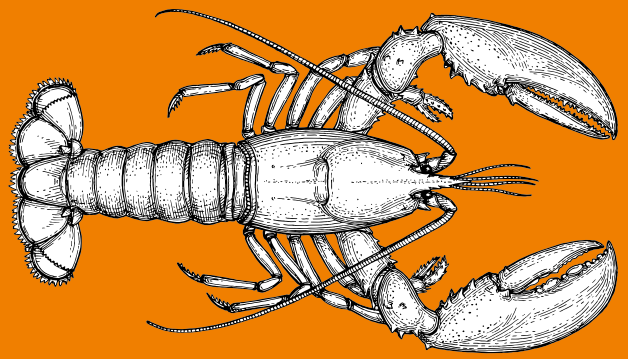
  Scarole et sauce Nantua,

  Accompagnements au choix

- **LE BURGER DE HOMARD** ..... **34,00 €**

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

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 !

Les Coudes

Craquez
les coudes

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

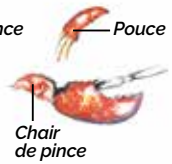
La Queue

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

La Pince

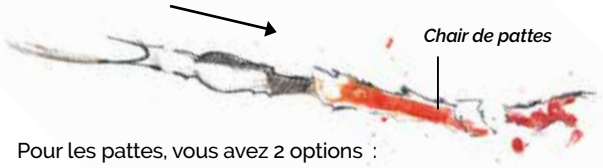
Tournez la pince
pour la détacher
du coude.

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 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 21h !

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 POISSONS ET CRUSTACÉS

- **LES KIBBELINGS/POISSONS FRITS**....**24,00 €**
  Goujonettes de colin croustillantes,
  frites fraîches et sauce tartare maison

- **LA BLANQUETTE DE LA MER**.....**34,00 €**
  Saint Jacques snackées, dos d'aiglefin,
  pommes de terre, scampis et crevettes grises

- **DOS DE LIEU NOIR CUIT AU FOUR**.....**32,00 €**
  Sauce à l'ail persillé, légumes du moment
  et accompagnements au choix

CÔTÉ VERDURE

Salades servies toute la journée

- **LA SALADE TERRE ET MER** ..... **34,00 €**
  Salade mélangée de homard décortiqué et rondelles de foie gras de canard cuit au torchon, vinaigrette et croûtons.

- **LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ..... **24,00 €**
  Salade, lardons, tomates, vinaigrette, croûtons toast grillé au chèvre chaud

- **LA SALADE VÉGÉTARIENNE GOURMANDE AUX AVOCATS, QUINOA ET FALAFELS** ..... **24,00 €**
  Salade, pois chiches, roquette, abricots secs et croûtons

- **SALADE CÉSAR** ..... **24,00 €**
  Poulet croustillant, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons

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

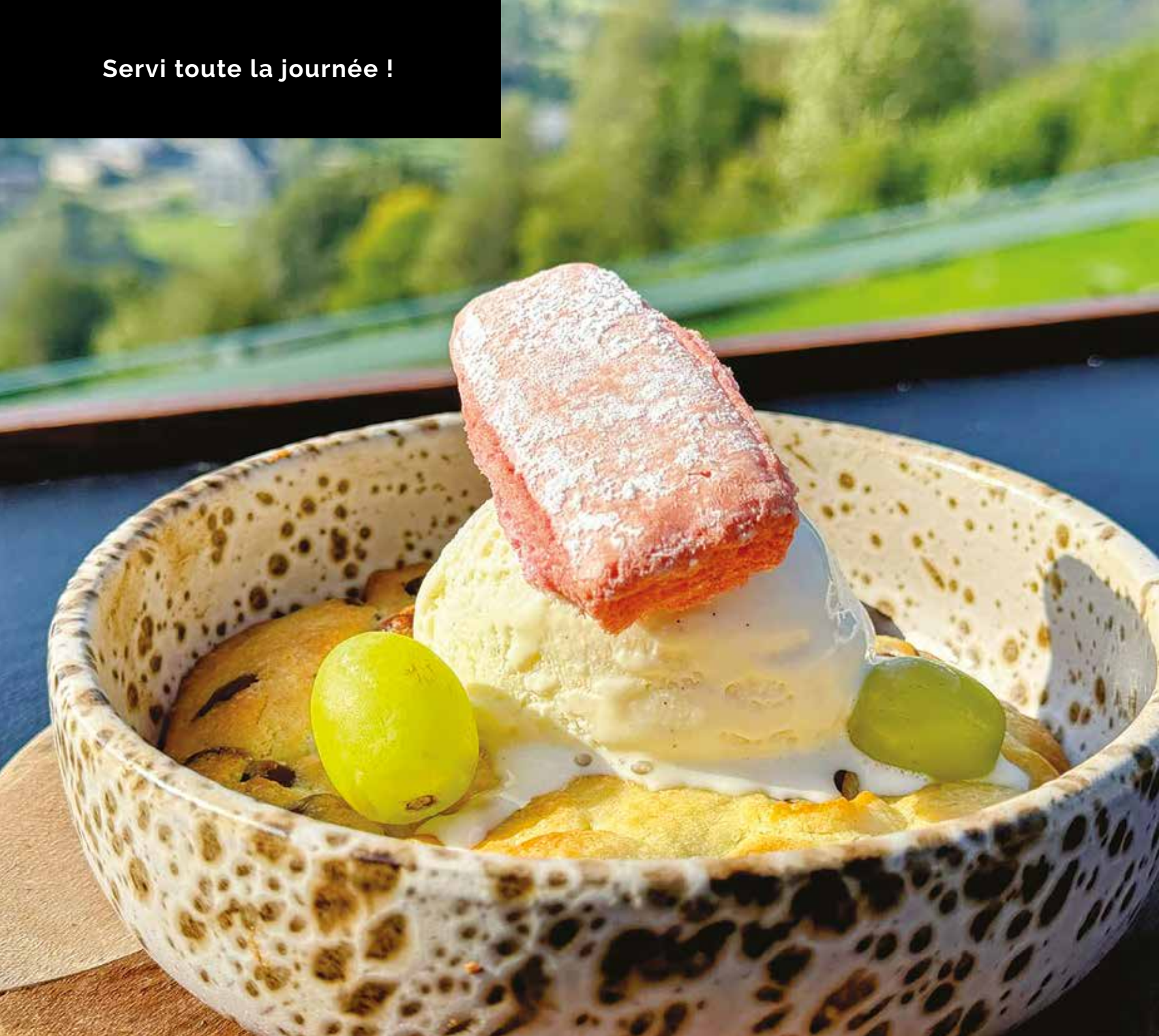
- **LES PENNES TERRE & MER DANS L'ESPRIT D'UNE PAËLLA** ..... **27.00 €**
  Coucou de Malines de l'Elevage des Beaux Chênes à Noirefontaine, chorizo, gambas, Safran de Cotchia et dés de tomate

- **PENNES À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS** ..... **28,00 €**
  Pecorino, truffes en lamelles, champignons de saison

NOS PLATS ENFANTS

- **PENNES BOLOGNAISE** ..... **12,00 €**
- **NUGGETS DE POULET, FRITES** ..... **12,00 €**
- **STEAK HACHÉ, FRITES** ..... **12,00 €**

Servi toute la journée !



DESSERTS ET DOUCEURS

- **LE VÉRITABLE COOKIE SERVI CHAUD, BOULE DE GLACE VANILLE** ..... **13.00 €**

- **LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE** ..... **13,00 €**
  Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.

- **LE CRUMBLE POMMES-POIRES ET CANNELLE** ..... **13.00 €**
  Crème glacée au Spéculoos

- **L'ÉCLAIR MACARON CŒUR NOISETTE, COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ** **14,00 €**
  Crème glacée vanille 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 CRÈME BRÛLÉE** ..... **11,00 €**

- **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, citron

« 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