

La Taverne de Rochehaut

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

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



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

À LA CARTE

Les entrées froides et chaudes

• Les fines tranches de saumon fumé d'Ecosse 24,00 €
Salade, garniture de saison, toasts et raifort

• La terrine de canard en croûte « Richelieu » 24,00 €
Son cœur farci de foie gras, confit d'échalotes aux aïnelles, toast de croquelin grillé

• Les os à moelle de jarrets de bœuf cuits au four 18,00 €
Toasts de pain gris de campagne frottés à l'ail, du saindoux, salade et de la fleur de sel

• Les escargots de Wagnant
En coquilles au four, beurre à l'ail, des de tomate, croûtons au beurre et fines herbes 12 pièces 20,00 €



• L'œuf cocotte à la Rochalaise 18,00 €
Crèmeux à la bière Triple et fromage de Rochehaut, jambon fumé de notre élevage, toasts

Nos croquettes exclusives en entrée chaude (80 g pièce)

Supplément frites si servies en plat 5,00 €



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

• Au fromage « Le Rochehaut » et jambon fumé de nos cochons
2 pièces 16,00 €
3 pièces 23,00 €

• Les croquettes aux crevettes grises
2 pièces 18,00 €
3 pièces 26,00 €

• Les croquettes au vol au vent et ris de veau
2 pièces 18,00 €
3 pièces 26,00 €

Végétarien

• Le wok de tagliatelles aux légumes et à l'huile d'olives 22,00 €
Quinoa, haricots, fèves, pois chiches, champignons du moment

Les plats "enfant"
(moins de 12 ans) 12,00 €

• Une boulette maison servie avec des pommes frites et de salade verte

• Une belle tranche de jambon blanc servie avec des pommes frites et de salade verte

• Les pennes au jambon blanc crème, fromage servi à part

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE

À CERTAINS ALIMENTS,
MERCI DE NOUS

LE SIGNALER AVANT VOTRE
COMMANDE. NOUS FERONS
LE NÉCESSAIRE POUR ADAPTER
VOTRE CHOIX.

Nos plats typiques depuis 25 ans !

• Le filet américain d'Angus Beef (300 g) 26,00 €
Filet haché à la minute et proposé avec tous ses accompagnements traditionnels que vous assemblerez vous-même selon vos envies, salade et frites maison



• Le jambonneau (± 800 g) de porc de notre élevage 26,00 €
Moutarde/chapelure gratiné au four, beurre maître d'hôtel, légumes et salade mixte



• La fameuse côte de porc au manche d'origine « Porc Qualité Ardenne », non découennée (400 g) 28,00 €
Cuite au beurre noisette, servie avec légumes chauds et jus de cuisson

• Les 2 roulades de chicons au gratin et fromage de Rochehaut 23,00 €
Jambon blanc de porc fermier, pommes de terre écrasées au beurre

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 côte à l'os « Blanc Bleu Belge » de la Boucherie de la Ferme Léonard à Pondrôme
(1,4 kg pour 2 couverts) 35,00 €/pers.
Servie avec du beurre maître d'hôtel, légumes chauds

SAUCES AU CHOIX (facultatif) 4,00 €

• Au poivre vert crème
• Champignons sautés crévés
• Moutarde crémée
• Blackwel

Demandez également
notre sélection du moment en
viandes de bœuf maturées,
en direct de notre cave
de maturation.
Prix au poids selon la pièce !



Les incontournables servis en cocotte

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

• Les fameuses boulettes de « la mère Boreux » 24,00 €
Mijotées aux oignons, jus de viande et thym

• La carbonnade d'Angus Beef mijotée à la flamande et à la bière Brune de Rochehaut 26,00 €
Légumes sautés au beurre et salade

• Le civet de biche 32,00 €
Mijoté au vin rouge, poêlée de légumes d'hiver, pommes aïnelles, pommes de terre croquettes

• Le gros coq de ferme mijoté au vin de Bordeaux 26,00 €
Légumes sautés au beurre et salade



LES ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS POUR VOTRE PLAT AU CHOIX

• Frites à la graisse de bœuf • Pennes au beurre
• La belle pomme de terre en chemise au beurre à l'ail
• Pommes de terre nature et persillées • Croquettes de pommes de terre

Les poissons



• La belle truite Arc en Ciel (±350 g) de la pisciculture d'Ondeval 26,00 €
Préparée et cuisinée meunière, beurre noisette persillé citronné, légumes, salades et accompagnements au choix

• Le filet de grosse truite saumonée d'Ondeval désarêté, cuit au four, vin blanc et crevettes grises (±300 g) 28,00 €
Sauce Nantua crémée, légumes chauds accompagnements au choix

• La bouillabaisse de la Taverne 32,00 €
Préparée avec des filets de rouget, des filets de truite saumonée et des filets d'aiglefin. Pain grillé, rouille, crevettes grises et pommes de terre nature

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

« TERRE » 24,00€

Salade, jambon fumé, rillettes de porc et terrine ardennaise, Richelieu au foie gras, une croquette chaude de ris de veau et volaille, jambon blanc, un œuf poché, croûtons de pain au beurre, confit et vinaigrette

« MER & RIVIÈRE » 24,00€

Salade, saumon fumé, truite fumée, anchois, une croquette aux crevettes grises, citron, sauce tartare et croûtons de pain au beurre, vinaigrette et des crevettes

Notre savoureuse planche en apéro (Min. 2 pers.)

• 4 mini-croquettes du moment
• Toasts de rillettes de porc
• Quelques charcuteries, terrine ardennaise, fromage de Rochehaut, des cornichons et des oignons



Les 4 fameuses omelettes de la Taverne

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

- Jambon fumé en fines tranches
- Jambon fumé et fromage « Le Rochehaut »
- Oignon haché / tomate en fines tranches
- Oignon haché / tomate en fines tranches et crevettes grises (+4 €)

Au choix pour 16,00 €
Si servie avec frites et mayonnaise : +5 €

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, confiture, sucre blanc et crumble 14,00 €



Les crêpes sucrées et les glaces en desserts

• Les 2 crêpes au sucre 8,00 €
• Les 2 crêpes mikado 12,00 €
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 Rochalaise 15,00 €
Flambées au "Secret de Rochehaut", glace vanille et poire au sirop

• Les profiteroles farcies à la glace vanille et du chocolat chaud 12,00 €
Pour votre plus grand plaisir !

• La coupe enfant 8,00 €
Vanille, chocolat, chantilly

• Dame blanche ou noire 12,00 €
3 boules de glace, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®

• La coupe brésilienne 12,00 €
2 boules vanille, 1 boule moka, chantilly, noisettes grillées, coulis caramel au beurre de ferme salé

• Le Colonel au VIER GIN 40° 12,00 €
2 boules de sorbet citron

• La palette « 3 boules » de sorbets aux goûts du jour 12,00 €

• Fine tarte tatin pur beurre 13,00 €
Crème Chantilly, caramel au beurre salé, glace vanille

• Le baba à l'ONIRUM 16,00 €
Crème Chantilly, glace vanille

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

UN TERROIR À BOIRE !
7,00 €
(Bouteille 50 cl)



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 !

ROCHEHAUT
BELGIAN BEER

Bières pression

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils 4°	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€
Hivern'Ale 10°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

Bières bouteille

	33 cl	75 cl
Blonde 5,5°	4,00€	-
Ambree 6,5°	4,50€	10,00€
IPA 7°	4,50€	-
Triple Blonde 8,5°	-	9,00€
Brune 9°	4,50€	10,00€



DE L'EAU, DES SOFTS ET DES JUS

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 3,00 €
• Tonic 3,00 €
• Pepsi ou Pepsi Max 3,00 €
• Ice Tea ou Cool Tea 3,00 €
• Schweppes agrumes 3,00 €
• Schweppes mojito 3,00 €
• Schweppes Apérol 3,00 €
• Schweppes Pomelo Nepalese Berry 3,00 €
• Orangina 3,00 €
• Oasis 3,00 €
• Canada Dry 3,00 €

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 €
• Jus de pommes de Gaume 3,00 €

« LES BULLES ARDENNAISES » LALOBBE (F) - FAMILLE CAPITAINE

• Cidre Joyeux bio 4,00 €
• Cidre Rosé bio 4,00 €
• Jus de Pomme/Poire bio 3,50 €
• Jus de Pomme/Fraise pétillant 3,50 €

Notre savoureuse planche en apéro (Min. 2 pers.)

• 4 mini-croquettes du moment
• Toasts de rillettes de porc
• Quelques charcuteries, terrine de gibier, fromage de Rochehaut, des cornichons et des oignons

24€
1/2 pers.

L'apéro (Les classiques) 9,00 €

Servi avec jambon de chez nous et/ou salaisons

• Campari glace
• Pisang glace
• Martini rouge ou blanc
• Porto rouge ou blanc
• Ricard
• Kir
• Picon glace

• Bacardi glace
• Whisky Famous Grouse
• Vodka nature
• Pineau des Charentes
• Suze
• Gin Gordon glace
• Gin de la Semois

Les bières brunes

• Chimay Bleue 9° 5,00 €
• Chimay Rouge 7° 4,50 €
• Trappiste de Rochefort 8° 4,50 €
• Trappiste de Rochefort 10° 5,00 €
• La Super des Fagnes brune 7,5° 4,50 €

Les Bières blondes

• Duvel 5,00 €
• Westmalle Triple 5,00 €
• Triple Karmeliet 5,00 €
• Hoegaarden bière blanche 4,00 €
• Chimay blanche 4,50 €
• Paix Dieu 5,00 €
• La Super des Fagnes blonde 4,50 €
• Trappiste de Rochefort Triple 8.1° 6,00 €
• Carlsberg sans alcool 4,00 €

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

Les bières spéciales de la province de Luxembourg

• L'Orval 33 cl "ambree"
Fraîche où 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 €