

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

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

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

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



Bières pression	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils 4'	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
Fruits Rouges 5,5'	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA 7'	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Triple Blonde 8,5'	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

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	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	6,00 €
Triple 81'	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'Ambrée (6,5°) 33cl	5,00 €

Les bières spéciales de la province de Luxembourg

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

Les bières fruitées

Rodenbach	4,00 €
Kriek St-Louis	4,00 €
Framboise St-Louis	4,00 €
La Super des Fagnes aux Griottes	4,50 €
Pêcheresse	4,00 €
Pêche Mel Bush	5,50 €
Kasteel rouge sans alcool	4,00 €

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 €

DE L'EAU, DES SOFTS ET DES JUS

Les eaux

Sources de Spa	2,50 €
1/4 litre plate	4,00 €
1/2 litre plate	6,00 €
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 CAPITAIN

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 ardennaise, fromage de Rochehaut, des cornichons et des oignons

24€ / 12 pers.

L'apéro (Les classiques) 9,00 €

Campari glace	Bacardi glace
Pisang glace	Whisky Famous Grouse
Martini rouge ou blanc	Vodka nature
Porto rouge ou blanc	Pineau des Charentes
Ricard	Suze
Kir	Gin Gordon glace
Picon glace	Gin de la Semois

Les boissons lactées et cafés améliorés

Lait froid	3,00 €
Lait chaud	3,00 €
Cécémel froid	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat viennois	4,00 €

À L'APÉRO ET POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL...

L'apéro (nos spécialités)

L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
Le Fruité des Vignes de Rochehaut	7,00 €
Le Maitrank (boisson de mai d'Arlon)	5,00 €
La Griotte de Biercée	5,00 €
La coupe de crémant d'Alsace	7,00 €
Les Bulles de l'Auberge	7,00 €
Les Bulles Fruitées de l'Auberge	7,00 €
Le Maison sans alcool (extraits de fruits exotiques)	4,00 €
Pisang sans alcool	4,00 €
Bitter sans alcool	4,00 €

NOTRE GIN MAISON

• **VIER GIN 40°** 11,00 €
Gin, tonic, glace
Gin sauvage de la vallée de la Vièrre, élaboré d'un distillat de plantes sauvages et aromatiques récoltées au Domaine de Waillimont.

LES GINS DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT

• DRY BEER GIN 11,00 € Gin, tonic, glace Ce gin sec, subtil, et profondément ancré dans notre terroir est distillé à partir de notre bière emblématique, la Triple Blonde de Rochehaut
• BRUME D'AGRUMES 11,00 € Gin, tonic, glace Ce gin marie la délicatesse de la fleur de sureau, à des notes naturellement zestées issues des pousses de sapin et des herbes citronnées.

À LA CARTE

Les entrées froides et chaudes

• Les fines tranches de saumon fumé de Norvège	24,00 €
Salade, garnitures de saison, toasts et raifort	
• La terrine de canard en croûte « Richelieu »	24,00 €
Son cœur farci de foie gras, confit d'échalotes aux porto, toast de craquelin 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 Warnant	20,00 €
En coquilles au four, beurre à l'ail, dés de tomate, croûtons au beurre et fines herbes	
• La tomate burrata	18,00 €
Carpaccio de tomates d'antan, burrata de chez Buffl'Ardenne, pesto basilic, pignons de pin, huile d'olive et fleur de sel	



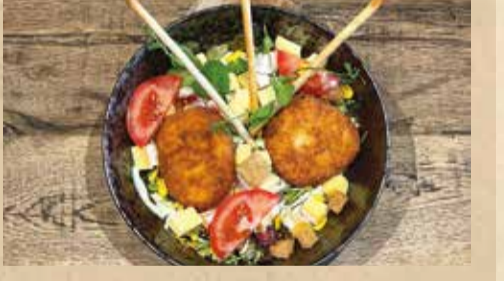
Les plats "enfant" (moins de 12 ans) 12,00 €

- Une boulette maison servie avec des pommes frites et de la mayonnaise ou du ketchup
- Une belle tranche de jambon blanc servie avec des pommes frites et de la salade verte
- Les pennes au jambon blanc, crème, fromage râpé 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 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 €



Le Fromage de la Brasserie

C'est un fromage de type « pâte molle et à croûte lavée » à la Triple Blonde. Ce fromage se déguste également avec toutes nos bières ! Il est aussi à emporter à la découpe dans notre Beer Shop à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

Les grillades

DEMANDEZ ÉGALEMENT NOTRE SÉLECTION DU MOMENT EN DIRECT DE NOTRE CAVE DE MATURATION. PRIX AU POIDS SELON LA PIÈCE !

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 !

• Le rumsteak premier choix d'Angus beef (± 250 g) 28,00 €
Légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel



Nos plats typiques depuis 25 ans !

• Le filet américain d'Angus Beef (± 250 g) 26,00 €
un steak de bœuf haché à la minute et proposé avec tous ses accompagnements traditionnels que vous assembleriez vous-même selon vos envies, salade et frites maison

• Le jambonneau (± 700 g) de porc de notre élevage 26,00 €
Moutarde/chapelure, le tout gratiné au four, beurre maître d'hôtel, légumes et salade mixte

• La fameuse côte de porc maturée 4 à 6 semaines d'origine premium « Porc Qualité Ardenne », non découennée (± 400 g) 29,00 €
Cuite au beurre noisette, servie avec légumes chauds et jus de cuisson et beurre maître d'hôtel

Les incontournables servis en cocotte

• Les fameuses boulettes de « la mère Boreux » 24,00 €
Mijotées aux oignons, thym/laurier, jus de cuisson réduit



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



LES 5 ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS À CHOISIR :

- Frites maison à la graisse de bœuf
- Pennes au beurre
- La belle pomme de terre en chemise au beurre à l'ail persillé
- Pommes de terre nature aux herbes
- Croquettes de pommes de terre

Les poissons

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

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

• Le Fish & Chips 28,00 €
Le traditionnel « Fish & Chips » maison (± 300 g de filet d'aiglefin désarêté), sauce tartare, citron et frites

Les 2 salades de saison

Servies et proposées ici en plat avec du pain et du beurre

« LA TAVERNE » 25,00€
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

« LA MER & RIVIÈRE » 25,00€
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

24€ / 12 pers.



Les 4 fameuses omelettes de la Taverne

Préparées avec des œufs de poules élevées en plein air à la Ferme des Pételles 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 €

• Une bonne soupe aux légumes frais du jour 14,00 €
Servie avec du pain et du beurre, crème, croûtons et fromage râpé servi à part

• Le maxi-croque XXL de la Taverne 18,00 €
Au fromage « Le Rochehaut », jambon cuit 1° choix de nos cochons et salade

• L'assiette de fromages et fines tranches de jambon fumé 22,00 €
Pain gris et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop

• Les pennes au jambon blanc/crème 22,00 €
Fromage râpé, pain et beurre

LES DESSERTS

• La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute, comme chez la mère Boreux 12,00 €
Servie avec chantilly, fraises, chocolat Mayata® chaud, glace vanille maison et crumble



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

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

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

• Les 2 crêpes au sucre blanc 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 profiteroles farcies à la glace vanille et du chocolat chaud 12,00 €
Pour votre plus grand plaisir !

• Le baba à l'ONIRUM Crème Chantilly, glace vanille 14,00 €

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

• Les 2 crêpes flambées à la Rochalaise 15,00 €
Flambées au « Secret de Rochehaut », glace vanille et poire au sirop