



NOTRE CARTE « TAKE AWAY »

Semaine du 19 au 25 octobre 2020



L'ÉPI D'OR
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT®

SUGGESTION DU MOMENT

Choucroute royale avec 1 bière « Blonde de Rochehaut »
offerte/personne comme accompagnement 16 €

LE MENU DU JOUR

EN 3 OU 4 SERVICES...

... **COMME À L'ÉPI D'OR !**

Entrée froide • Plat • Dessert 28 €
Entrée froide • Entrée chaude • Plat • Dessert 35 €

Menu à découvrir sur notre page facebook.com/aubergederochehaut ou via le 061/46 10 00

A LA CARTE

LES ENTRÉES

- Plateau apéro de salaisons et fromages locaux à partager (pour 2 personnes)..... 14 €
- Tartare de scampis et vichyssoise de poireaux 12 €
- La roulade de jambon d'Ardenne et crème de truffes automnales 9 €
- Potage cultivateur du jour 5 €
- Le foie gras maison à l'Apéritif de Rochehaut, confit d'oignons et toasts briochés 12 €

LES PLATS 1 accompagnement au choix compris par plat - Pain et beurre compris

- La Rochiflette : tartiflette au jambon d'Ardenne et gratinée au fromage d'Orval 9 €
- Les 2 boulettes maison à la façon « Mère Boreux » 12 €
- Le gros coq de ferme mijoté au vin rouge 14 €
- La choucroute royale mijotée au vin blanc,
des cochonnailles de l'Auberge et demi-jambonneau 16 €
- Les souris d'agneaux mijotées au curry et sauce tomate 16 €
- Le civet de biche mijoté à la bière Hivern'Ale de Rochehaut 16 €
- Le filet de cabillaud automnal gratiné, sauce blanche aux champignons & châtaignes 18 €

LES DESSERTS : 6 €

- La mousse au chocolat 66% origine Kenya, noisettes torréfiées et caramel beurre salé
- La tarte tatin au pomme du pays et caramel
- L'assiette de fromages de la ferme du bois de Virelles + 4 €

LES ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES : 4 €

- Le gratin dauphinois
- L'écrasé de pomme de terre du jour
- Le stoemp carotte-poireau
- La salade composée

Enlèvement : à l'Auberge de Rochehaut tous les jours
entre 15h et 19h. **Réservations :** par téléphone
via le 061/46.10.00 avant 14h00.

L'Auberge de Rochehaut
Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois
Tél : 00 32 (0)61/46 10 00