Le Resto-Angus Grill

CARTE AUTOMNE HIVER

CARTE **BOISSONS** AU VERSO

MERCI DE VOTRE VISITE !
Arnaud BOREUX
et son équipe

Rue du Palis, 85
B 6830 Rochehaut-s/
Semois (Bouillon)
Tél. +32 (0)61 86 03 66

ROCHEHAUT
ATTRACTIONS

UN PEU D'HISTOIRE :

Ouverte en octobre 2019, la micro-brasserie a pris ses quartiers dans l'Agri-Musée. Lieu de brassage et de dégustation, le bâtiment impressionne dès l'entrée par sa magnifique charpente apparente en chêne. Ambiance chaleureuse et cosy sont au rendez-vous !

UN ENDROIT AUX MULTIPLES ATOUTS...

Un restaurant terrasse avec vue sur la vallée, une pleine de jeux entièrement sécurisée ainsi qu'une mini-ferme en font une halte idéale pour tous.

BIÈRES ET PETITS PLATS GOURMANDS.

La Rochehaut se déguste avec sagesse mais aussi … avec gourmandise ! La brasserie est construite autour d'une salle de près de 500 m2 où il est aussi possible d'y savourer des grillades et différents plats de la maison. Un endroit déjà incontournable pour les amateurs de bières et de produits Ardennais.

Particularité de la brasserie : Les pompes sont directement reliées aux cuves ! Un circuit court qui confère à la bière une qualité exceptionnelle.

Servi de 12h00 à 21h00

EN DÉGUSTATION À L'APÉRO...

- **La planche campagnarde à partager 2 pers.**
  Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, pain toasté..... **18,00 €**

PETITE RESTAURATION & QUICHES

- **La salade de chèvre chaud**
  Salade, tomates, lardons, croûtons, tome de chèvre, vinaigrette balsamique ..... **13,00 €**
- **La salade à l'Ardennaise**
  Salade, tomates, lardons, fromage d'Orval, croûtons, oignons frits, œuf cuit à basse T°, vinaigrette balsamique..... **13,00 €**
- **La salade césar**
  Salade, tomates, poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, sauce césar ..... **15,00 €**
- **Le croque de l'Angus Grill**
  Jambon cuit et fromage d'Orval, cheddar, salade mélangée ..... **12,00 €**

- **La quiche au fromage d'Orval et jambon du Pays**
- **La quiche aux verts et blancs de poireaux avec lanières de jambon d'Ardenne**

Avec salade verte ..... **14,00 €**

LE CÔTÉ SUCRÉ

- **Dame blanche**
  3 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly. .....**7,00 €**
- **Dame noire**
  3 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly.....**7,00 €**
- **Brésilienne**
  3 boules de glace café et vanille, caramel et chantilly.....**7,00 €**
- **Mousse au chocolat au lait**.
  Confit d'orange, chantilly et tuiles croustillantes.....**7,00 €**
- **La tarte au citron meringuée** .....**9,00 €**
- **Le fameux pain perdu de la Brasserie !**
  Tranche de pain caramélisé au caramel beurre salé et glace vanille. .....**9,00 €**

Servi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h00

POUR COMMENCER... EN ENTRÉE

- **Les 2 croquettes de fromage**
  Accompagnées de salade verte, copeaux de parmesan, persil frit ... **13,00 €**
- **Le magret de canard mulard farci au foie gras**
  Confit, petite salade, toasts et balsamique ..... **22,00 €**
- **Les 12 petits gris de Warnant servis dans leur coque**
  farcis de beurre à l'ail persillé ..... **22,00 €**
- **Le velouté de butternut et son œuf de ferme confit à 63°C**
  Accompagné de croûtons et emmental râpé .....**9,00 €**

LES FAMEUX BURGER'S EN PLAT...

- **Le burger cochon**
  Pain buns, effiloché de porc caramélisé, sauce barbecue, oignons frits, salade, cheddar et des frites ..... **17,00 €**
- **Le burger Angus Grill**
  Pain buns, steak haché 100 % bœuf angus (200 gr), sauce burger, oignons, cornichons, salade, cheddar et des frites ..... **17,00 €**
- **Le burger maroilles**
  Pain buns, steak haché 100 % bœuf angus (200 gr), sauce barbecue, oignons caramélisés, lard grillé, salade, Maroilles et des frites .... **17,00 €**

POUR LES ENFANTS...

- Boulettes sauce tomates, frites .....**9,00 €**
- Burger maison, frites .....**9,00 €**
- Steak haché 150 gr, frites.....**9,00 €**
- Pennes gratinées à la crème et jambon blanc. .....**9,00 €**

LES GRILLADES & PLATS BRASSERIE...

- **Le rumsteak d'Angus Beef grillé (250gr)**
  Salade, frites, tomates au four, beurre maître d'hotel..... **22,00 €**
- **Les chicons au gratin, jambon de nos porcs élevés en plein air et gratinés à la tome de vache «Le Rochehaut»** *(fromage à la Triple de Rochehaut)*
  Le tout servi avec une petite salade mixte et des frites ..... **18,00 €**
- **Les 2 boulets Rochaltois**
  Sauce oignons à la bière ambrée, raisins ivres, sirop de Liège, frites..... **18,00 €**
- **La carbonnade de bœuf Angus**
  Mijoté à la bière brune, salade et frites ..... **19,00 €**
- **Le civet de biche mijoté à la Brune de Rochehaut, sirop de Liège, confit de pommes et d'airelles, des croquettes et quelques légumes** ..... **22,00 €**
- **Le filet de biche rôti au four, sauce coulis d'airelles au vin rouge, garniture de chasse, croquettes de pomme de terre**..... **28,00 €**
- **La côte à l'os d'Angus Beef façon Tomahawk de notre élevage (1 kg avec l'os) pour 1 à 2 pers. suivant l'appétit**
  Salade, frites, tomate au four, beurre maître d'hôtel.....**55,00 €**
- **L'entrecôte d'Angus Beef grillée (350 gr)**
  Salade, frites, tomate au four, beurre maître d'hôtel.....**32,00 €**
- **La belle côte de porc au manche grillée (350 gr) de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut**
  Saumurée, laquée, marinée au Jack Daniel's et dorée au miel ..... **28,00 €**
- **Fish & Chip's**
  Filet de colin frit en tempuras, citron, persil, sauce tartare et pommes frites..... **18,00 €**
- **Le Welsh Tradition**
  Fondue de cheddar à la blonde de Rochehaut, pain toasté, jambon cuit, œuf, frites et salade ..... **18,00 €**
- **La Rochiflette au fromage à la Triple de Rochehaut**
  (Comme une tartiflette) Accompagnée de sa salade composée.... **18,00 €**

Les sauces :

Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème ... +3€ /pers.

graphicrea.be Bastogne - +32 (0)61 21 79 70

BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
ARNAUD BOREUX ®

NOTRE BRASSEUR : ***Arnaud Boreux,*** *passionné par cette belle aventure, a suivi une formation de micro-brasseur.*

Avec cette brasserie, il a souhaité créer un lieu complémentaire à l'ensemble des établissements déjà bien implantés à Rochehaut. Il présente des produits de qualité dans la lignée de ceux produits par l'Auberge de Rochehaut.

Le brasseur désire rendre sa production encore plus locale en proposant une bière à base d'épeautre : une bière originale et encore jamais vue.

Un terroir à boire

... et toutes nos bières sont servies avec du saucisson d'Ardenne issu de nos élevages !

BRASSERIE DE ROCHEHAUT
ARNAUD BOREUX ®

Nos Bières Pression

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils	5,2°	1,50 €	2,50 €	3,50 €	5,00 €
Blonde	5,5°	2,00 €	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'ALE	10°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl, habituellement la Blonde, l'Ambrée, la Triple Blonde et la Brune.

Mais cela peut changer suivant les arrivages de la Brasserie !

8,00 €

Nouveauté pour cet automne-hiver 2020/2021, riche en goût, épicée et gouleyante !

La Rochehaut «Hivern'ALE»

Brassée et embouteillée à Rochehaut, avec de l'eau de Rochehaut, des levures d'Abbaye et du malt belge.

Une eau douce

Pour produire des bières de qualité, la Brasserie de Rochehaut utilise une eau très pure tirée d'une source située à moins de 5 km du site de brassage. Elle a comme caractéristique d'être très douce, bien plus que la majorité des eaux captées en Wallonie qui ont la réputation d'être « dures ».

Cette caractéristique procure aux bières de Rochehaut une agréable netteté en bouche. Elle permet aussi de souligner la finesse de chacun des ingrédients utilisés.

Des malts wallons

Le malt entrant dans la fabrication des bières est labellisé TerraBrew, lequel garantit qu'il a été produit et malté en Wallonie. En outre, le label garanti un prix juste et une stabilité financière au producteur.

NOS BIÈRES, BRASSÉES CHEZ NOUS...

PILS

C'est une blonde de type fermentation basse. Elle se présente dans une belle couleur blonde sous une tête blanche et offre au nez des notes de céréales. En bouche, vous retrouverez une bière bien équilibrée avec les houblons floraux et herbeux..

La Rochehaut Pils est au final une bière bien fraîche qui rassemble !

BLONDE

La blonde alternative aux traditionnelles pils et véritable « bière de soif », la Blonde n'en propose pas moins un produit riche en goût et un taux d'alcool réduit. Ce caractère marqué est le résultat, en plus du malt d'orge belge, de l'usage du froment et du seigle qui lui apporte des notes épicées et de la texture. La levure lui confère des notes fraiches d'agrumes et de fruits du verger.

TRIPLE BLONDE

Sans aucun ajout de sucre, la triple utilise trois grains : du malt d'orge clair qui lui procure avant fermentation sa belle couleur d'un jaune paille intense, puis de l'avoine et du froment pour renforcer sa structure soyeuse et rendre sa mousse délicieusement crémeuse. Un mélange de coriandre et d'écorce d'orange lui donnent sa touche de fraîcheur et ses notes d'agrumes.

AMBRÉE

L'Ambrée de Rochehaut se revendique de la plus pure tradition des très appréciées bières belges. Elle exprime des notes puissantes de caramel et de fruits confits. Si elle se déguste pour le seul plaisir de boire une vraie bonne bière, elle accompagne à merveille les grillades grâce à ses notes caramélisées qui font écho à la caramélisation de la viande durant sa cuisson.

BRUNE

La Brune annonce la couleur : généreuse en goût et très digeste ! Elle a été élaborée en combinant des grains tourailles et du sucre candi foncé. Le résultat ? Un bouquet de fruits confits marqués, avec des notes de fruits du verger dont la pomme et la poire. Une petite proportion de grains torréfiés lui apportent de douces notes de chocolat et de moka.

HIVERN'ALE

L' « Hivern'ALE » est une bière pleine de caractère. Très attendue en cette fin d'année, elle perpétue la tradition des maîtres brasseurs qui conservaient leurs meilleurs orges et houblons pour la brasser une fois par an. Cette bière d'hiver dévoile des arômes modérément maltés, des notes de sucre brun, de noisettes, de caramel et de subtiles touches épicées. Elle nous offre une belle longueur en bouche. Santé !

IPA

Bière chargée en houblon connu pour ses qualités protectrices, l'interprétation rochehaltoise de l'India Pale Ale (IPA) invite au voyage. Comme ces bières que les Anglais envoyaient vers les Indes avec assez de houblon pour se conserver durant leur périple. La variété américaine de houblon sélectionnée cette IPA lui confère de puissantes notes d'agrumes et de fruits exotiques.

graphicrea.be Bastogne +32(0)61 21 79 70

Toutes nos bières «Rochehaut» sont également à emporter dans notre shop-terroir !

Apéritifs

- Apéritif de Rochehaut ..... 7,00 €
- Apéritif maison sans alcool ..... 6,00 €
- Apérol Spritz ..... 8,00 €
- Coupe de Crémant d'Alsace ..... 8,00 €

Vin au verre *- 14 cl*

- Blanc sec ..... 3,00 €
- Blanc moelleux ..... 3,00 €
- Rouge ..... 3,00 €
- Rosé ..... 3,00 €

Vin en pichet *- 50 cl*

- Blanc - Rouge - Rosé ..... 11,00 €

Vin en pichet *- 1 L*

- Blanc - Rouge - Rosé ..... 20,00 €

Les bouteilles de vin *- 75 cl*

BLANCS :

BERGERAC
Cuvée Jordan - 2019 - 75cl ..... 28,00 €

MONTRAVEL (vin moëlleux sur le sucre)
Cuvée Eloise - 2019 - 75cl ..... 28,00 €

Cuvée M
Moselle luxembourgeoise
(Duhr Frères) - 75cl ..... 28,00 €

ROSÉ :

VALLEE DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE
Cuvée Molaris (Duhr Frères) - 75cl ..... 28,00 €

ROUGES :

BERGERAC
Cuvée Arnaud - 2016 - 75cl ..... 28,00 €

BEAUJOLAIS
Fleurie (Didier Desvignes) - 75cl ..... 32,00 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR
Château la Cour d'Argent - 2015 - 75cl ..... 32,00 €

Les Fines Bulles
Crémant d'Alsace ..... 30,00 €

Champagne Testulat
Brut ..... 38,00 €

Les softs & eaux *- 25 cl*

- Spa plate 25 cl ..... 2,50 €
- Spa pétillante 25 cl ..... 2,50 €
- Spa plate 50 cl ..... 4,00 €
- Spa pétillante 50 cl ..... 4,00 €
- Spa plate 100 cl ..... 6,00 €
- Spa pétillante 100 cl ..... 6,00 €
- Pepsi, Pepsi Max ..... 2,50 €
- Schweppes Tonic ..... 2,50 €
- Spa citron ..... 2,50 €
- Spa orange ..... 2,50 €

- Ice-Tea ..... 2,50 €
- Ice-Tea pêche ..... 2,50 €

- Jus d'orange ..... 2,50 €
- Jus de pomme ..... 2,50 €
- Jus d'ananas ..... 2,50 €
- Jus de fraise ..... 2,50 €
- Jus multifruits ..... 2,50 €
- Jus de tomate ..... 2,50 €

- Cécémel froid ..... 2,50 €

Les boissons chaudes

- Café long ..... 2,80 €
- Expresso ..... 2,80 €
- Cappuccino ..... 3,50 €
- Latte Macchiatto nature ..... 4,00 €
- Sirops au choix :
  Noisettes, caramel, spéculos, crème brulée, cookies-choco ..... 0,50 €
- Chocolat chaud ..... 3,00 €
- Thés au choix ..... 2,50 €
- Irish coffee ..... 8,50 €
- Italien coffee ..... 8,50 €
- Roch'Coffee
  Bière ambrée de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraiche ..... 9,00 €

Les alcools *- 4 cl*

- Secret de Rochehaut ..... 6,00 €
- Esprit de Rochehaut ..... 6,00 €
- Whisky J&B ..... 6,00 €
- Rhum Bacardi ..... 6,00 €
- Cognac Rémi Martin ..... 6,00 €
- Amaretto Disaronno ..... 6,00 €
- Gin Tanqueray ..... 6,00 €