

POINT DE VUE

TEA ROOM • RESTO • PUB

CARTE AUTOMNE HIVER



CARTE BOISSONS AU VERSO

ROUTE DE ALLE, 3
B 6830 ROCHEHAUT
TÉL. +32 61 46 40 19
pointdevue@lacense.net



HOMARDS CANADIENS

BISQUES, HORS D'ŒUVRES ET ENTRÉES

LES DEUX CROQUETTES DE HOMARD ET QUEUES D'ÉCREVISSSES 18,00 €
Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron.

LA BISQUE DE HOMARD 16,00 €
Sauce Rouille, chair de homard, croutons, crème battue au piment d'Espelette.

LA SALADE TERRE ET MER 26,00 €
Salade mélangée de homard décortiqué et cubes de foie gras de canard cuit au torchon, vinaigrette, croutons.

LE DEMI HOMARD FROID EN BELLEVUE 32,00 €
Salade mixte et mayonnaise.

BURGERS ET ORIGINALITÉS

LE BURGER HOMARD CROUSTILLANT 25,00 €
Pain brun au sésame, chair de Homard (100g), sauce Rouille citronnée, algue wakamé, laitue de mer, poutargue, tomates, oignons rouges.

LA BELLE BRIOCHE FARCIE DE CHAIR DE HOMARD 26,00 €
Belle tranche de brioche en porte feuille toastée, chair de homard (100g) cuisinée au beurre noisette citronné, ciboulette, frites fraîches à la tartufa de truffes noires et parmesan.

PLATS

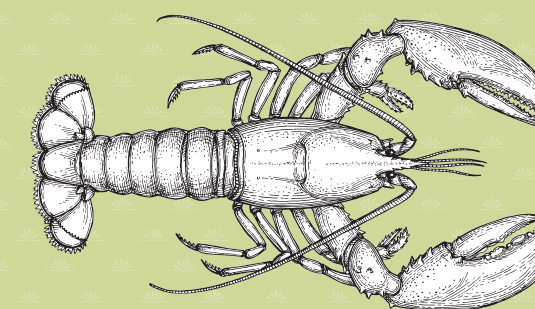
LE WATERZOOI DE HOMARD 29,00 €
Un demi homard décortiqué servi dans une nage de crème de ferme 40% légèrement safranée, poireaux, oignons, carottes, céleri et pommes de terre charlottes, ciboulette.

LES HOMARDS SERVIS ENTIERS ET NON DÉCORTIQUÉS

Fendus en deux, rôtis au four au beurre de thym, sauce homardine, garniture au choix (600 g) 48,00 €

LES GARNITURES AU CHOIX :

- Pommes de terres en robe des champs
- Fettucines au safran
- Riz au beurre



Servi toute la journée non stop de 12h00 à 21h30 !

Servi toute la journée non stop de 12h00 à 21h30 !

Servi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h30 !

Servi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h30 !

FINGER FOOD ET ENTRÉES

À LA MAIN, À PARTAGER... OU PAS !

FROMAGE D'ORVAL ± 200 g 4,50 €

LA PLANCHE APÉRO (IDÉAL POUR 2/4 PERSONNES) 18,00 €
Fromage d'Orval, olives, jambon d'Ardenne & salaisons, terrine, toasts & grisinnis.

LES NACHOS 10,00 €
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, crème sûre, haché de bœuf épicé et guacamole.

LES MINI-CROQUETTES AUX 3 FROMAGES (6 pièces) 12,00 €
Fromage de l'Abbaye d'Orval, emmental et parmesan.

FINGER DE TOFU PANÉ AUX NOISETTES 12,00 €
Houmous, légumes frais, guacamole.

UNE PLANCHE DE 6 FROMAGES BELGES 12,00 €
De la Bergerie d'Acremont et de la Ferme du Bois de Virelles Avec du sirop de Liège, mesclun, fruits secs, pain et beurre.

TAPAS... À TARTINER

N°1 / ARDENNE 8,00 €
Jambon d'ardenne, rilette, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

N°2 / SEMOIS 12,00 €
Mousse de truite fumée, queues d'écrevisses, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

N°3 / LIBAN 8,00 €
Houmous, pois chiches cuits, sésame, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel.

SARDINES

Servies dans leur boîte (120g net), pain toasté, fleur de sel, huile d'olives vierge et beurre salé.

N°7 / En escabeche 11,00 €

N°8 / A l'huile d'olive et citron 11,00 €

N°9 / A l'huile d'olive et tomate 14,00 €

N°10 / Pâté de sardines piquant (85g) 9,00 €

DESSERTS ET DOUCEURS

Fabrication artisanale à l'Auberge de Rochehaut avec du lait de ferme et des œufs de la Ferme des Petelles à Anloy.

CRÈME BRULÉE 8,50 €
À la drêche de la brasserie de Rochehaut.

LE TIRAMISU MAISON AUX FRUITS D'HIVER, 8,50 €
Compote de pommes et speculoos, confit de fruits et biscuits roses de Reims au Pinot noir

LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE 8,50 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.

LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE 8,50 €
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.

LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE 6,00 €
Choix du moment.

LE PAVLOVA DE SAISON 10,00 €
Confit de pommes et poires, glace vanille, chantilly, et sirop d'érable.

NOTRE FAMEUX BABA AU RHUM 10,00 €
Chantilly, rhum arrangé maison.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 10,00 €
Coulis de chocolat blanc, zestes d'orange et coulis d'agrumes

LES GAUFRES

COMME À BRUXELLES

OU LES CRÊPES

COMME À LA TAVERNE DE ROCHEHAUT

NATURE AVEC UN PEU DE SUCRE 6,50 €

CHANTILLY OU CHOCOLAT 7,00 €

CHOCOLAT ET CHANTILLY 8,00 €



En cas d'intolérance alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.



PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)

POISSONS EN PLAT

LES 4 NOIX DE ST-JACQUES RÔTIÉS

À LA PLANCHE 24,00 €
Risotto aux champignons des bois.

FISH & CHIPS 19,00 €
Goujonettes de collin croustillantes (pâte à frire à la bière de Rochehaut), frites fraîches et tartare aux fines herbes.

PÂTES & RIZ EN PLAT

LES SPAGHETTIS BOLOGNAISE 15,00 €
Viande de boeuf 100%

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 18,00 €
Parmesan, bouchées croustillantes.

VIANDES EN PLAT

LA BAVETTE BLACK ANGUS

SAISIE À L'ÉCHALOTE (250 G) 24,00 €
Salade, garniture au choix.

LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER PGA DE ROCHEHAUT FAÇON TOMAHAWK (350 G) 28,00 €
Saumuré et laqué au miel, Jack Daniels et romarin.

LA CUISE DE VOLAILLE DE BERTRIX, FARCIE AUX ÉCREVISSSES 24,00 €
Sauce Nantua, salade mixte, accompagnements au choix.

L'ENTRECÔTE DE BŒUF «BBB» (300G) 26,00 €
Entrecôte de la boucherie Evrard à Rochehaut. Servie sur une planche avec des frites, sauce au choix. Idéalement bleu, saignant ou à point.

LE FILET DE BICHE D'ARDENNE CUIT AU BEURRE (250G) 30,00 €
Garniture de chasse, pommes confites aux aïrelles et des croquettes de pomme de terre

LES GARNITURES AU CHOIX :

- Frites fraîches
- Pommes de terre en robe des champs
- Fettucines au safran
- Frites fraîches à la tartufa de truffes et parmesan
- Riz au beurre
- Supplément de légumes

LES SAUCES MAISON :

- Champignons crème
- Poivre
- Vin rouge
- Beurre maître d'hôtel 3,00 €

En cas d'intolérance alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.

SALADES

SALADE CÉSAR 15,00 €
Salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs, oignons et anchois, croutons, sauce César.

SALADE VÉGÉTARIENNE 15,00 €
Salade, tofu au basilic pané à la noisette, oignons rouges, tomates, pommes, avocats, balsamique, vinaigrette.

SALADE TERRE & MER 26,00 €
Salade mélangée de homard décortiqué et cubes de foie gras de canard cuit au torchon, vinaigrette, croutons.

BURGERS

LE CLASSIQUE 16,00 €
Steack haché 150g, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade, sauce burger

LE POINT DE VUE 18,00 €
Steak haché 150 g, fourme d'Ambert, bacon, salade, tomate, oignons confits, mayonnaise curry-miel.

L'ORVAL & TRUFFES 22,00 €
Steak haché 150 g, fromage d'Orval, salade, tomate, oignons frits, lard, sauce crème truffée.

LE BURGER HOMARD CROUSTILLANT 25,00 €
Pain bun au sésame, chair de Homard (100g), sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées, tomates, oignons rouges.

Nos burgers sont réalisés avec un pain bun moelleux artisanal aux lardons et fromage, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison.

Possibilité de burgers végétan à la demande.

POUR LES ENFANTS

UN PETIT SPAGHETTI BOLOGNAISE 10,00 €

UN PETIT FISH AND CHIPS 10,00 €

UNE PETITE SALADE CÉSAR 10,00 €



LA PLANCHE POINT DE VUE
L'entrée, le plat & le dessert servis en même temps sur une planche.

SANS BOISSON 26,00 €
AVEC 1 VERRE DE VIN 28,50 €
AVEC 1 BIÈRE (33cl) DE ROCHEHAUT AU CHOIX (Triple, Brune ou Ambrée) 30,00 €



PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)

VINS

NOTRE SUGGESTION DE « VIN MAISON »
CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, BLANC ET ROSÉ,
SERVIS AU VERRE OU AU DÉCILITRE :

		Année	75cl	37,5cl
VAL DE LOIRE				
Muscadet Sève et Maine sur lie « Queue de Morue »	Blanc	-	34,00€	-
IGP Val de Loire « Chenin de Jardin »	Blanc	-	34,00€	-
Touraine « Le Bois Jacou »	Rouge	-	34,00€	-
Vin de France « Rouquin de Jardin »	Rouge	-	32,00€	-
IGP Val de Loire « Rosée de Jardin »	Rosé	-	32,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
AUVERGNE				
IGP Puy de Dôme « Les Poires » Chardonnay	Blanc	-	28,00€	-
IGP Puy de Dôme « Oh La Vache »	Rouge	-	28,00€	-
IGP Puy de Dôme « Un Si Joli Petit Cru »	Rosé	-	28,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
LANGUEDOC				
Saint Chinian La Sentenelle « Domaine la Linquiere »	Rouge	-	34,00€	-
Vin de France « Black Gorilla »	Rouge	-	34,00€	-
IGP Saint Guïhem le Désert Rouge Mas Canaille	Rouge	-	34,00€	-
Languedoc « Cuvée des Brumes »	Moelleux	-	36,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
SAVOIE				
Crac Boum Bu « La Skieuse »	Blanc	-	32,00€	-
Roulette de Savoie	Blanc	-	34,00€	18,00€
Crac Boum Bu « Cycliste »	Rouge	-	32,00€	-
Pinot Noir de Savoie	Rouge	-	34,00€	-
Chignin Bergeron	Blanc	-	32,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
VINS DE PLUS LOIN				
Le Grenache « Dussart Pedron ». Espagne	Rouge	-	32,00€	-
Le Bobal « Dussart Pedron ». Espagne	Rouge	-	32,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
ALSACE « DOMAINE KOEHLI »				
Riesling lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	24,00€	14,00€
Pinot Gris lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	26,00€	15,00€
Gewurztraminer lieu dit Hahnenberg	Blanc	-	26,00€	15,00€
Pinot Noir fût de chêne	Rouge	-	28,00€	16,00€
Pinot Noir 4 vents « rosé »	Rosé	-	26,00€	-
Les Fines Bulles de l'Auberge	Crémant	-	34,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
BOURGOGNE				
Bourgogne Chardonnay « Domaine Boussey »	Blanc	2017	29,00€	-
Aloxe Corton « Domaine Boussey »	Rouge	2016	48,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS				
Beaujolais blanc « Didier Desvignes »	Blanc	-	26,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
VALLÉE DU RHÔNE				
A Boire « D'Or et de Gueules » - Agriculture Bio	Blanc	-	26,00€	-
Les Cimels « D'Or et de Gueules »	Blanc	-	26,00€	-
Crozes Hermitage « Cave de Tain »	Blanc	-	28,00€	15,00€
Crozes Hermitage « Cave de Tain »	Rouge	-	38,00€	-
Château Saint Jean « Côtes du Rhône Village »	Rouge	2015	32,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
BORDEAUX				
Château Nardou « Côtes de Francs »	Rouge	2015	38,00€	-
Cuvée Arnaud - Bergerac élevé en chêne	Rouge	-	28,00€	-
Château La Cour d'Argent « Bordeaux Supérieur »	Rouge	2015	32,00€	-
Cuvée Jordan - Bergerac sec	Blanc	-	28,00€	-

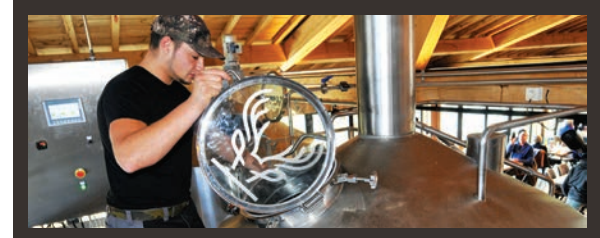
BIÈRES

PRESSIONS



BRASSERIE DE ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —

Située sur les hauteurs du village, la Brasserie de Rochehaut vous propose six bières.



LA ROCHEHAUT	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€
HIVERN'ALE	10'	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7'	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€

La " Bière du Moment " selon la Brasserie de Rochehaut...
Demandez laquelle est servie...
pour le moment !

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl habituellement la Triple Blonde, l'Ambrée, la Brune et l'IPA **8,00 €**



LOCALES

Septimus Blonde	5,9'	33cl	4,50 €
Corne du Bois des Pendus Triple	10'	33cl	4,50 €
Vaurien Blonde	5,7'	33cl	4,00 €
La Chatte	6'	33cl	4,00 €
Chouffe Blonde	8'	33cl	4,00 €
Rulles Blonde	7'	75cl	8,00 €
Godefroy Blonde	6,2'	33cl	4,00 €
Godefroy Rousse	6'	33cl	4,00 €
Lupulus Triple	8,5'	33cl	4,50 €

ÉTRANGÈRES

Carlsberg	5,6'	25cl	3,50 €
Guinness	8'	33cl	4,50 €
Corona	4,6'	33cl	4,50 €
Desperados	5,9'	33cl	4,50 €
Lagunitas IPA (US)	6,2'	33cl	5,00 €

FRUITÉES

Kriek Saint-Louis	4,5'	25cl	3,50 €
Framboise Saint-Louis	4,5'	25cl	3,50 €
Kriek Boon	5'	37,5cl	5,00 €
Kasteel Rouge	8'	33cl	4,00 €
Pecheresse Lindemans	2,5'	25cl	3,50 €
Liefmans Fruitesse (on the rocks)	3,8'	25cl	3,50 €
Delirium Red	8'	33cl	4,50 €

SPÉCIALES FORTES

Bush Triple Ambrée	12'	33cl	4,50 €
Paix Dieu	10'	33cl	4,50 €
Cuvée des Trolls	7'	25cl	4,00 €
Quintine Blonde	8'	33cl	4,50 €
Duvel	8,5'	33cl	4,50 €
Delirium Tremens Blonde	8,5'	33cl	4,50 €
Kwak	8,4'	33cl	4,50 €
Karmeliet Blonde	8'	33cl	4,50 €
Scotch CTS	7,2'	25cl	4,00 €
Geuze Boon (Mariage parfait 2015)	8'	37,5cl	6,00 €

SPÉCIALES LÉGÈRES

Hoegaardeen Blanche	5'	25cl	4,00 €
Jupiler N/A	0'	25cl	2,70 €
Duchesse de Bourgogne	6,2'	25cl	4,00 €
La Super Sanglier	4,5'	33cl	4,00 €

ABBAYES ET CHÂTEAUX

Saint-Feuillien Blonde	7,5'	33cl	4,00 €
Saint-Monon Miel	6,5'	33cl	4,50 €
Saint-Monon Ambrée	6,5'	33cl	4,50 €
Maredsous Blonde	6'	33cl	4,50 €
Maredsous Brune	10'	33cl	5,00 €
Valdiou Triple	9'	33cl	4,50 €

TRAPPISTES

Westmalle Triple	9,5'	33cl	5,00 €
Achel Blonde	8'	33cl	4,50 €
Chimay Rouge	7'	33cl	4,50 €
Chimay Blanche	8'	33cl	4,50 €
Chimay Bleu	9'	33cl	5,00 €
Orval Jeune	6,2'	33cl	4,50 €
Orval Vieux (min. 1 an)	6,2'	33cl	5,00 €
Rochefort 6	7,5'	33cl	4,50 €
Rochefort 8	9,2'	33cl	5,00 €
Rochefort 10	11,3'	33cl	5,50 €
Zundert Ambrée (NL)	8'	33cl	4,50 €
Tre Fontane Tripel (IT)	8,5'	33cl	9,00 €
Spencer Trappist Ale (US)	6,5'	33cl	6,00 €
Engelszell Gregorius (AT)	10,5'	33cl	6,00 €
La Trappe Triple (NL)	8'	33cl	4,50 €
La Trappe Quad. (NL)	10'	33cl	5,00 €
Tynt Meadow (EN)	7,4'	33cl	5,00 €
La Mont Des Cats (FR)	7,6'	33cl	4,50 €

CIDRES

Strongbow	4,5'	33cl	4,50 €
Pierre Huet «Poiré»	2'	75cl	10,00 €



ALCOOLS

GIN

Hendricks (EN)	8,00 €
Bulldog (EN)	8,00 €
Monkey 47 (ALL)	8,00 €
Copperhead (EN)	8,00 €
Tanqueray N°10 (EN)	8,00 €
Orolaunum Vicus (Ardenne BEL)	7,00 €
Maredsous Aequatis (BEL)	8,00 €
Uppercut (BEL)	10,00 €

TONIC

Ginger Ale	3,00 €
Russel Sicilian Lemon	3,00 €
Schweppes Russchian	3,00 €
Schweppes Pink Pepper	3,00 €
Fever Tree Tonic	3,00 €

SPIRITUEUX (SEC)

L'Esprit de Rochehaut	7,00 €
Cognac VSOP	7,00 €
Calvados	7,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut	7,00 €
Poire du Terroir	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Grand-Marnier	7,00 €
Mandarine Napoléon	7,00 €
Baileys	7,00 €
Eau de Villée	7,00 €
Limoncello	7,00 €

WHISKY

Jack Daniels	7,00 €
Glenfiddich 12 ans	8,00 €
Talisker 10 ans	8,00 €
Nikka Coffey Grain	10,00 €
Lagavulin 16 ans	10,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	10,00 €

RHUMS

Bacardi Brun	6,00 €
Diplomatico 12 ans	9,00 €
Don Papa	9,00 €
Dictador Solera	9,00 €
Plantation XO	12,00 €
Rhum arrangé maison (choix du moment)	8,00 €

CHAUDS

BOISSONS CHAUDES ET LACTÉES

Espresso	2,50 €
Café long	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Capuccino crème fouettée	3,50 €
Capuccino mousse de lait	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Lait froid	2,50 €
Lait chaud	3,00 €
Cécémel froid	3,00 €
Cécémel chaud	3,50 €
Vin chaud	6,00 €
Café glacé vanille et caramel	6,00 €
Thé et tisane	3,00 €

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee (Tullamore)	8,00 €
French Coffe (Grand Marnier)	8,00 €
Royal Coffee (Cognac)	8,00 €
Italian Coffee (Amaretto)	8,00 €

SOFTS

SOFTS

Pepsi	2,50 €
Pepsi Max	2,50 €
Spa Orange	2,50 €
Spa Citron	2,50 €
Ice Tea	2,50 €
Ice Tea Pêche	2,50 €

JUS

Jus de pomme d'Upigny	3,00 €
-----------------------	--------

LOOZA

Multifruits	2,90 €
Orange	2,90 €
Pamplemousse	2,90 €
Ananas	2,90 €
Tomate	2,90 €

PRESSÉ

Orange	5,00 €
--------	--------



EAUX

Spa plate	Spa pétillante
25 cl.....2,50 €	25 cl.....2,50 €
50 cl.....5,00 €	50 cl.....5,00 €
1 L.....7,00 €	1 L.....7,00 €

APÉRO

Demandez notre carte de « Spécials & Teas » pour les choix saisonniers.

COCKTAILS

Cocktail de la semaine	9,00 €
Cocktail du mois à base de bière	8,00 €
Cocktail du jour (Sans alcool)	6,00 €
Moscow Mule	8,00 €
Mojito	9,00 €
Mojito à partager avec plusieurs pailles (1 litre)	22,00 €
Mojito (sans alcool)	5,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Port'onic	8,00 €
Cuba Libre	8,00 €
Pêche Mel bush	8,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison	8,00 €
Apéritif Maison (sans alcool)	5,00 €
Apéritif de l'Auberge de Rochehaut	6,00 €
Maitrank	