

POINT DE VUE

TEA ROOM • RESTO • PUB

CARTE ÉTÉ 2021



CARTE BOISSONS AU VERSO

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

pointdevuerochehaut  

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

FINGER FOOD ET ENTRÉES

À LA MAIN, À PARTAGER... OU PAS !

- FROMAGE D'ORVAL**  ± 200 g 6.00 €
- ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNE DE COCHONS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR À ROCHEHAUT** ± 100 g 9.00 €
- LES CROQUETTES AU FROMAGE D'ORVAL ET JAMBON D'ARDENNE** (2pc de 80g).....13.00 €
Salade et vinaigrette, persil frit, citron
- PLANCHE APÉRO POUR 2/4 PERS.**.....19.00 €
Fromage d'Orval, olives, jambon d'Ardenne et salaisons
- PLANCHE 6 FROMAGES LOCAUX** 15.00 €
Sirop de Liège, mesclun, fruits secs, pain et beurre
- LES NACHOS**15.00 €
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, crème sûre, haché de bœuf épicé et guacamole.

SARDINES

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

- SARDINES DE VENDÉE (F) MILLÉSIMÉES 2018 « MLE PERLES EN INDE »**.....18.00 €
A emporter en boîte12.00 €
- SARDINES AUX TOMATES CONFITES**.....15.00 €
A emporter en boîte 9.00 €
- SARDINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON**15.00 €
A emporter en boîte 9.00 €

FINGER FOOD ET ENTRÉES

TAPAS... À PARTAGER... OU PAS !

- N°1 / ARDENNE**12.00 €
Rillettes de porcelet, Jambon de chez nous, toast à l'ail et beurre noisette
- N°2 / GAUME**12.00 €
Saucisson gaumais, terrine à la bière d'Orval, toast à l'ail et au beurre noisette
- N°3 / SEMOIS**13.00 €
Mousse de truite fumée, queues d'écrevisses, toast à l'ail et beurre noisette, fleur de sel
- N°4 / LIBAN**  10.00 €
Houmous, pois chiches, toast à l'ail et beurre noisette
- N°5 / ESPAGNE** 10.00 €
Petits Eperlans entiers et frits, Piments doux espagnols snackés
- N°6 / USA** 11.00 €
Chicken nuggets, sauce cajun
- N°7 / VÉGÉTARIEN** 12.00 €
Finger de Tofu pané aux noisettes, houmous, légumes frais, guacamole

DESSERTS ET DOUCEURS

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

- LE TIRAMISU MAISON**
- AUX FRUITS ROUGES,**  9.00 €
Coulis fruits rouges, biscuit rose de Reims au Pinot noir
- LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE**  9.00 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.
- LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE**  9.00 €
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.
- LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE**  9.00 €
Choix du moment.
- NOTRE FAMEUX BABA AU RHUM**  10.00 €
Chantilly et Rhum.
- LES GAUFRES**  **COMME À BRUXELLES**
- ou LES CRÊPES**  **COMME CHEZ LA « MÈRE BOREUX »**
- NATURE AVEC UN PEU DE SUCRE** 7.50 €
- CHANTILLY OU CHOCOLAT** 8.00 €
- CHOCOLAT ET CHANTILLY**..... 9.00 €



Servi de 12h à 15h et de 18h à 21h30

NOS PLATS

- SALADE CÉSAR**..... 18.00 €
Blanc de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons, sauce César
- LA SALADE VÉGÉTARIENNE**  18.00 €
Salade, tofu au basilic pané à la noisette, oignons rouges, tomates, pommes, balsamique, vinaigrette
- LA SALADE TERRE ET MER**.....26.00 €
Salade mélangée de homard décortiqué et cube de foie gras de canard cuit au torchon vinaigrette et croutons.
- KIBBELING/POISSONS FRITS**..... 19.00 €
Goujonettes de collin croustillantes, frites fraîches et sauce tartare
- LE BURGER POINT DE VUE** 18.00 €
Fourme d'Ambert, bacon, salade, tomates, oignons confits, mayonnaise curry-miel
- LE BURGER ORVAL ET TRUFFE** ... 22.00 €
Fromage d'Orval, salade, tomates, oignons frits, lard, sauce truffée
- LE BURGER POULET TANDOORI** .. 18.00 €
Poulet pané, mayonnaise tandoori, salades, oignons rouges, cheddar, tomates
- Nos burgers sont réalisés avec un pain bun moelleux artisanal aux lardons et fromage, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison.

- LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER PQA DE ROCHEHAUT FAÇON TOMAHAWK (±350G)**29.00 €
Saumuré et laqué au miel - Jack Daniels

- L'ENTRECÔTE DE BŒUF «BBB» (350G)**29.00 €

Entrecôte de la boucherie Evrard à Rochehaut.

Les garnitures au choix :

- Frites fraîches
- Riz au beurre
- Pommes de terre en robe des champs
- Frites fraîches à la tartufata et parmesan + 1.00 €

Les sauces maison : + 3.00 €

- Champignons
- Poivre vert
- Beurre maître d'hôtel

- SPAGHETTIS BOLOGNAISE** 16.00 €

NOS PLATS ENFANTS

- SPAGHETTIS BOLOGNAISE** 10.00 €
- STEAK HACHÉ - FRITES** 10.00 €
- KIBBELING - FRITES** 10.00 €

NOS INCONTURNABLES :

- LES DEUX CROQUETTES DE HOMARD ET QUEUES D'ÉCREVISSES** 19.00 €
Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron



- LE DEMI HOMARD FROID EN BELLEVUE** 28.00 €
Salade mixte et mayonnaise

- LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, CUIT AU FOUR AU BEURRE DE THYM ET NON DÉCORTIQUÉ** 8.00 €/100gr
Garnitures : Pomme de terre en robe des champs ou riz au beurre ou frites fraîches ou frites fraîches à la tartufata et parmesan

- LE WATERZOOI DE HOMARD** 28.00 €
Un demi homard décortiqué servi dans une nage de crème au Piment d'Espelette, poireaux, carottes, oignons, céleri vert et pommes de terre nature

- LE BURGER AU HOMARD** 25.00 €
Pain Bun au sésame, chair de homard, sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées, tomates, oignons rouges

PROFITEZ ÉGALEMENT DE NOTRE NOUVELLE TERRASSE ESTIVALE « CHEZ BENELO », située juste à côté du restaurant et exclusivement réservée aux cocktails, bières et tapas !



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

 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 :

VAL DE LOIRE	Année	75cl	37,5cl
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€
Les Hexagonales, Touraine	Blanc	-	33,00€
Côtes d'Auvergne «La Légendaire»	Rouge	-	33,00€

AUVERGNE	Année	75cl	37,5cl
IGP Puy de Dôme «Les Paires» 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€

LANGUEDOC	Année	75cl	37,5cl
Monsieur Jean-Paul	Rouge	-	34,00€
Vin de France «Black Gorilla»	Rouge	-	34,00€
IGP Saint Guhem le Désert Rouge Mas Canaille	Rouge	-	34,00€
Languedoc «Cuvée des Brumes»	Moelleux	-	36,00€
IGP Saint Guhem le Désert Rouge Mas Canaille	Blanc	-	34,00€

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

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

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

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

BEAUJOLAIS	Année	75cl	37,5cl
Beaujolais blanc «Didier Desvignes»	Blanc	-	26,00€
Chenas «Pascal Granger»	Rouge	-	29,00€

VALLÉE DU RHÔNE	Année	75cl	37,5cl
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€
Crozes Hermitage «Cave de Tain»	Rouge	-	38,00€
Château Saint Jean «Côtes du Rhône Village»	Rouge	2015	32,00€

BORDEAUX	Année	75cl	37,5cl
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€
Cuvée Eloïse - Bergerac moelleux	Blanc	-	29,00€

BIÈRES

2021 NEW! UN TERROIR À BOIRE!

7€
Bout. / 50 cl

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

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!

BRASSERIE DE 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€
FRUITS ROUGES 10°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA 7°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€

BOUTEILLE «LA ROCHEHAUT»
BRUNE 33 cl 4,50€

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

ÉTRANGÈRES	Carlsberg	Guinness	Corona	Desperados
	5,6° 25cl 3,50 €	8° 33cl 4,50 €	4,6° 33cl 4,50 €	5,9° 33cl 4,50 €

FRUITÉES	Kriek Saint-Louis	Framboise Saint-Louis	Kriek Boon	Kasteel Rouge	Pecheresse Lindemans	Liefmans Fruitesse (on the rocks)	Delirium Red
	4,5° 25cl 4,00 €	4,5° 25cl 4,00 €	5° 37,5cl 6,00 €	8° 33cl 4,50 €	2,5° 25cl 4,00 €	3,8° 25cl 4,00 €	8° 33cl 5,00 €

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

SPÉCIALES LÉGÈRES	Hoegaardeen Blanche	Jupiler N/A	Duchesse de Bourgogne	La Super Sanglier
	5° 25cl 4,50 €	0° 25cl 3,00 €	6,2° 25cl 4,50 €	4,5° 33cl 4,50 €

ABBAYES ET CHÂTEAUX	Saint-Feuillien Blonde	Saint-Monon Miel	Saint-Monon Ambrée	Maredsous Blonde	Maredsous Brune	Valdieu Triple
	7,5° 33cl 4,50 €	6,5° 33cl 5,00 €	6,5° 33cl 5,00 €	6° 33cl 5,00 €	10° 33cl 5,50 €	9° 33cl 5,00 €

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

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



ALCOOLS

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

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

SPIRITUEUX (SEC)	L'Esprit de Rochehaut	Cognac VSOP	Calvados
	8,00 €	8,00 €	8,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)	Le Secret de Rochehaut	Poire du Terroir	Amaretto	Cointreau	Grand-Marnier	Mandarine Napoléon	Baileys	Eau de Villée	Limoncello
	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €

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

RHUMS	Bacardi Brun	Diplomatico 12 ans	Don Papa	Dictador Solera	Plantation XO
	6,00 €	9,00 €	9,00 €	9,00 €	12,00 €

CHAUDS

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

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

SOFTS

SOFTS	Pepsi	Pepsi Max	Spa Orange	Spa Citron	Ice Tea	Ice Tea Pêche
	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €

JUS	Jus de pomme d'Upigny	LOOZA	Multifruits	Orange	Pamplemousse	Ananas	Tomate	PRESSÉ	Orange
	3,00 €		3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €	3,00 €		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	Cocktail du mois	Cocktail du jour (sans alcool)	Moscow Mule	Mojito	Mojito à partager	avec plusieurs pailles (1 litre)	Mojito (sans alcool)	Aperol Spritz	Port'onic	Cuba Libre	Pêche Mel bush
	9,00 €	8,00 €	6,00 €	8,00 €	9,00 €		22,00 €	5,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €

APÉRITIFS	Apéritif Maison	Apéritif Maison (sans alcool)	Apéritif de l'Auberge de Rochehaut	Maitrank	Pisang Ambon	Campari	Martini (blanc ou rouge)	Get 27	Porto (rouge ou blanc)	Ricard	Kir	Picon	Bacardi blanc	Pineau des Charentes	Batida	Vodka	Whisky Famous Grouse	Sherry «Extra Dry»
	8,00 €	6,00 €	8,00 €	6,00 €	5,00 €	5,00 €	4,50 €	4,50 €	5,00 €	6,00 €	6,00 €	5,00 €	5,00 €	6,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €

Supplément soft ou jus 2,50 €