



LA TAVERNE

L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

CARTE ÉTÉ 2021



Boissons : de 10h à la fermeture

Petite restauration : de 12h à 21h30

Restauration : de 12h à 15h et de 18h à 21h30

Contacts et infos

Famille Patricia & Michel Boreux, Eloïse et Benoît,
Arnaud, Jordan et Gaëlle & leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois
• Bouillon • Tél. 00 32 (0)61/46.10.00

CARTE BOISSONS AU VERSO



DEMANDEZ
LE CODE
À NOTRE
PERSONNEL



MANGER UN P'TIT BOUT
NON STOP DE 12H À 21H30

Les Omelettes

Nos omelettes sont servies avec une petite salade mixte, pain et beurre.

Supplément si servies avec frites et mayonnaise 4,00 €/p.p

• L'omelette aux champignons blancs émincés 12,00 €

• L'omelette au fromage râpé de gruyère + Orval..... 12,00 €

• L'omelette aux oignons, tomate et Jambon d'Ardenne 12,00 €

Les Salades Composées

Servies en plat (Pain et beurre compris)

Supplément si servies avec frites 4,00 €/p.p

L'Ardennaise

• Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, croûtons au beurre, un oeuf dur, fromage d'orval, vinaigrette balsamique, terrine de porcelet 16,00 €

La Pêcheur

• Salade, truite fumée, crevettes grises, saumon fumé, oeufs durs, tomates, oignons hachés, vinaigrette 20,00 €

La Végétarienne

• Salade du marché, champignons blancs poêlés, oeuf dur, poivrons et oignons émincés, des morceaux de fromages régionaux de notre boutique ardennaise, croûtons 16,00 €

L'assiette de dégustations ardennaises bien de chez nous

• Salade, Jambon d'Ardenne, terrine, jambon blanc, rillettes de porc, vinaigrette 16,00 €

Le Croque Taverne au jambon blanc et fromage d'Orval,

• Salade avec sauce moutarde et sauce ketchup 14,00 €

LES DOUCEURS
NON STOP DE 12H À 21H30

Les Glaces

Fabrication artisanale à l'Auberge de Rochehaut avec du lait de la Ferme Billiaux à Ucimont et des oeufs de la Ferme des Petelles à Anloy.

• La coupe Fermette : vanille, chocolat, moka et spéculoos, chantilly 8,00 €

• La coupe enfant : 2 boules, vanille et/ou chocolat 5,00 €

• La palette de sorbets aux goûts du moment 8,00 €

• La coupe brésilienne : glace vanille et moka, chantilly 8,00 €

• La dame blanche : glace vanille et chocolat chaud, chantilly 8,00 €

• La dame noire : glace chocolat et chocolat chaud, chantilly 8,00 €

• Le colonel : vodka et sorbet citron 8,00 €



Les Crêpes

sur base de la recette de la Mère Boreux

Notre spécialité :

Les fameuses crêpes "fermette" flambées au Secret de Rochehaut et glace vanille maison 12,00 €

Les traditionnelles :

• Les crêpes au sucre fin ou cassonade 7,00 €

• Les crêpes à la chantilly 9,00 €

• Les crêpes "mikado" 10,00 €

À LA CARTE COMMANDE PRISE DE 12H À 15H ET DE 18H À 21H30

Les Entrées

• Le saumon fumé, toasts au raifort et persil, crevettes grises 18,00 €

• L'assiette de Jambon d'Ardenne de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, en chiffonnade, crème balsamique, salade et quelques toasts 15,00 €



• Les os à moelle cuits au four, toasts de pain de campagne à l'ail et du saindoux, fleur de sel 13,00 €

• Le potage du jour aux légumes 9,00 €

• La cassolette de 6 scampis gratinée, tomates et poivrons pimentés 16,00 €

Les Plats

• Le filet de grosse truite saumonée, cuit au four sur sa peau, crevettes grises, sauce nantua 23,00 €

• La planche de charcuteries servie avec un Munster chaud, accompagnée avec des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain 23,00 €

• Le plat de penne au jambon blanc, crème et fromage, le tout gratiné au four 13,00 €

• Notre fameux filet américain de la Taverne, ses garnitures traditionnelles à assembler vous-même 20,00 €

Au choix avec les plats :

Frites fraîches - Pommes de terre en pelures avec beurre à l'ail - Croquettes de pommes de terre - Gratin dauphinois.



Nos Cocottes à Table Plats Mijotés et de Tradition

• Le gros coq de ferme mijoté au vin rouge, des lardons et des oignons grelots, légumes du jour et des pommes de terre au choix 19,00 € /pers

• Les 2 boulettes maison mijotées comme chez la « Mère Boreux », sauce jus de viande aux oignons, thym, laurier et vin blanc 18,00 € /pers

• Le navarin d'agneau de Gribômont façon Taverne de Rochehaut, raisins secs, curry, sauce tomatée 20,00 € /pers

Les Grillades

Nos spécialités

de viandes issues

de notre terroir



LES ELEVAGES
de l'Auberge de Rochehaut

Un terroir à déguster!

• Le steak « Black Angus Beef » de l'élevage d'Arnaud Boreux (250 gr) 23,00 €

• Le contre-filet de jeune vache BBB de nos fermes locales (350 gr) 29,00 €

• Les côtes d'agneau grillées origine France, servies avec du beurre maître d'hôtel 27,00 €

• Notre fameux jambonneau braisé, grillé et cuit au four issu des porcs élevés en plein air à Rochehaut de l'élevage d'Arnaud Boreux (600 gr), croûte de moutarde et chapelure aux fines herbes 22,00 €

• La côte à l'os 1,4 kg de jeune vache Blanc Bleu Belge, servie nature avec du beurre persillé et de la fleur de sel (2 couverts) 58,00 €/2pers.

Sauce au choix pour ces viandes (facultatif) 3,00 €

- Champignons de Paris - crème - persillé
- Poivre vert - dés de tomates - poivre concassé - crème
- Moutarde en grains - crème
- Roquefort - crème

Les Plats "Enfants"

• Une tranche de jambon blanc servie froide avec des pommes frites, mayonnaise, tomate et salade verte 9,00 €

• Une boulette maison servie avec des pommes frites, tomate et salade verte 9,00 €

• Un petit plat de penne gratinées au jambon blanc crème et fromage à gratiner 9,00 €

Les Fromages

• L'assiette de fromages locaux et sa garniture de Jambon d'Ardenne 12,00 €

Si vous êtes allergique à certains aliments, merci de nous le signaler avant votre commande. Nous ferons le nécessaire pour adapter votre choix.

PEU DE VIN, MAIS QUE DU BON !

Nos suggestions Maison, en bouteilles

Côtes du Rhône Château Saint Jean	Rouge	75 cl	30,00 €
Montravel	Blanc	75 cl	28,00 €
<i>(Cuvée Jordan - Sélection Auberge de Rochehaut)</i>			
Bergerac	Rouge	75 cl	28,00 €
<i>(Cuvée Arnaud - Sélection Auberge de Rochehaut)</i>			
Molaris (Luxembourg)	Rosé	75 cl	28,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Alsace)	Blanc	37,5 cl	16,00 €
		75 cl	32,00 €

Nos suggestions Maison servies en pichet (Rouge, blanc et rosé en Côtes du Rhône)

Le verre : 3,50 €

1/2 L : 12,00 €

1 L : 22,00 €

Frères Dühr à Ahn (Lux)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Cuvée «M»	Blanc	-	-	26,00 €	-
Alsace (Koehly à Kintzheim)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	18,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	18,00 €	30,00 €	-
Gewurztraminer	Blanc	-	18,00 €	32,00 €	-
Pinot Noir (Fût de Chêne)	Rouge	-	-	34,00 €	-
Pinot Noir	Rouge	-	18,00 €	-	-
Beaujolais		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Juliéas	Rouge	2019	-	35,00 €	-
Fleurie	Rouge	2016	18,00 €	35,00 €	-
Bordeaux		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Château Haut Lagrange (Pessac Léognan)	Rouge	2014	-	42,00 €	-
Château Négrit (Montagne St Émilion)	Rouge	2018	-	38,00 €	-
Clos du Château de Cadillac	Rouge	2015	20,00 €	38,00 €	-
Clos du Château de Cadillac	Blanc	2018	19,00 €	35,00 €	-
Château Belloy (Canon du Château Belloy)	Rouge	2016	25,00 €	47,00 €	-
Château St Estèphe	Rouge	2015/16	-	42,00 €	-
Bourgogne		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Chablis 1 ^{er} Cru	Blanc	2015	-	45,00 €	-
Monthélie 1 ^{er} Cru	Rouge	2015	-	46,00 €	-
Languedoc et Côtes du Rhône		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Le petit vin des Bosquets (Côtes du Rhône)	Rouge	2016	-	29,00 €	-
Château Saint Jean (Côte du Rhône)	Rouge	-	-	30,00 €	-
Domaine du Châpitre (IGP Pays d'Hérault)	Rouge	-	-	29,00 €	-
Marselan (Languedoc)	Rouge	2018	-	35,00 €	-
Croze Hermitage	Blanc	2019	-	30,00 €	-
Croze Hermitage	Rouge	2018	-	35,00 €	-
Val de Loire		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Reuilly	Blanc	2019	20,00 €	36,00 €	-
Reuilly	Rouge	2019	20,00 €	36,00 €	-
Chinon Elegance	Rouge	2019	-	35,00 €	-
Les Champagnes et Crémants			37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Testulat (Brut cuvée de réserve)			23,00 €	42,00 €	-
Les Fines Bulles de l'Auberge de Rochehaut			-	35,00 €	-
<i>(Crémant d'Alsace vignifié avec 100% de Riesling par la Famille Koehly)</i>					

L'APÉRO

Nos spécialités

L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
Le Fruité des Vignes de Rochehaut	7,00 €
Le Maison sans alcool	4,00 €
Le Maitrank	
(boisson de mai d'Arlon)	5,00 €
La Griotte de Biercée	5,00 €

Les classiques

Campari glace	6,00 €
Pisang glace	
Martini rouge ou blanc	
Porto rouge ou blanc	
Ricard	
Sherry extra dry	
Kir	
Picon glace	
Bacardi glace	
Whisky Famous Grouse	
Gin glace	
Vodka nature	
Pineau des Charentes	
Malibu glace	
Suze	
Américano	

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix :

Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas - Vin blanc - Tonic - Bière	2,00 €
---	--------

DE L'EAU, DES JUS ET DU LAIT !

Les Eaux

Sources de Spa

1/4 Litre plate	2,50 €
1/2 Litre plate	4,00 €
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 €

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 €

Les jus de Rachecourt en Gaume :

Pomme	3,50 €
Pomme cerise	3,50 €

Les Boissons Lactées

Lait froid	3,00 €
Lait chaud	3,00 €
Lait russe	4,00 €
Cécémel froid ou chaud	3,00 €
Chocolat Viennois	4,00 €



UN TERROIR À BOIRE !

2021
NEW !

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT



Santé! 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 !

7 €
Bout. / 50 cl

BIÈRES « ROCHEHAUT »

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 €
Fruits Rouges	7,0°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

Nos Bières en bouteille (33cl)

Brune	4,50 €
IPA	4,50 €
Ambrée	4,50 €

"Planche de 4 bières" servies en galopins de 15 cl, selon les Rochehaut au fût : 8,00 €

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

POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL

Liqueurs..... 7,00 €

Le Secret de Rochehaut "aux Fruits des Bois"
Liqueur de Framboise
La Poire du Terroir

Les classiques

Amaretto
Cointreau
Grand Marnier
Mandarine Napoléon
Baileys

Eaux de Vie.. 8,00 €

L'Esprit de Rochehaut "aux Fruits des Bois"

Eau de vie de Poire
Eau de vie de Framboise
Eau de vie de Pomme

Les classiques

Cognac VSOP
Armagnac
Calvados
Genièvre Ardennais
Eau de Villée
Vieux Marc de Bourgogne
Glenfiddich 12 ans
Limoncello

Boissons Chaudes

Café Ardennais (alcoolisé) 8,00 €
French Coffee Maison 8,00 €
L'Irish Coffee Traditionnel 8,00 €
L'Italian Coffee Traditionnel 8,00 €
Le vin chaud de la Taverne 5,00 €

Les classiques



Café 3,00 €
Petit café serré 3,00 €
Café décaféiné 3,00 €
Café Viennois à la chantilly 4,00 €
Capuccino à la mousse de lait 3,50 €
Thé nature
ou au lait ou citron 3,00 €
Tisane camomille 3,00 €
Thé Earl Grey 3,00 €
Thé vert 3,00 €
Thé menthe poivrée 3,00 €
Thé noir fruits rouges 3,00 €

DÉGUSTER UNE BONNE BIÈRE...

Les Bières Blondes

Duvel	4,50 €
Westmalle Triple	5,00 €
Jupiler sans alcool	3,00 €
Triple Karmeliet	5,00 €
Hoegaarden bière blanche	3,50 €
Chimay blanche	4,50 €
Cuvée des Trolls	4,00 €
Paix Dieu	5,00 €

Les Bières Fruitées

Rodenbach	3,50 €
Kriek St-Louis	3,50 €
Framboise St-Louis	3,50 €
La Super des Fagnes aux Griottes	4,00 €
Pêcheresse	3,50 €

Les Bières Brunes

Chimay Bleue	5,00 €
Chimay Rouge	4,50 €
Trappiste de Rochefort 8°	4,50 €
Trappiste de Rochefort 10°	5,00 €

Les Bières Spéciales de la Province de Luxembourg

Septimus 33 cl 4,50 €

L'Orval 33 cl "ambrée" fraîche ou tempérée servie avec son fromage d'Orval

Jeune (3 mois) 5,00 €
Vieux (plus d'un an) 6,00 €

La Godefroy de Bouillon

33 cl Rousse 4,00 €
33 cl Blonde 4,00 €

La Come du Bois des Pendus

Triple 33 cl 5,00 €

