



LA TAVERNE DE ROCHEHAUT

L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

La Taverne de Rochehaut

Boissons • de 10h à la fermeture
Petite restauration • de 12h à 21h00
Restauration • de 12h à 15h et de 18h à 21h00

Famille Patricia & Michel Boreux & leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois
Bouillon • Tél. +32(0)61/46.10.00

EDITION
AUTOMNE/HIVER
2021/22



CODE WIFI : auberge4610

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 3,00 €
Cécémel froid ou chaud 3,00 €
Chocolat Viennois 3,50 €

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 • 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 €

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
Cointreat
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 Ville
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 €

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...



UN TERROIR À BOIRE !
7,00€
Bouteille (50 cl)

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

2021 NEW!

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 !

Les Bières Blondes

Duvel 4,50 €
Westmacle Triple 5,00 €
Jupiler sans alcool 3,00 €
Triple Karmeliet 5,00 €
Hoegaarden 4,00 €
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 €
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 Corne du Bois des Pendus
Triple 33 cl 5,00 €



ROCHEHAUT
BELGIAN BEER

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€
IPA 7°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€

Bières Bouteille (33cl)

Brune 4,50 €
Fruits Rouges 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 !

PEU DE VIN, MAIS QUE DU BON !

Nos suggestions Maison en bouteilles

Côtes du Rhône Château Saint Jean	Rouge	75 d	30,00 €
Montravel (Cuvée Jordan - Sélection Auberge de Rochehaut)	Blanc	75 d	28,00 €
Bergerac (Cuvée Arnaud - Sélection Auberge de Rochehaut)	Rouge	75 d	28,00 €
Molaris (Luxembourg)	Rose	75 d	28,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Alsace)	Blanc	37,5 d	16,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Alsace)	Blanc	75 d	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 d	75 d
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 d	75 d
Pinot Gris	Blanc	-	18,00 €	-
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 d	75 d
Juliéna	Rouge	2019	-	35,00 €
Fleurie	Rouge	2018	18,00 €	35,00 €
Bordeaux		Millésime	37,5 d	75 d
Château Haut Lagrange (Pessac Léognan)	Rouge	2014	-	42,00 €
Château Négrit (Montagne St émilion)	Rouge	2018	20,00 €	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	2016	-	42,00 €
Bourgogne		Millésime	37,5 d	75 d
Chablis 1 ^{er} Cru	Blanc	2015	-	54,00 €
Monthélie 1 ^{er} Cru	Rouge	2015	-	56,00 €
Languedoc et Côtes du Rhône		Millésime	37,5 d	75 d
Le petit vin des Bosquets (Côtes du Rhône)	Rouge	2016	-	29,00 €
Château Saint Jean (Côte du Rhône)	Rouge	-	-	30,00 €
Domaine du Chapitre (IGP Pays d'Hérault)	Rouge	-	-	29,00 €
Marselan (Languedoc)	Rouge	2018	-	35,00 €
Croze Hermitage	Blanc	2019	-	30,00 €
Cornas Domaine Dumien Serrette	Rouge	2017	-	38,00 €
Val de Loire		Millésime	37,5 d	75 d
Reuilly	Blanc	2019	20,00 €	36,00 €
Reuilly	Rouge	2019	20,00 €	-
Chinon Elegance	Rouge	2019	-	35,00 €
Les Champagnes et Crémants			37,5 d	75 d
Testulat (Brut cuvée de réserve)			23,00 €	42,00 €
Les Fines Bulles de l'Auberge de Rochehaut (Crémant d'Alsace vignifié avec 100% de Riesling par la Famille Koehly)			-	35,00 €





La Taverne de Rochehaut



**EDITION
AUTOMNE/HIVER
2021/22**

**LA TAVERNE
DE ROCHEHAUT**
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

Boissons • de 10h à la fermeture
Petite restauration • de 12h à 21h00
Restauration • de 12h à 15h et de 18h à 21h00

Famille Patricia & Michel Boreux & leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois
Bouillon • Tél. +32(0)61/46.10.00



WiFi **GRATUIT**
CODE WIFI : auberge4610

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

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 14,00 €
- Le potage du jour aux légumes et croûtons de pain au beurre 9,00 €
- La cassolette de 5 scampis gratinée, des quenelles de brochets, sauce tomate et poivron légèrement pimentée..... 18,00 €
- Les douze escargots au four, beurre d'ail persillé, des croûtons au beurre et des dés de tomates 18,00 €

Les Plats

- La belle truite meunière (300 gr) cuite au beurre, pommes de terre nature persillées et quelques légumes 24,00 €
- L'escalope de saumon cuite au four, légumes poêlés sauce à l'oseille accompagnement au choix..... 23,00 €
- La planche de charcuteries servie avec un Munster chaud, accompagnée avec des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain..... 24,00 €
- Notre fameux filet américain de la Taverne (250 gr), 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.

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 €

ROCHEHAUT
LE ROCHEHAUT

NOUVEAU!



LE FROMAGE DE LA BRASSERIE

C'est un fromage de type « pâte molle et à croûte lavée » à la Triple Blonde. Ce fromage se déguste également avec toutes nos bières ! Il est aussi à emporter à la découpe dans notre Beer Shop à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

Les Grillades

Nos spécialités de viandes issues de nos élevages et 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) 24,00 €
- L'entrecôte « Black Angus Beef » (350 gr) 32,00 €
- Les côtes d'agneau grillées origine France, servies avec du beurre maître d'hôtel 28,00 €
- Notre fameux jambonneau braisé, grillé et cuit au four issu de notre élevage de porcs élevés en plein air (600 gr), moutarde et chapelure aux fines herbes..... 25,00 €
- La côte à l'os persillée de 1,4 kg. Jeune vache Blanc Bleu Belge de l'élevage de Bertrand Léonard à Pondrôme. Servie nature avec du beurre persillé et de la fleur de sel (2 couverts)..... 58,00 € / 2 pers.

SAUCE AU CHOIX POUR CES VIANDES (facultatif) 3,00€

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

Nos Plats d'Hiver

- La fameuse choucroute royale de la Taverne avec ses fameuses saucisses de campagne, saucisses de Francfort, lards braisés et demi jambonneau 24,00 €/pers
- La « Rochiflette » traditionnelle de la Taverne (dans l'esprit d'une tartiflette) mais avec du fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** 22,00 €/pers
- Le filet de biche poêlé, sauce au miel, vin rouge et sirop de Liège, poires et airelles confites, croquettes de pommes de terre 28,00 €/pers
- Le civet de biche mijoté à la bière Hivern'Ale de Rochehaut, garnitures de chasse, croquettes de pommes de terre 26,00 €/pers

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 20,00 €/pers
- Les 2 boulettes maison mijotées comme chez la « Mère Boreux », sauce jus de viande aux oignons, thym, laurier et vin blanc et des pommes de terre au choix 18,00 €/pers
- Le navarin d'agneau de Gribômont façon Taverne de Rochehaut, raisins secs, curry, sauce tomatée et des pommes de terre au choix 22,00 €/pers
- La carbonnade de bœuf Angus de notre élevage, mijotée à la bière brune de Rochehaut, des légumes et des pommes de terre au choix 22,00 €/pers

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

Les Omelettes

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

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

- L'omelette nature 12,00 €
- L'omelette aux champignons blancs émincés 14,00 €
- L'omelette au fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** 14,00 €
- L'omelette végétale, oignons, tomate, poivrons 15,00 €
- L'omelette au jambon fumé de nos cochons élevés en plein air 15,00 €

Les Salades Composées

Servies en plat (Pain et beurre compris)

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

L'Ardennaise

- Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, croûtons au beurre, un œuf dur, fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** vinaigrette balsamique, terrine de porcelet 16,00 €

La Pêcheur

- Salade, truite fumée, crevettes grises, saumon fumé, œufs durs, tomate, oignons hachés, vinaigrette 20,00 €

La Végétarienne

- Salade du marché, champignons blancs poêlés, œuf 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, saucisson fumé, fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** vinaigrette 16,00 €

Le Croque Taverne

- Au jambon blanc et fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT**, salade avec sauce moutarde et sauce ketchup 14,00 €

Les Pâtes

- Le plat de penne au jambon blanc, crème et fromage rapé, le tout gratiné au four 16,00 €

Les Fromages

- L'assiette de fromages locaux et sa garniture de Jambon d'Ardenne 15,00 €

LES DOUCEURS

NON STOP DE 12H À 21H00

Les Glaces

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

- La coupe Taverne (vanille, chocolat, moka, spéculoos et 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 Desserts Traditionnels

- La tarte au sucre servie tiède, boule de glace vanille, crumble et quelques fruits 12,00 €
- Le nougat aux fruits confits servi glacé, coulis de fruits rouges 12,00 €

Les Crêpes

Sur base de la recette de la Mère Boreux

Notre spécialité

- Les fameuses crêpes de la "Taverne" 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 €

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE À CERTAINS ALIMENTS, MERCI DE NOUS LE SIGNALER AVANT VOTRE COMMANDE. NOUS FERONS LE NÉCESSAIRE POUR ADAPTER VOTRE CHOIX.