



Le Resto- Angus Grill

CARTE PRINTEMPS 2022

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

CARTE BOISSONS AU VERSO



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 impressionnant 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.



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —



Arnaud Boreux, passionné par cette belle aventure brassicole, a suivi ses études de micro-brasseur durant deux années à Villers-le-Bouillet.

Avec sa brasserie et l'espace Angus Grill ajoutés à l'Agri-Musée et au Parc Animalier de Rochehaut, il a souhaité créer un lieu complémentaire à l'ensemble des établissements déjà bien implantés à Rochehaut par ses parents, Patricia et Michel Boreux, et ses frère et sœur. Il présente une gamme de bières de qualité dans la lignée des produits de l'Auberge de Rochehaut située au centre du village, non loin du fameux point de vue de Frahan.

Arnaud désire rendre sa production encore plus locale en proposant une bière pour l'Auberge de Rochehaut à base d'orges brassicoles cultivées sur le site de Carlsbourg où se trouve déjà son élevage d'Angus Beef (Ferme de Martine et Lucien Jacquet à Carlsbourg).

Servi de 12h00 à 20h30

EN DÉGUSTATION À L'APÉRO...

- **La planche campagnarde à partager, 2 pers.**
Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec, fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT**, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, pain toasté 19,00 €
- **La portion de fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT****
Pâte molle à croûte lavée à la Triple Blonde « Rochehaut » 6,00 €
- **Le bol de chips de Lucien** 4,00 €

ROCHEHAUT
LE ROCHEHAUT

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 ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

LE CÔTÉ SUCRÉ

- **Le fameux Pain perdu** 10,00 €
Glace vanille et caramel beurre salé



- **La dame blanche** 8,00 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- **La dame noire** 8,00 €
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly
- **La trilogie de sorbet** 8,00 €
À la bière de Rochehaut ou aux fruits
- **La crème brûlée à la vanille** 8,00 €

PETITE RESTAURATION

- **Le Bowl Chicken** 19,00 €
• Base : Riz complet
• Protéine : Poulet rôti
• Mix : Oignons rouges, feta, radis, tomates cerises
• Sauce : Teriyaki
• Top-it's : Oignons frits, nacho's
- **Le Bowl Saumon Mariné** 19,00 €
• Base : Quinoa
• Protéine : Saumon mariné au soja
• Mix : Edamames, wakamé, concombres, guacamole
• Sauce : Mayo-wasabi
• Top-it's : Oignons verts
- **La Salade de Chèvre Chaud** 15,00 €
Salade, vinaigrette, lardons, tomme de chèvre, toast de chèvre lardé, croûtons
- **La Salade César** 15,00 €
Blanc de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons, sauce César
- **Le Potage du jour** 10,00 €
Croûtons et fromage râpé
- **Le Maxi Croque de l'Angus Grill**
Jambon cuit et fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** 16,00 €
salade mélangée
- **L'Assiette de fromages** 16,00 €
Assortiment de 6 fromages du moment

- **Le Welsch à la Bière de Rochehaut** 19,00 €
Pain de campagne, jambon blanc, moutarde, Cheddar fondu à la Bière de Rochehaut, œuf, frites



Pour ces plats ci-dessous, les commandes sont prises de
12h00 à 14h30 et de 18h00 à 20h30

LES ENTRÉES

- **Le duo de croquettes au fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT**** 14,00 €
Salade, tomate et persil frit
- **Le duo de croquettes aux crevettes grises** 17,00 €
Salade, tomate et persil frit
- **La part de quiche à l'ardennaise** 12,00 €
Jambon d'Ardenne et salade
- **Le saumon fumé** 17,00 €
Toast au raifort, tomate émincée, pousses d'épinard assaisonnées

LES GRILLADES

Servies avec du beurre
Maître d'hôtel



- **La fameuse côte de porc au manche (400 gr)** 27,00 €
Marinée au Jack Daniel's, miel et paprika fumé, frites
- **Le rumsteak 1^{er} choix d'Angus Beef grillé** 24,00 €
Beurre Maître d'hôtel, frites
- **La côte à l'os d'Angus Beef grillée** (plus de 1kg) 59,00 €
Beurre Maître d'hôtel, frites (idéal pour 2 pers.)
- **L'entrecôte grillée d'Angus Beef (300g)** 28,00 €
Beurre Maître d'hôtel, frites
- **Les ribs de porc** 24,00 €
Origine Porc Qualité Ardenne, marinés à la sauce barbecue, frites

Les sauces Maison en supplément (pour les grillades) 3,00 €
Champignons crème - Poivre - Béarnaise

LES PLATS BRASSERIE

- **La Rochiflette** 19,00 €
Comme une tarifflette mais avec du fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT**
- **Les chicons gratin** 19,00 €
Accompagnés d'un écrasé de Bintjes et salade
- **Les Pennes à la bolognaise** 16,00 €
- **La carbonnade d'Angus Beef** 22,00 €
Mijotée à la Bière Ambrée de Rochehaut
- **Le Burger Angus Grill** 18,00 €
Pain buns, steak haché 200g, lard grillé, fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT**, oignons caramélisés et sauce barbecue
- **The Famous Fish and Chips** 21,00 €
Beignets de colins frits, sauce tartare et frites

POUR LES ENFANTS...

- Boulet enfant + frites 10,00 €
- Penne bolognaise 9,00 €

Un terroir à boire

... et toutes nos bières sont servies avec du jambon 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 €
Fruits Rouges	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'Ale	10°	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 €



LE FAMEUX
GIN SEC
DE ROCHEHAUT

— AUX AGRUMES —



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 fraîches 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 donne 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 touraillés 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.

FRUITS ROUGES

C'est la petite dernière de la Brasserie de Rochehaut... Cette bière à base de vrais jus de fruits de cerises, framboises et de myrtilles présente une belle robe rouge foncée. En bouche, le fruit domine sur le malt, il est possible de reconnaître les arômes de fruits des bois.

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 pour cette IPA lui confère de puissantes notes d'agrumes et de fruits exotiques.

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 !



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

Apéritifs

Gin Tonic de Rochehaut	9,00 €
Apéritif de Rochehaut	6,00 €
Les Vignes de Rochehaut	6,00 €
Apéritif maison sans alcool	5,00 €
Apérol Spritz	8,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	8,00 €
Kir	6,00 €

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 de Rochehaut	6,00 €
Gin de Tanqueray	6,00 €
Ricard	6,00 €

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	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Spa citron	3,00 €
Spa orange	3,00 €

Ice-Tea	3,00 €
Ice-Tea pêche	3,00 €

Jus d'orange	3,00 €
Jus de pomme	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de fraise	3,00 €
Jus multifruits	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €

Cécémel froid	3,00 €
---------------	--------

Les boissons chaudes

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

Vin au verre - 14 cl

Blanc sec	3,50 €
Blanc moelleux	3,50 €
Rouge	3,50 €
Rosé	3,50 €

Vin en pichet - 50 cl

Blanc - Rouge - Rosé	12,00 €
----------------------	---------

Vin en pichet - 1 L

Blanc - Rouge - Rosé	22,00 €
----------------------	---------

Les bouteilles de vin - 75 cl

BLANCS :

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

MONTRAVEL (vin moelleux sur le sucre)

Cuvée Eloise - 2019 - 75cl	28,00 €
----------------------------	---------

Cuvée M

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

ROSÉ :

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

ROUGES :

BERGERAC élevé en fût de chêne Cuvée Arnaud - 2016 - 75cl	28,00 €
---	---------

BEAUJOLAIS

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

LES BULLES - 75cl

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

Champagne Testulat

Brut	38,00 €
------	---------