



La Taverne de Rochehaut

Carte de Restauration
et Desserts au verso

ÉTÉ 2022

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

TABLE
Terroir

WiFi CODE WIFI | auberge4610
GRATUIT

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 Double Dutch 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 €
Cécémel froid ou chaud 3,50 €
Chocolat Viennois 4,00 €
Café glacé froid 4,00 €

BOISSONS CHAUDS

Café Ardenais (alcoolisé) 8,00 €
French Coffee Maison 8,00 €
L'Irish Coffee Traditionnel 8,00 €
L'Italian Coffee Traditionnel 8,00 €

Les classiques

Café 3,50 €
Petit café serré 3,50 €
Café décaféiné 3,50 €
Café Viennois à la chantilly 5,00 €
Capuccino à la mousse de lait 4,00 €
Thé nature
ou au lait ou citron 4,00 €
Tisane camomille 4,00 €
Thé Earl Grey 4,00 €
Thé vert 4,00 €
Thé menthe poivrée 4,00 €
Thé noir fruits rouges 4,00 €
Thé gingembre
saveur fleur d'oranger 4,00 €

L'APÉRO ET POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL...

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 €
La coupe de crémant d'Alsace
"Les Fines Bulles de l'Auberge" 7,00 €

L'Apéro (Les classiques)..... 7,00 €

Campari glace • Pisang glace
Martini rouge ou blanc
Porto rouge ou blanc • Ricard
Kir • Aperol Spritz • Picon glace
Bacardi glace • Gin Gordon glace •
Beer Gin de Rochehaut glace •
Whisky Famous Grouse •
Vodka nature • Pineau des Charentes
Suze • Américano • Jack Daniel's

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix :

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

Liqueurs 7,00 €

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

• Les classiques en alcool
Amaretto • Cointreau • Baileys •
Grand Marnier

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 Ardenais •
Eau de Vieilles • Glenfiddich 12 ans •
Vieux Marc de Bourgogne •
Limoncello • Grappa

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...



LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

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

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 €
Battin Pils 3,50 €
Triple Karmeliet 5,00 €
Hoegaarden
bière blanche 3,50 €
Chimay Blanche 4,50 €
Paix Dieu 5,00 €
La Super des Fagnes
Blonde 4,50 €

Les Bières Fruitées

Rodenbach 3,50 €
Kriek St-Louis 3,50 €
Framboise St-Louis 3,50 €
Battin fruits rouges 4,50 €
La Super des Fagnes
aux Griottes 4,50 €
Pêcheresse 3,50 €
Pêche Mel Bush 5,50 €

Les Bières Brunes

Chimay Bleue 5,00 €
Chimay Rouge 4,50 €
Trappiste de
Rochehaut 8° 4,50 €
Trappiste de
Rochehaut 10° 5,00 €
La Super des Fagnes
Brune 4,50 €

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 4,50 €
33 cl Blonde 4,50 €
La Corne du Bois des Pendus
Triple 33 cl 5,00 €



ROCHEHAUT
BELGIAN BEER

Bières Pression

	15d	25 d	33 d	50 d
Pils 5,2°	1,50€	2,50€	3,50€	5,00€
Fruits Rouge 7°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
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)

Blonde 5,5° 4,00 €
Ambrée 6,5° 4,50 €
Brune 9° 4,50 €
Hivern'Ale 10° 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 de vins "Maison" en bouteille

Côtes du Rhône Plan de Dieu Château Saint-Jean (fruité, agréable et gouléant) .. Rouge	75 d	30,00 €
Bergerac (Cuvée Jordan - Frais, très agréable, belle acidité - Sélection Auberge de Rochehaut) Blanc	75 d	28,00 €
Bergerac (Cuvée Arnaud - Elevé en fût de chêne - Sélection Auberge de Rochehaut) Rouge	75 d	28,00 €
Montravel (Cuvée Eloise - Moelleux, fruité et légèrement sucré - Sélection Auberge de Rochehaut) Blanc	75 d	28,00 €
Molaris (Vignobles de la Moselle luxembourgeoise - famille Duhr à Ahn) Rosé	75 d	28,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Sélection de Reising issus du vignoble Koehly à Kintzheim) .. Blanc	37,5 d	16,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Sélection de Reising issus du vignoble Koehly à Kintzheim) .. 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 Duhr à Ahn (Lux)		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Pinot Gris	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Cuvée "M"	Blanc	-	-	28,00 €	-
Alsace (Koehly à Kintzheim)		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Pinot Gris	Blanc	-	18,00 €	34,00 €	-
Riesling	Blanc	-	18,00 €	30,00 €	-
Gewurztraminer	Blanc	-	-	32,00 €	-
Pinot Noir (Fût de Chêne)	Rouge	-	-	34,00 €	-
Pinot Noir	Rouge	-	18,00 €	-	-
Beaujolais		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Morgon	Rouge	-	18,00 €	35,00 €	-
Moulin à Vent	Rouge	-	17,00 €	33,00 €	-
Bordeaux		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Château Haut Lagrange (Pessac Léognan)	Rouge	2015	-	42,00 €	-
Château Négrit (Montagne St Emilion)	Rouge	2018	20,00 €	38,00 €	-
Clos du Château de Cadillac	Rouge	2015	20,00 €	38,00 €	-
Clos du Château de Cadillac	Blanc	2018	-	35,00 €	-
Château Belloy (Canon Fronsac)	Rouge	2016/18	25,00 €	47,00 €	-
Château St Estèphe	Rouge	2016	-	42,00 €	80,00 €
Languedoc et Côtes du Rhône		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Le Petit Vin des Bosquets (Côtes du Rhône)	Rouge	2016	-	29,00 €	-
Les Grandes Vignes Estézargues (Côtes du Rhône)	Rosé	-	-	28,00 €	-
Marselan (Languedoc)	Rouge	2018	-	35,00 €	-
Croze Hermitage (Côte du Rhône du Nord)	Blanc	2018/19	17,00 €	-	-
Domaine d'Andézon (Corsé et charpenté)	Rouge	2020	-	34,00 €	-
Val de Loire		Millésime	37,5 d	75 d	Magnum 150 d
Reuilly	Blanc	2019	-	36,00 €	-
Reuilly	Rouge	2019	20,00 €	-	-
Chinon Elegance	Rouge	2019	-	35,00 €	-
Les Champagnes et Crémants			37,5 d	75 d	Magnum 150 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)			25,00 €	35,00 €	-

Les Entrées

- Le potage du jour aux légumes, crème et croûtons de pain au beurre..... 9,00 €
- L'assiette de saumon fumé en fines tranches, toast tartiné au raifort, salade et tomates émincées..... 18,00 €
- L'assiette tout en canard, terrine au foie gras, magret fumé et nillettes, petite salade, confit d'échalotes, toast de crémique..... 24,00 €
- L'assiette de Jambon d'Ardenne de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, en chiffonnade, vinaigrette, salade et quelques toasts 15,00 €
- Les huit scampis décortiqués gratinés, sauce tomate aux poivrons légèrement piquante..... 19,00 €
- Les os à moelle cuits au four, toasts de pain de campagne à l'ail et du saindoux, fleur de sel 14,00 €
- Les douze escargots au four dans leur coque, beurre d'ail persillé, des croûtons au beurre et des dés de tomates..... 18,00 €



Les Plats

- Le filet de grosse truite saumonée cuit entier au four, vin blanc, crevettes grises, herbes du jardin, quelques légumes sautés et sauce Nantua..... 28,00 €
- Le filet américain coupé à la minute, à préparer vous-même avec les condiments sur assiette, salade, frites et mayonnaise..... 26,00 €
- La planche de charcuteries servie avec un Munster chaud, accompagnée avec des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain..... 24,00 €
- Le vol au vent fermier, préparé avec des filets mignons et des petites boulettes de haché de porcelets de notre élevage et des mini champignons de Paris blanchis 24,00 €/pers.

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 12,00 €
- Une boulette maison servie avec des pommes frites, tomate et salade verte..... 12,00 €
- Un petit plat de penne gratinées au jambon blanc crème et fromage à gratiner..... 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.

Les Grillades

Nos spécialités de viandes d'Angus Beef et porcs élevés en plein air issues de notre élevage à Rochehaut et Carlsbourg et de notre terroir local.

- Le rumsteak 1^{er} choix « Black Angus Beef » de l'élevage d'Arnaud Boreux (250 gr)..... 26,00 €
- La belle entrecôte « Black Angus Beef » (350 gr) 33,00 €
- 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..... 28,00 €
- La fameuse 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)..... 65,00 € / 2 pers.
- Le porcelet de notre élevage, grillé au feu de bois ou à la grillade, des légumes poêlés, sauce et pommes de terre au choix 28,00 €
- Les 6 belles côtes d'agneau grillées au thym, tomates provençales, légumes poêlés, sauce et accompagnements au choix, beurre maître d'hôtel..... 34,00 €

SAUCE AU CHOIX POUR CES VIANDES

- (facultatif)..... 4,00€
- Champignons de Paris crème - persillé
 - Poivre vert - dés de tomate poivre concassé - crème
 - Moutarde en grains - crème
 - Roquefort - crème



ORIGINE DE NOS VIANDES

Boucherie Evrard à Rochehaut / Didier Colson à Gribomont / Arnaud Boreux, Élevage Angus Beef de Carlsbourg / P.Q.A. Porc Qualité Ardenne à Malmedy / L'élevage de porc en plein air de l'Auberge de Rochehaut / Les Canards de la Sauvenière / Ardenne Volaille à Bertrix / Boucherie de la Ferme à Pondrôme / Brigitte et Etienne Lefèvre à Chastres / Salaison Meyer à Bascharage (L) / Les Salaisons Blaise à Florenville

ORIGINE DE NOS POMMES DE TERRE FRAÎCHES

Comijn à Amay (Pomme Frites)
Marc Houchard à Auby (Pommes Nature et Pommes purée)

ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

Ferme des Petelles à Anloy (Libin)

ORIGINE DE NOS LÉGUMES ET PRIMEURS

Bodson Primeurs à Bertrix

Nos Plats de Saison

- Le boudin noir (300 gr) poêlé de la boucherie Evrard à Rochehaut, servi sur une bonne purée de pomme de terre d'Auby, beurre et crème, une bonne compote de pomme Jonagold, quelques feuilles de salade vertes... 19,00 €/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..... 22,00 €/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 20,00 €/pers
- La cuisse de canard Mulard mijotée à l'orange, légumes et pommes de terre au choix 28,00 €/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 €

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 Salades Composées

Servies en plat (pain et beurre compris) Supplément si servies avec frites et mayonnaise 4,00 € / p-p

- La salade Ardennaise
Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, croûtons au beurre, un œuf dur, fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** vinaigrette balsamique, terrine de porcelet..... 19,00 €

La salade Végétarienne

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

La salade du Pêcheur

- Salade du marché, crevettes grises, grosses crevettes roses, saumon fumé, truite fumée, toast de raifort, vinaigrette..... 20,00 €

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 €

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 à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !



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)..... 10,00 €
- La coupe enfant (2 boules, vanille et/ou chocolat) 6,00 €
- La palette de sorbets aux goûts du moment 10,00 €
- La coupe brésilienne (glace vanille et moka, chantilly) 10,00 €
- La dame blanche (glace vanille et chocolat chaud, chantilly) 10,00 €
- La dame noire (glace chocolat et chocolat chaud, chantilly) 10,00 €
- Les fraises de Gerpinnes façon Melba. 10,00 €
- Le colonel (vodka et sorbet citron) 10,00 €

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 profiteroles farcis à la glace vanille, du chocolat chaud et de la chantilly par-dessus..... 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 €