



LA TAVERNE DE ROCHEHAUT
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

TABLE de Terroir



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

CARTE DU MOMENT

DE L'EAU, DES JUS ET DU LAIT !

Les Eaux

| | |
|------------------------|--------|
| Sources de Spa | 2,50 € |
| • 1/4 Litre plate | 4,00 € |
| • 1/2 Litre plate | 6,00 € |
| • 1 Litre plate | 2,50 € |
| • 1/4 Litre pétillante | 4,00 € |
| • 1/2 Litre pétillante | 6,00 € |
| • 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 € |
| • Café Latte Macchiato | 4,50 € |
| • Café frappé italien (Amaretto et caramel) | 8,00 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------|---------|
| Café Ardennais (alcoolisé) | 8,00 € |
| French Coffee Maison | 8,00 € |
| L'Irish Coffee Traditionnel | 11,00 € |
| 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 | 4,00 € |
| 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 € |

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 | 7,00 € |
| • Les Fines Bulles de l'Auberge | 5,00 € |

L'Apéro (Les classiques)

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| • Campari glace | • Limoncello Spritz |
| • Pisang glace | • Spritz Rochaltois à base de la fameuse liqueur «Le Secret de Rochehaut» |
| • Martini rouge ou blanc | • Whisky Famous Grouse |
| • Porto rouge ou blanc | • Vodka nature |
| • Ricard | • Kir |
| • Aperol Spritz | • Pineau des Charentes |
| • Picon glace | • Bacardi glace |
| • Gin Gordon glace | • Beer Gin de Rochehaut glace |
| • Beer Gin de Rochehaut glace | |

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix : 2,00 €

| |
|------------------------------------------|
| • Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas |
| • Vin blanc - Tonic Double Dutch - Bière |

Liqueurs 8,00 €

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

Les classiques en alcool

| | |
|-------------|-----------------|
| • Amaretto | • Baileys |
| • Cointreau | • 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 | • Vieux Marc de Bourgogne |
| • Armagnac | • Limoncello |
| • Calvados | • Grappa |
| • Genièvre Ardennais | • Get 27 |
| • Eau de Villée | • Get 31 |
| • Glenfiddich 12 ans | • Don Papa |

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 Charlsbourg, 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 !



Bières Pression

| | 15cl | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|
| Pils 5,2° | 1,50€ | 2,50€ | 3,50€ | 5,00€ |
| Triple Blonde 8,5° | 2,20€ | 3,50€ | 4,50€ | 6,50€ |
| Hivern'Ale 10° | 2,20€ | 3,50€ | 4,50€ | 6,50€ |

La Bière Éphémère de la Brasserie !
Fruitée, légère et rafraîchissante. Servie avec glaçons

| | | | | |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|
| La bière du moment 3,5° | 2,20€ | 3,50€ | 4,50€ | 6,00€ |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|

Bières Bouteille

| | 33 cl | 75 cl |
|--------------------|-------|--------|
| Triple Blonde 8,5° | - | 9,00€ |
| Ambrée 6,5° | 4,50€ | 10,00€ |
| Brune 9° | 4,50€ | 10,00€ |
| IPA 7° | 4,50€ | 10,00€ |
| Blonde 5,5° | 4,00€ | - |



Planche de 4 bières servies en galopins de 15 cl selon les Rochehaut au fût 10,00 €

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

Les Bières Fruitées

| | |
|------------------------------------|--------|
| • Rodenbach | 4,00 € |
| • Kriek St-Louis | 4,00 € |
| • Framboise St-Louis | 4,00 € |
| • Battin fruits rouges | 4,50 € |
| • La Super des Fagnes-aux Griottes | 4,50 € |
| • Pécheresse | 4,00 € |
| • Pêche Mel Bush | 5,50 € |

Les Bières Brunes

| | |
|----------------------------------|--------|
| • Chimay Bleue 9° | 5,00 € |
| • Chimay Rouge 7° | 4,50 € |
| • Trappiste de Rochefort 8° | 4,50 € |
| • Trappiste de Rochefort 10° | 5,00 € |
| • La Super des Fagnes Brune 7,5° | 4,50 € |

À LA CARTE

Les Entrées Froides

• Le duo de truite saumonée d'Ondeval, l'une en filet et fumée l'autre en rilette aux herbes 26,00€
Rémoulade de céleri, toasts, vinaigrette aux herbes, crevettes grises & guacamole

• Les fines tranches de jambon d'Ardenne sur une salade de blé... 22,00€
Cressonnette, oignons et cornichons avec des toast tartinés de rilette

Les Entrées Chaudes

• Les 2 croquettes maison au fromage de Rochehaut et jambon de nos cochons 18,00€
Persil frit, tomates et salade, citron



• Les os à moelle de jarrets de bœuf cuits au four 18,00€
Toasts de pain gris de campagne frottés à l'ail, du saindoux, salade et de la fleur de sel

• Les croquettes aux pieds de porcs et jambonneau 24,00€
Salade, tomates et persil frit

• La cassolette de 8 queues de gambas décortiquées 24,00€
Sauce provençale, gratinée au Fromage «Le Rochehaut»



COMMANDE PRISE DE 12H00 À 15H00 ET DE 18H00 À 21H00



Les Grillades

Nos spécialités de viandes d'Angus Beef et porcs élevés en plein air issues de notre élevage à Rochehaut, Carlsbourg, Cornimont et l'agneau de notre terroir local en circuit ultra court.



• Le rumsteak d'Angus-Beef (250 g) 24,00€
Frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

• L'entrecôte *** d'Angus-Beef marbrée de gras (350 g) 35,00€
Frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

• La couronne d'agneau coupée en côtes et rôtie au four 32,00€
Idéalement servies rosées, frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

SAUCES AU CHOIX (facultatif) : 4,00 €
• Au poivre vert crème • Champignons sautés crévés • Roquefort crème persillée • Moutarde

LES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOTRE PLATS AU CHOIX

• Frites à la graisse de bœuf • Pennes au beurre • Pommes de terre nature et persillées
• Croquettes de pomme de terre



Les plats typiques «Taverne de Rochehaut» depuis bientôt 25 ans !

• Le jambonneau (400 g) de porc de notre élevage 28,00€
Moutarde/chapelure gratiné au four, sauce moutarde de Dijon crème, légumes et salade mixte

• Le filet de grosse truite saumonée sans arête (350 g) 32,00€
Cuit entier au four, vin blanc, crevettes grises, quelques légumes sautés et sauce Nantua

• Notre fameux spireng de porc (300 g) mariné 12 heures au Jack Daniel's, miel, romarin et épices 28,00€
Cuit à basse T° et snacké à la plancha, beurre maître d'hôtel

• Les joues de porcs cuites à basse T° 27,00€
Sauce Archiduc, champignons poêlés, persillés et écrémés. Légumes du jour

• La salade composée «Terre et Mer» de la Taverne proposée en plat 26,00€
Emincé de salade, jambon fumé, rillettes de porc et rillettes de truite saumonée, anchoix, quelques scampis et une croquette chaude de pieds de porc au jambonneau à la friture, persil frit et vinaigrette



Les incontournables servis en cocotte



• La choucroute royale servie avec son demi-jambonneau et ses 3 cochonnailles traditionnelles de chez nous, pommes nature 26,00 €

• Le navarin d'agneau de Gribomont au curry, petits raisins, légumes et accompagnements au choix 27,00 €

• Les fameuses boulettes mijotées Maison, à la façon de «La Mère Boreux», sauce aux oignons 26,00 €

Menu 3 services

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi nos propositions ci-dessous

45,00 €

Les entrées

Le duo de truite saumonée d'Ondeval, l'une en filet et fumée l'autre en rilette aux herbes
Rémoulade de céleri, toasts, émulsion froide aux herbes fraîches, crevettes grises & guacamole

Les 2 croquettes maison au fromage de Rochehaut et jambon de nos cochons
Persil frit, tomates et salade, citron

Les plats

Le filet de grosse truite saumonée sans arête (350 g)
Cuit entier au four, vin blanc, crevettes grises, quelques légumes sautés et sauce Nantua

Notre fameux spireng de porc (300 g) mariné 12 heures au Jack Daniel's, miel, romarin et épices
Cuit à basse T° et snacké à la plancha, beurre maître d'hôtel

Les desserts au choix

La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute, comme chez la Mère Boreux
Servie avec chantilly et coulis caramel au beurre de ferme salé, crumble

L'assiette de fromages
Pain et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop



Les gibiers de chez nous

De fin septembre à mi-janvier

• Les 4 ou 5 côtes de marassin au filet 32,00€
Idéalement servies légèrement rosées, sauce aïrelles et miel au vin rouge, poêlées de légumes et champignons des bois

• Le filet de biche d'Ardenne (250 g) 38,00€
Poêlé au beurre et rôti au four, servi rosé ou appoint, Sauce à la brune de Rochehaut, sirop de Liège et jus d'aïrelles réduit, légumes d'automne poêlés et champignons

• Le civet de cerf mijoté au vin rouge et sirop d'Aubel 28,00€
Pomme Macaire gratinée au four et des croquettes, légumes au beurre pomme aïrelles et champignons

Végétarien

• Une belle assiette chaude de légumes sautés à l'huile d'olive 23,00€
Quinoa, haricots, fèves, lentilles, pois chiches, champignons du moment

Le Plat "Enfants"

• Une boulette maison servie avec des pommes frites et salade verte... 12,00€

NON STOP DE 12H00 À 21H00

MANGER UN P'TIT BOUT

• Le Croque de la Taverne 16,00 €
Au fromage «Le Rochehaut», jambon cuit de nos cochons et salade



• La fameuse omelette de la Taverne 18,00 €
3 oeufs de poules plein air de la Ferme des Pételles à Anloy, jambon d'Ardenne en fines tranches, fromage «Le Rochehaut», petite salade, pain et beurre

• La planche apéritive à partager ou en guise d'entrée 26,00 €
Pour 2 personnes avec pain et beurre, sélection de charcuteries, fromages, cornichons et oignons pickles

• L'assiette de fromages 18,00 €
Pain et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop

• La salade composée «Terre et Mer» de la Taverne proposée en plat 26,00 €
Emincé de salade, jambon fumé, rillettes de porc et rillettes de truite saumonée, anchoix, quelques scampis et une croquette chaude de pieds de porc au jambonneau à la friture, persil frit et vinaigrette

LES DESSERTS

La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute, comme chez la Mère Boreux



• Servie avec chantilly et coulis caramel au beurre de ferme salé, crumble... 10,00 €

• Servie avec chantilly et des confitures et sucre blanc, crumble 10,00 €

• Servie avec chantilly et pâte à tartiner chocolat/noisette maison, crumble 10,00 €

Les crêpes sucrées et les glaces en desserts



• Les 2 crêpes au sucre 8,00 €

• Les 2 crêpes mikado 12,00 €
1 boule de glace vanille, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®

• Les 2 crêpes au caramel beurre salé 12,00 €
1 boule de glace vanille, chantilly

• La coupe enfant 8,00 €
Vanille, chocolat, chantilly

• Dame blanche ou noire 12,00 €
3 boules de glace, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®

• Colonel à la Vodka belge Cosmik 12,00 €
2 boules de sorbet citron



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 !

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