LA TAVERNE DE ROCHEHAUT
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

TABLE de Terroir

WiFi GRATUIT

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
- 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 €
- 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 €

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 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 €
- Le Maison sans alcool (extraits de fruits exotiques) ..... 4,00 €
- Pisang sans alcool ..... 4,00 €
- Bitter sans alcool ..... 4,00 €

L'Apéro (Les classiques) ..... 8,00 €

- Campari glace
- Pisang glace
- Martini rouge ou blanc
- Porto rouge ou blanc
- Ricard
- Kir
- Picon glace
- Bacardi glace
- Gin Gordon glace
- Whisky Famous Grouse
- Vodka nature
- Pineau des Charentes
- Suze

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix : 2,00 €
Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas
Vin blanc - Tonic - Bière

LES COCKTAILS DE LA TAVERNE

- **Aperol Spritz** ..... **12,00 €**
  Aperol italien, Fines Bulles, eau pétillante
- **Beer Gin de Rochehaut glace** ..... **10,00 €**
  Le Gin de Rochehaut, Tonic
- **Limoncello Spritz** ..... **12,00 €**
  Liqueur de citron, Fines Bulles, eau pétillante
- **Spritz Rochaltois** ..... **12,00 €**
  À base de la fameuse liqueur «Le Secret de Rochehaut», Fines Bulles, eau pétillante
- **Américano** ..... **10,00 €**
  4 cl de Martini blanc, 4 cl de Campari et soda

Nos Tapas en apéro
24€ /2 pers.
Minimum 2 pers.

- *4 mini-croquettes du moment*
- *Toasts de rillettes de porc*
- *Quelques charcuteries, des cornichons et des oignons*

+ LIQUEURS, EAUX DE VIE ET BOISSONS CHAUDES À LA CARTE

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 ..... 5,00 €
- Westmalle Triple ..... 5,00 €
- Triple Karmeliet ..... 5,00 €
- Hoegaarden bière blanche ..... 4,00 €
- Chimay Blanche ..... 4,50 €
- Paix Dieu ..... 5,00 €
- La Super des Fagnes Blonde ..... 4,50 €
- Trappiste de Rochefort Quadruple 11,3° ..... 6,00 €
- Carlsberg sans alcool ..... 4,00 €

Clin d'œil à un ami brasseur situé entre Ardenne et Famenne
La Brasserie Saint-Monon à Ambly (Nassogne)
Voici sa gamme complète

- La Triple au miel (8°) 33 cl ..... 5,00 €
- La Belle Famenne (blanche, 5,1°) 33 cl ..... 5,00 €
- La Belle Famenne Fruitée (5,1°) 33 cl ..... 5,00 €
- La Mix Hop (avec 5 houblons différents) (6,5°) 33 cl ..... 5,00 €
- La Brune (7,5°) 33cl ..... 5,00 €
- L'Ambrée (6,5°) 33cl ..... 5,00 €

Les Bières Spéciales de la Province de Luxembourg

- L'Orval 33 cl "ambrée" Fraîche ou tempérée servie avec son fromage d'Orval ..... 5,00 €
- Jeune (3 mois) Vieux (minimum 2 ans) ..... 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

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils 5,2°	2,00€	2,50€	3,50€	5,00€
IPA (Soft) 5,5°	2,80€	3,50€	4,50€	6,50€
Triple Blonde 8,5°	2,80€	3,50€	4,50€	6,50€
Hivern'Ale 10°	2,80€	3,50€	4,50€	6,50€

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€	-
Fruits Rouges 6°	4,50€	-
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 €
- La Super des Fagnes aux Griottes ..... 4,50 €
- Pêcheresse ..... 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 €

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

À LA CARTE

Les Entrées Froides

- **Le trio de truite saumonée d'Ondenval**
  - en filet et fumée
  - en rillette aux herbes
  - en gravlax ..... **26,00 €**
  Rémoulade de céleri, toasts, vinaigrette aux herbes, crevettes grises & guacamole
- **La terrine Richelieu** ..... **25,00 €**
  Terrine de biche farcie d'un cœur de foie gras de canard, garnitures, confit d'échalote, cressonnette et toasts
- **Le saumon fumé d'Ecosse** ..... **25,00 €**
  Coupé en fines tranches, salade de crevettes grises et toasts de raifort

Les Entrées Chaudes

- **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
- **La cassolette de 8 queues de gambas décortiquées** ..... **24,00 €**
  Sauce provençale, gratinée au Fromage « Le Rochehaut »
- **Les 12 escargots à l'ail** ..... **24,00 €**
  Servis dans leur coque, dés de tomates et petits croûtons

Nos Croquettes Exclusives en entrée chaude *(80 g pièce)*
Supplément frites si servies en plat ..... **6,00 €**

- **Les croquettes au fromage de Rochehaut**
  2 pièces ..... **16,00 €**
  3 pièces ..... **23,00 €**
- **Les croquettes au fromage de Rochehaut et jambon de nos cochons**
  2 pièces ..... **16,00 €**
  3 pièces ..... **23,00 €**
- **Les croquettes de jambonneau**
  2 pièces ..... **18,00 €**
  3 pièces ..... **26,00 €**
- **Les croquettes aux crevettes grises**
  2 pièces ..... **18,00 €**
  3 pièces ..... **26,00 €**
- **Les croquettes de volaille et noix de ris de veau**
  2 pièces ..... **20,00 €**
  3 pièces ..... **28,00 €**

BELGIAN BLACK ANGUS by Arnaud Boreux
Elevages de Carlsbourg et de Cornimont

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 premier choix d'Angus-Beef (250 g)** ..... **26,00 €**
  Frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel ou sauce au choix (ci-dessous)
- **L'entrecôte d'Angus-Beef marbrée (350 g)** ..... **35,00 €**
  Frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel ou sauce au choix (ci-dessous)
- **La couronne d'agneau coupée en côtes et rôtie au four au beurre de thym** ..... **34,00 €**
  Idéalement servies rosées, frites à la graisse de bœuf, légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel ou sauce au choix (ci-dessous)
- **La côte à l'os de bœuf Blanc Bleu Belge de la Boucherie de la Ferme Léonard à Pondrôme (1.2 kg pour 2 couverts)** ..... **68,00 €**
  Servie avec du beurre maître d'hôtel légumes chauds, frites ou sauce au choix (ci-dessous)

SAUCES AU CHOIX
(facultatif) **4,00 €**
- *Au poivre vert crème*
- *Champignons sautés crémés*
- *Roquefort crème persillée*
- *Moutarde*
- *Béarnaise maison au beurre*

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 porcelet farci et grillé** ..... **28,00 €**
  Grillé au feu de bois en terrasse par beau temps ou en cuisine, granitures, sauce moutarde
- **Notre fameux spiringue 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 porc cuites à basse T°** ..... **27,00 €**
  Sauce Archiduc, champignons poelés, persillés et écrémés, légumes du jour
- **La salade composée « Terre » de la Taverne (en plat)** ..... **28,00 €**
  Emincé de salade, jambon fumé, rillettes de porc et terrine de gibier Richelieu, une croquette chaude de jambonneau à la friture, jambon blanc, un œuf poché, tomates vinaigrette
- **La salade composée « Mer et rivière » de la Taverne (en plat)** ..... **28,00 €**
  Emincé de salade, saumon fumé, rillettes et filets de truite, anchoix, quelques scampis, une croquette chaude de crevettes grises à la friture, tomates vinaigrette

Les incontournables servis en cocotte

- **La choucroute royale** ..... **26,00 €**
  Servie avec son demi-jambonneau et ses 3 cochonnailles traditionnelles de chez nous, pommes nature
- **La blanquette de veau façon «Grand mère»** ..... **27,00 €**
  Sauce "velouté" crémée, garnitures, champignons, lardons
- **Les fameuses boulettes à la façon de « La Mère Boreux »** ..... **26,00 €**
  Mijotées maison, sauce aux oignons
- **La bouillabaisse de la Taverne** .. **26,00 €**
  Poissons de mer, bouillon de crustacés, pommes de terre, crevettes, légumes racines
- **Le civet de cerf** ..... **28,00 €**
  Mijoté au vin rouge et sirop d'Aubel, pomme Macaire gratinée au four et des croquettes, légumes au beurre pomme airelles et champignons
- **Les chicons au gratin** ..... **26,00 €**
  Pommes Duchesse au four, sauce Mornay gratinée
- **Dans l'esprit d'une raclette, 250g de fromage de Rochehaut fondu au four** ..... **28,00 €**
  Fondu dans sa croute, servi avec du pain gris toasté, des charcuteries bien de chez nous et des pommes de terre grenaille à la vapeur

LES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOTRE PLAT AU CHOIX
• Frites à la graisse de bœuf • Pennes au beurre • Riz blanc nature au beurre •
• Pommes de terre nature et persillées • Croquettes de pommes de terre •

Menu 3 Services
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi nos propositions ci-dessous

45,00 €

Les Entrées

Le trio de truite saumonée d'Ondenval
En filet fumée • en rillette aux herbes • en Gravlax
Rémoulade de céleri, toasts, vinaigrette aux herbes, 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 spiringue 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

Plats du Grand Large

- **L'escalope de saumon cuite au four (+-300 g)** ..... **28,00 €**
  Sauce béarnaise au beurre, légumes chauds, tomates et accompagnements au choix
- **La belle sole cuite meunière (+-300 g)** ..... **48,00 €**
  Beurre persillé citronné, légumes chauds accompagnements au choix

Végétarien

- **Le risotto aux champignons** ..... **24,00 €**
  Quinoa, haricots, fèves, pois chiches, champignons du moment

Les Plats "Enfant"

- **Une boulette maison servie avec des pommes frites et salade verte** ..... **12,00 €**
- **Une belle tranche de jambon blanc servie avec des pommes frites et salade verte** ..... **12,00 €**
- **Les pennes jambon crème et fromage servi à part** ..... **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.

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
- **L'assiette de fromages** ..... **18,00 €**
  Pain et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop
- **La salade composée « Terre » de la Taverne (en plat)** ..... **28,00€**
  Emincé de salade, jambon fumé, rillettes de porc et terrine de gibier Richelieu, une croquette chaude de jambonneau à la friture, jambon blanc, un œuf poché, tomates vinaigrette
- **La salade composée « Mer et rivière » de la Taverne (en plat)** ..... **28,00€**
  Emincé de salade, saumon fumé, rillettes et filets de truite, anchoix, quelques scampis, une croquette chaude de crevettes grises à la friture, tomates vinaigrette

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 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 €**

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
- **Les 2 crêpes flambées à la rochaltoise** ..... **15,00 €**
  Flambées au "Secret de Rochehaut", glace vanille et poire au sirop
- **La coupe enfant** ..... **8,00 €**
  Vanille, chocolat, chantilly
- **Dame blanche ou noire** ..... **12,00 €**
  3 boules de glace, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®
- **La coupe brésilienne** ..... **12,00 €**
  2 boules vanille, 1 boule moka, chantilly, noisettes grillées, coulis caramel au beurre de ferme salé
- **Colonel à la vodka belge Cosmik** **12,00 €**
  2 boules de sorbet citron
- **La crème brûlée et flambée** ..... **12,00 €**