

# POINT DE VUE

RESTO • PUB

CUISINE BISTRONOMIQUE

pointdevuerochehaut  
Tél. +32 61 46 40 19



# NOTRE CARTE AUTOMNE 2022



Servi de 12h à 15h et de 18h à 21h30

## NOS PLATS

### LES BURGERS

- **LE BURGER POINT DE VUE** ..... 21.00 €  
Fourme d'Ambert, bacon, salade, tomates, oignons confits, mayonnaise curry-miel
- **LE BURGER ORVAL ET TRUFFE** ..... 23.00 €  
Fromage d'Orval, salade, tomates, oignons frits, bacon, sauce truffée
- **LE BURGER AU HOMARD** ..... 25.00 €  
Pain Bun au sésame, chair de homard, sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées, tomates, oignons rouges

Nos burgers sont réalisés avec un pain bun moelleux artisanal aux lardons et fromage, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison. Nos viandes à burger viennent de la boucherie Evrard à Rochehaut.

### NOS PLATS ENFANTS

- **LES PENNES A LA BOLOGNAISE** ..... 10.00 €
- **LE STEAK HACHÉ - FRITES** ..... 10.00 €
- **LES KIBBELINGS - FRITES** ..... 10.00 €

DÉCOUVREZ NOTRE MENU 3 SERVICES

### CÔTÉ VERDURE

- **LA SALADE VÉGÉTARIENNE GOURMANDE AUX AVOCATS ET QUINOA** ..... 19.00 €  
Salade, pois chiches, roquette, abricots secs
- **LA SALADE TERRE ET MER** ..... 27.00 €  
Salade mélangée de homard décortiqué et cube de foie gras de canard cuit au torchon vinaigrette et croûtons.
- **LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ..... 19.00 €  
Salade, lardons, tomates, vinaigrette, croûtons toast grillé au chèvre chaud
- **LE RISOTTO AUX LÉGUMES** ..... 19.00 €  
Aux légumes du jour et champignons

### CÔTÉ VIANDE

- **LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER DE ROCHEHAUT FAÇON TOMAHAWK** (±350g) ..... 29.00 €  
Saumuré, cuite à basse température, marinade au whisky et laqué au miel
- **L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE NOTRE ÉLEVAGE BLACK ANGUS** (350g) ..... 32.00 €  
Salades et garnitures au choix
- **FILET DE FAISAN «FAÇON ROSSINI» ET SA SAUCE BLANCHE AU FOIE GRAS** ..... 34.00 €  
Légumes chauds et garnitures au choix
- **LE FILET DE BICHE DES FORÊTS ARDENNAISES, CUIT ROSÉ, SAUCE GRAND VENEUR** ..... 32.00 €  
Légumes de saison et garnitures au choix
- **LE CIVET DE MARCASSIN MIJOTÉ À LA BIÈRE BRUNE DE ROCHEHAUT ET AU SIROP DE LIÈGE** ..... 25.00 €

#### Les garnitures au choix :

Frites fraîches • Croquettes de pomme de terre • Pommes de terre en robe des champs • Pommes Macaire ..... avec votre plat  
Frites fraîches à la tartufata et parmesan ..... + 1.00 €

#### Les sauces maison :

Champignons • Poivre vert • Beurre maître d'hôtel  
Sauce au foie gras • Sauce Grand Veneur ..... + 4.00 €

### POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- **LE RISOTTO DE LÉGUMES ET SES NOIX DE SAINTS JACQUES JUSTE SNACKÉES** ..... 28.00 €  
Aux légumes du jour et champignons
- **LES KIBBELINGS/POISSONS FRITS** ..... 21.00 €  
Goujonnettes de colin croustillantes, frites fraîches et sauce tartare maison
- **LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, RÔTI AU FOUR AU BEURRE DE THYM FONDU, SERVI NON DÉCORTIQUÉ** ..... Prix du jour  
Garnitures au choix
- **LE FILET DE BAR DE LIGNE CUIT SUR SA PEAU** (300g) ..... 29.00 €  
Accompagné d'une mousse de carottes, de légumes chauds, de garnitures au choix et d'un beurre blanc
- **LE WATERZOOI DE HOMARD** ..... 32.00 €  
Un demi homard décortiqué servi dans une nage de crème au Piment d'Espelette, poireaux, carottes, oignons, céleri vert et pommes de terre charlotte, toasts croquant au beurre

### PÂTES

- **LES PENNES DE CHEZ MIL'PAT' À BOIS-DE-VILLERS, À LA BOLOGNAISE** ..... 18.00 €

Servi toute la journée non stop de 12h à 21h30 !

### FINGER FOOD À PARTAGER... OU PAS!

- **LE FROMAGE D'ORVAL** (± 200 g) ..... 6.00 €
- **LE FROMAGE DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT** (±200 g) ..... 6.00 €  
Pâte molle à croûte lavée à la Triple Blonde « Rochehaut »
- **L'ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNE** ..... 13.50 €  
De nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, salade et vinaigrette - ± 100 g
- **LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE** ..... 13.50 €  
Finger de Tofus pané aux noisettes, légumes frais, houmous et guacamol
- **LA PLANCHE APÉRO** ..... 16.00 € pour 2 pers.  
pour 4 pers. ..... 30.00 €  
Fromages de la Brasserie de Rochehaut, olives, jambon d'Ardenne, terrine, saucisson sec, tête pressée, oignons vinaigres, cornichons, pain et beurre
- **LA PLANCHE DE 6 FROMAGES** ..... 17.00 €  
Sirop de Liège, mesclun, fruits secs, pain et beurre
- **LES NACHOS** ..... 19.00 €  
Généralement pour 3 à 4 personnes  
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, crème sûre, haché de bœuf épicé et guacamole.

### SARDINES

Servies dans leur boîte (120g net), toast à l'ail, fleur de sel et beurre salé

- **LES SARDINES DE VENDÉE (F) MILLÉSIMÉES 2020 « MADEMOISELLE PERLES »** ..... 14.00 €
- **LES SARDINES AUX TOMATES CONFITES** ..... 12.00 €
- **LES SARDINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON** ..... 12.00 €

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.



### ENTRÉES

#### NOS CROQUETTES FABRICATION MAISON

- **LES 2 CROQUETTES AU FROMAGE DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT ET JAMBON D'ARDENNE** ..... 14.50 €  
Salade et vinaigrette, persil frit, citron
- **LES 2 CROQUETTES À LA CHAIR DE HOMARD ET D'ÉCREVISSES** ..... 19.00 €  
Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron

### DE SAISON

- **VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AUX NOIX** ..... 11.00 €  
Shiitakes, noix, crème légère et croûtons au beurre de ferme, fromage râpé

### DES COQUILLAGES

- **LES 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE DE NORMANDIE N°3** ..... 14.50 €  
Vinaigrette à l'échalote, citron, pain gris, beurre
- **LES 12 HUÎTRES FINES DE CLAIRE DE NORMANDIE N°3** ..... 27.00 €  
Vinaigrette à l'échalote, citron, pain gris, beurre
- **LES HUÎTRES CREUSES GRATINÉES AU VIN BLANC, ÉCHALOTES ET CREVETTES GRISES** ..... 16.00 €  
4 pièces ..... 24.00 €  
6 pièces

LE FROMAGE DE LA BRASSERIE **ROCHEHAUT** LE ROCHEHAUT  
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 !



### DESSERTS ET DOUCEURS

Préparation maison avec du lait et du beurre de ferme et des œufs de poules élevées en plein air à la Ferme des Pételles à Anloy.

- **LA CRÈME BRULÉE** ..... 10.00 €
- **LE CAFÉ GOURMAND** ..... 14.00 €  
Café long ou thé au choix servi avec 4 desserts miniatures.
- **CRUMBLE AUX POIRES, POMMES ET CANNELLE** ..... 10.00 €  
Servi avec une boule vanille
- **LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE** ..... 10.00 €  
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.
- **LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE** ..... 10.00 €  
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.
- **LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE** ..... 10.00 €  
Choix du moment.
- **LE GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT** ..... 10.00 €  
Boule vanille et chantilly.
- **NOTRE FAMEUX BABA AU RHUM** ..... 10.00 €  
Chantilly et Rhum.

### LES GAUFRES

COMME À BRUXELLES

ou **LES CRÊPES**

COMME CHEZ LA « MÈRE BOREUX »

- **NATURE AVEC UN PEU DE SUCRE** ..... 8.00 €
- **CHANTILLY OU CHOCOLAT** ..... 9.00 €
- **CHOCOLAT ET CHANTILLY** ..... 10.00 €

