



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

Éd. HIVER 2022-23

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	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 €
• Café frappé italien (Amaretto et caramel)	8,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Ardennais (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	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 €
Thé gingembre	4,00 €
sauveur 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	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	• Ricard
• Kir	• Vodka nature
• Aperol Spritz	• Pineau des Charentes
• Picon glace	• Suze
• Bacardi glace	• Américano
• Gin Gordon glace	• Jack Daniel's
• 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 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 !



ROCHEHAUT BELGIAN BEER

Bières Pression

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
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€
Hivern'Ale 10°	2,20€	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€	-



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 !

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 9°	5,00 €
• Chimay Rouge 7°	4,50 €
• Trappiste de Rochefort 8°	4,50 €
• Trappiste de Rochefort 10°	5,00 €
• L'Ambrée (6,5°) 33cl	5,00 €
• La Super des Fagnes Brune 7,5°	4,50 €

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

À LA CARTE

Les Entrées

• Le velouté du jour aux légumes racines avec une crosse de jambon, crème, gruyère, des dés de jambon en garniture et des croûtons de pain au beurre...10,00 €

• La roulade comme une ballotine de saumon fumé et rilette de truite saumonée, toast tartiné au raifort, salade du jour, crevettes grises et sauce tartare19,00 €

• L'assiette de Jambon fumé issu de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, dressé en chiffonnade, salade/vinaigrette, pesto et quelques toasts16,00 €

• Les os à moelle de bœuf cuits au four, toasts de pain gris de campagne frottés à l'ail, du saindoux, salade et de la fleur de sel16,00 €



• Les rognons de veau sautés au beurre et aux échalotes, sauce moutarde crémée et persillée, rondelles d'oignons croquants à la friture..... 22,00 €

• Les 2 croquettes maison au jambon de chez nous et au fromage de la Brasserie de Rochehaut, laitue en vinaigrette, persil frit et citrons18,00 €



Les Grillades

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



• Le rumsteak 1^{er} choix grillé « Black Angus Beef » de l'élevage d'Arnaud Boreux (250 gr)28,00 €

• La belle entrecôte grillée « Black Angus Beef » (350 gr)33,00 €

• Notre fameux jambonneau braisé et grillé, issu de notre élevage de porcs élevés en plein air (600 gr), moutarde et chapelure gratinée aux fines herbes.....28,00 €

• La fameuse côte à l'os bien persillée de +/- 1,4 kg, Blanc Bleu Belge de l'élevage de Bertrand Léonard à Pondrôme. Servie nature avec du beurre Maître d'hôtel et de la fleur de sel (2 couverts).....68,00 € / 2 pers.

• Le porcelet saumuré et grillé issu de notre élevage, les légumes poêlés et pommes de terre au choix.....28,00 €

• Les belles côtes d'agneau grillées au beurre de thym et éclats d'ail, tomate gratinée, gratin dauphinois ou frites et légumes poêlés36,00 €

SAUCES AU CHOIX POUR CES VIANDES (facultatif)..... 4,00€	
• Champignons de Paris émincés, crème et Cognac	
• Poivre vert - dés de tomate, poivre concassé - crème	
• Moutarde en grains - crème	

Les Plats

• Le filet de grosse truite saumonée (minimum 350 gr) cuit entier au four, vin blanc, crevettes grises, herbes du jardin, quelques légumes sautés et sauce Nantua..... 32,00 €

• La planche de charcuteries de chez nous servie avec un Camembert chaud, accompagnée de petites pommes de terre « Charlotte » chaudes en pelure et du pain gris toasté..... 26,00 €

• Le vol au vent fermier, préparé avec des filets mignons de porcelet et des petites boulettes de haché de veau, champignons de Paris..... 26,00 €/pers.

AU CHOIX AVEC LES PLATS
Frites fraîches • Petites pommes de terre charlotte en pelures avec beurre à l'ail • Croquettes de pommes de terre • Gratin de pomme de terre

Les Pâtes

• Le plat de penne sauté aux légumes, brocolis, épinards, carottes, courges, échalotes ; crème réduite et épice à l'ail et herbes, Pecorino râpé dessus..19,00 €

• Le plat de penne à la bolognaise (uniquement avec de la viande 100 % bœuf de chez nous), parmesan râpé. 18,00€

• Le plat de penne à la carbonara, parmesan râpé, lardons et le jaune d'œuf20,00 €

Végétariens 22,00 €

• Risotto aux champignons du moment et au lait de coco, jeunes pousses émincées d'oignons et légumes du moment, pecorino râpé (fromage de brebis), quelques herbes

Végans 22,00 €

• Le Wok de fines nouilles à l'huile d'olive, tofu, courgettes et poivrons, soja, légumes sautés

Les Plats "Enfants" 12,00 €

• Une boulette maison servie avec des pommes frites, tomate et salade verte

• Un petit plat de penne crémeuses et gratinées au jambon blanc

NON STOP DE 12H À 21H00

MANGER UN P'TIT BOUT

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, poivrons15,00 €

• 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 €

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

LES DOUCEURS SUCRÉES

Les Glaces

Les Glaces et sorbets turbinés dans notre restaurant l'Epi d'Or avec des coulis frais et du lait frais et des œufs de la Ferme des Pételles à Anloy

• La coupe Taverne 4 boules (Vanille, chocolat, moka, spéculoos et chantilly) 12,00 €

• La coupe enfant (2 boules, vanille et/ou chocolat et chantilly)6,00 €

• La palette de 3 sorbets aux goûts du moment10,00 €

• La coupe brésilienne, 3 boules (glace vanille et moka, chantilly, noisettes torréfiées caramélisées).....10,00 €

• La dame blanche (glace vanille et chocolat chaud, chantilly)10,00 €

• La dame noire (glace chocolat et chocolat chaud,chantilly)10,00 €

• Le colonel (2 boules) (une bonne dose de vodka et sorbet citron) 15,00 €

La salade Ardennaise

• Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, saucissons, croûtons de pain au beurre, un œuf dur, fromage de la Brasserie Rochehaut, vinaigrette balsamique, En plat20,00 €

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 En plat19,00 €



Les Fromages de chez nous avec pain et beurre

• L'assiette de 4 fromages locaux et sa garniture de Jambon fumé de chez nous, fruits secs et sirop d'Aubel 18,00 €

Souvenirs d'enfance, les Cocottes à Table et les Plats de Saison

• En cocotte, les 2 boulettes maison (250 gr) mijotées comme chez la « Mère Boreux », sauce jus de viande aux oignons, thym, laurier et vin blanc et des pommes de terre au choix..... 22,00 €/pers



• En cocotte, le navarin d'agneau traditionnel mijoté, légumes poêlés, croquettes, gratin ou frites.....26,00 €/pers.

• La Rochiflette de pomme de terre Charlotte, du jambon de nos cochons, échalotes confites, du fromage de la Brasserie de Rochehaut et du Reblochon pour gratiner.....24,00 €

• La choucroute royale XL de la Taverne au saindoux et vin blanc, ½ jambonneau, poitrine maigre confite, francfort et saucisses de campagne, pomme de terre Charlotte, moutarde de Dijon26,00 €

Nos Gibiers

• En cocotte, le civet de biche mijoté au vin rouge et sirop d'Aubel, pomme croquettes, une belle poêlée de légumes et des poires/airelles 26,00 €

• Le filet de biche poêlé servi rosé (250 gr), sauce grand veneur à la gelée de groseilles, croquettes, pomme aïrelles et chicons/braisés poêlés 32,00 €

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 !

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 Malmédy / 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 ÉLEVÉS EN PLEIN AIR

Ferme des Pételles à Anloy (Libin)

ORIGINE DE NOS LÉGUMES ET PRIMEURS

Bodson Primeurs à Bertrix