

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
• 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 €

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

- L'Apéro (Nos spécialités)
• L'Apéritif de Rochehaut 7,00 €
• Le Fruit 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) 8,00 €
• 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
• Limoncello Spritz
• Spritz Rochalotois à base de la fameuse liqueur «Le Secret de Rochehaut»
• Whisky Famous Grouse
• Vodka nature
• Charentes
• Suze
• Américano
• Jack Daniel's

Les accompagnements évenuels 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"
Liquieur 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 Ardennois
• Eau de Villée
• Glenfiddich 12 ans
• Vieux Marc de Bourgogne
• Limoncello
• Grappa
• Get 27
• 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 Ardennoise, sur la Place du village !

Bières Pression
Pils 5,2° 15cl 25cl 33cl 50cl
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€

Les Bières Blondes

- Duvel 5,00 €
Westmaclle 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 Spéciales de la Province de Luxembourg

- Septimus 33 cl 4,50 €
L'Orval 33 cl "ambrée" 6,00 €
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 Rouse 4,50 €
33 cl Blonde 4,50 €
La Corne du Bois des Pendus Triple 33 cl 5,00 €

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 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 Brunnes

- 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 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 tartare 19,00 €
L'assiette de Jambon fumé issu de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, dressé en chiffonnade, salade/vinaigrette, pesto et quelques toasts 16,00 €

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.

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 sel 16,00 €

Le rumsteak 1er 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 avec du thym et éclats d'ail, tomate gratinée, gratin dauphinois ou frites et légumes poêlés 36,00 €

Les 2 croquettes maison au jambon de chez nous et au fromage de la Brasserie de Rochehaut, laitue en vinaigrette, persil frit et citrons 18,00 €

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

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
Au jambon blanc et fromage de la Brasserie Rochehaut, salade... 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 Ardennoise

Salade, lardons, Jambon d'Ardenne, saucissons, croûtons de pain au beurre, un œuf dur, fromage de la Brasserie Rochehaut, vinaigrette balsamique, En plat 20,00 €

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 plat 19,00 €

Les Pâtes

Le plat de penes sauté aux légumes, brocolis, épinards, carottes, courges, échalotes ; crème réduite et épicee à l'ail et herbes, Pecorino râpé dessus.. 19,00 €
Le plat de penes à la bolognaise (uniquement avec de la viande 100 % bœuf de chez nous), parmesan râpé. 18,00 €
Le plat de penes à la carbonara, parmesan râpé, lardons et le jaune d'œuf 20,00 €

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 22,00 €

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 penes crémees et gratinées au jambon blanc

LES DOUCEURS SUCRÉES

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 moment 10,00 €

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 €

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 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 Dijon... 26,00 €
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 €

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 aïelles 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 Ardennoise 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 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)
CEUX DE POULES ÉLEVÉS EN PLEIN AIR
Ferme des Pételles à Anloy (Libin)
ORIGINE DE NOS LÉGUMES ET PRIMEURS
Bodson Primeurs à Bertrix

