

PEU DE VIN, MAIS QUE DU BON !

Nos suggestions Maison en bouteilles

Côtes du Rhône Château Saint Jean	Rouge -	75 cl	29,00 €
Montravel (Cuvée Jordan - Sélection Auberge de la Ferme) ...	Blanc -	75 cl	28,00 €
Les Grandes Vignes (Côtes du Rhône)	Rosé -	75 cl	28,00 €
L'Or Blanc de l'Auberge (Alsace)	Blanc -	37,5 cl 16,00 €	75 cl 32,00 €

Nos suggestions Maison servies en pichet (Rouge, blanc et rosé en Côtes du Rhône)

Le verre	2,90 €	1/2 L	10,00 €	1 L	19,00 €
----------------	--------	-------------	---------	-----------	---------

Frères Duhr à Ahn (Lux)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	16,00 €	29,00 €	-
Alsace (Koehly à Kintzheim)		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Pinot Gris	Blanc	-	18,00 €	29,00 €	-
Riesling	Blanc	-	-	30,00 €	-
Gewurztraminer	Blanc	-	18,00 €	32,00 €	-
Pinot Noir (Fût de Chêne)	Rouge	-	-	34,00 €	-
Pinot Noir	Rouge	-	18,00 €	-	-
Beaujolais		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Morgon	Rouge	2015	16,00 €	-	-
Juliéas	Rouge	2016	-	31,00 €	-
Chirouble	Rouge	2016	18,00 €	32,00 €	-
Fleurie	Rouge	2016	17,00 €	31,00 €	-
Bordeaux		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Château Les Gravières (St Émilion Grand Cru)	Rouge	2015	-	42,00 €	-
Château Haut Lagrange (Pessac Léognan)	Rouge	2014	-	42,00 €	80,00 €
Château Négrit (Montagne St émilion)	Rouge	2015	-	38,00 €	-
Château St Estèphe	Rouge	2015	26,00 €	48,00 €	96,00 €
Château Belloy (Canon du Château Belloy)	Rouge	2016	28,00 €	47,00 €	-
Bourgogne		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Hautes Côtes de Nuits	Blanc	2016	-	48,00 €	-
Macon Fuissé	Blanc	-	-	32,00 €	-
Fixin Côtes de Nuits	Rouge	2016	-	52,00 €	-
Hautes Côtes de Nuits	Rouge	2016	-	48,00 €	-
Hautes Côtes de Beaunes	Rouge	2016	-	49,00 €	-
Languedoc et Côtes du Rhône		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Le petit vin des Bosquets (Côtes du Rhône)	Rouge	2016	-	26,00 €	-
Château Saint Jean (Côte du Rhône)	Rouge	-	-	29,00 €	-
Domaine du Châpître (IGP Pays d' Hérault)	Rouge	-	-	27,00 €	-
Marselan (Languedoc)	Rouge	-	-	33,00 €	-
Val de Loire		Millésime	37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Saumur Champigny	Rouge	2016	18,00 €	-	-
Chinon Elegance	Rouge	2017	-	34,00 €	-
Bourgeuil	Rouge	2016	18,00 €	32,00 €	-
Les Champagnes et Crémants			37,5 cl	75 cl	1,5 litre Magnum
Testulat (Brut cuvée de réserve)			23,00 €	42,00 €	-
Les Fines Bulles de l'Auberge de la Ferme (Crémant d'Alsace vignifié avec 100% de Riesling par la Famille Koehly)			-	35,00 €	-



« ROCHEHAUT ATTRACTIONS »

Un bel ensemble à partager !

Dans notre Gazette parue en juin 2019, nous avons décrit nos infrastructures sur base de leur localisation : une part au cœur du village et l'autre sur ses hauteurs. C'est sur ces dernières, à l'entrée du village, que notre offre s'est depuis lors fortement élargie.

Sous l'appellation « Rochehaut Attractions » sont désormais regroupés non seulement le Parc animalier de Rochehaut et l'Agri-Musée, mais aussi la Brasserie et le P'tit Parc-Loisirs avec sa plaine de jeux et sa mini-ferme. Le tout constitue un ensemble unique en son genre à découvrir et surtout partager.

Een mooi geheel om samen te beleven!

In het Gazetje dat verscheen in juni 2019, beschreven we onze infrastructuur op basis van hun ligging: een deel in het centrum van het dorp en een ander deel op de heuvels. Op die laatste plek, aan de ingang van het dorp, werd ons aanbod sindsdien sterk uitgebreid.

Onder de naam "Rochehaut Attractions" zitten nu niet alleen het dierenpark en het Landbouwmuseum, maar ook de "Brasserie" en "Le P'tit Parc-Loisirs", met speelplein en miniboerderij. Alles samen vormt dit een uniek geheel om te ontdekken en vooral om samen te beleven.

info : www.rochehaut-attractions.be

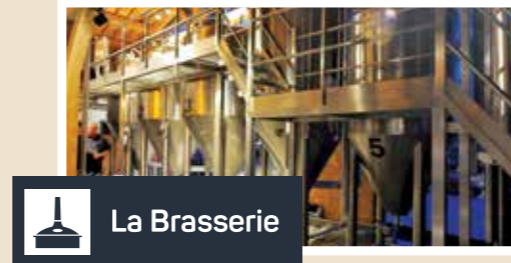
Rue du Palis, 85 • B 6830 Rochehaut-sur-Semois
+32 (0)61 86 03 66 • info@rochehaut-attractions.be



Le Parc Animalier de Rochehaut



L'Agri-Musée



La Brasserie



Le P'tit Parc-Loisirs



Le Resto-Angus Grill



Le Shop-Terroir



Contacts et infos : Famille Patricia & Michel Boreux, Eloïse et Benoît, Arnaud, Jordan & leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois • Bouillon • Tél. 00 32 (0)61/46.10.00

LA TAVERNE

L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

DEMANDEZ LE CODE À NOTRE PERSONNEL

Boissons : de 10h à la fermeture • Petite restauration : de 12h à 21h30 • Restauration : de 12h à 15h et de 18h à 21h30

LA BOUTIQUE ARDENNAISE

LES DÉLICIES DU TERROIR DE L'ARDENNE AUTHENTIQUE

Apéritif de Rochehaut et Fruité de Rochehaut, Bière La Rochehaut et autres bières artisanales, vins, liqueurs et alcools, miels, confitures, vinaigres, biscuits, chocolats (d'Edouard notamment)... Il y a de quoi boire tout son saoul et croquer à belles dents dans la boutique ardennaise. Avec en plus des livres, des cadres, des photos et un tas de petits objets liés à la vie rurale. Il y a de quoi craquer et se faire des "menus" plaisirs dans ce magasin à nul autre pareil.



DE ARDEENSE WINKEL

DELICATESSEN UIT DE AUTHENTIEKE ARDENNEN

Het aperitief van Rochehaut en de fruitige wijn van Rochehaut, bier La Rochehaut en andere ambachtelijke bieren, wijnen, likeuren en sterke dranken, honing, con-fituren, vleeswaren, azijn, koekjes, chocolade (met name van Edouard), ... De Ardeense winkel staat barstend vol met allerlei lekkers om te eten en te drinken. Met daarnaast boeken, kaders, foto's en tal van kleine voorwerpen uit het plattelandleven. Keuze te over dus om uzelf wat lekkers en andere plezierijtes te gunnen in deze onovertroffen winkel.

L'APÉRO	
Nos spécialités	
L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
Le Fruité des Vignes de Rochehaut ...	6,00 €
Le Maison sans alcool	4,00 €
Le Maitrank	
(boisson de mai d'Arlon)	5,00 €
La Griotte de Biercée	4,00 €
Les classiques 6,00 €	
Campari glace	
Pisang glace	
Martini rouge ou blanc	
Porto rouge ou blanc	
Ricard	
Sherry extra dry	
Kir	
Picon glace	
Bacardi glace	
Whisky Famous Grouse	
Gin glace	
Vodka nature	
Pineau des Charentes	
Malibu glace	
Suze	
Américano	
Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix :	
Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas -	
Vin blanc - Tonic - Bière.....	1,50 €

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	2,50 €
Tonic	2,50 €
Pepsi ou Pepsi Max	2,50 €
Ice Tea ou Cool Tea	2,50 €
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	3,25 €
Les Boissons Lactées	
Lait froid	2,00 €
Lait chaud	2,25 €
Lait russe	3,00 €
Cécémel froid ou chaud	2,50 €
Chocolat Viennois	3,50 €
Café Latte	3,00 €

POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL	
Liqueurs..... 6,00 €	
Boissons Chaudes	
Café Ardennais (alcoolisé)	8,00 €
French Coffee Maison	8,00 €
L'Irish Coffee Traditionnel	8,00 €
L'Italian Coffee Traditionnel	8,00 €
Le vin chaud de la Taverne	4,00 €
Les classiques	
Amaretto	
Cointreau	
Grand Marnier	
Mandarine Napoléon	
Baileys	
Eaux de Vie.. 6,00 €	
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 Ardennais	
Eau de Villée	
Vieux Marc de Bourgogne	
Glenfiddich 12 ans	
Limoncello	

MANGER UN P'TIT BOUT NON STOP DE 12H À 21H30	
Les Omelettes	
<i>Nos omelettes sont servies avec une petite salade mixte, pain et beurre.</i>	
Supplément si servie avec frites et mayonnaise 4,00 €/p.p	
• L'omelette nature et ciboulette	9,00 €
• L'omelette aux champignons et fromage râpé de gruyère en chausson	11,00 €
• L'omelette au Jambon d'Ardenne	10,00 €

LES DOUCEURS NON STOP DE 12H À 21H30	
Les Glaces	
<i>Fabrication artisanale à l'Auberge de la Ferme avec du lait et des œufs de ferme</i>	
• La coupe Fermette : vanille, chocolat, moka et spéculoos, chantilly	8,00 €
• La coupe enfant : 2 boules, vanille et/ou chocolat	5,00 €
• La palette de sorbets aux goûts du moment	8,00 €
• La coupe brésillienne : glace vanille et moka, chantilly	8,00 €
• La dame blanche : glace vanille et chocolat chaud, chantilly.....	8,00 €
• La dame noire : glace chocolat et chocolat chaud, chantilly	8,00 €
• Le colonel : vodka et sorbet citron	8,00 €

À LA CARTE COMMANDE PRISE DE 12H À 15H ET DE 18H À 21H30	
Les Entrées Froides	
• Le carpaccio de bœuf , dés de foie gras de canard cuit au torchon, huile de truffes, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pins	15,50 €
• La planche de dégustation ardennaise , assortiment de charcuteries et salaisons de nos cochons élevés en plein air	16,00 €
• Le saumon gravellax et truite fumés , toasts au raifort et persil, crevettes grises.....	17,00 €
• L'assiette de Jambon d'Ardenne de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut , en chiffonnade, crème balsamique, salade et quelques toasts	15,00 €
Les Entrées Chaudes	
• Les os à moelle cuits au four , toasts de pain de campagne à l'ail et du saindoux, fleur de sel	13,00 €
• Le potage du jour aux légumes et jambon	9,00 €
• Les croquettes de ris de veau et de volaille façon vol au vent ..	18,00 €
• La cassolette de 6 scampis au beurre à l'ail.....	14,00 €
• Les deux croquettes de crevettes grises maison	15,50 €

Les Grillades	
Nos spécialités de viandes issues de notre terroir	
• Le steak « Black Angus Beef » de l'élevage d'Arnaud Boreux (300 gr).....	23,00 €
• L'entrecôte de jeune vache BBB de la boucherie de la Ferme à Pondrôme (400 gr).....	26,00 €
• Les côtes d'agneau grillées origine France, servies avec du beurre maître d'hôtel.....	26,00 €
• Notre fameux jambonneau braisé , grillé et cuit au four issu des porcs élevés en plein air à Rochehaut de l'élevage d'Arnaud Boreux (600 gr), croûte de moutarde et chapelure aux fines herbes	22,00 €
• La côte à l'os 1,4 kg « Tomahawk » de jeune vache Blanc Bleu Belge, servie nature avec du beurre persillé et de la fleur de sel (2 couverts)	54,00 €/2pers.
• La côte de porc PQA « Porc Qualité Ardenne » issue des élevages d'Arnaud Boreux à Rochehaut, grand format (350 gr), marinée aux herbes du jardin et cuite à basse température, snackée à la plancha et servie avec des pommes de terre rissolées et la poêlée de légumes	23,00 €
Sauce au choix pour ces viandes (facultatif)	3,00 €
• Champignons de Paris - crème - persillé	
• Poivre vert - dés de tomates - poivre concassé - crème	
• Moutarde en grains - crème	
• Roquefort - crème	
• Béarnaise maison à la minute	

UN TERROIR À BOIRE !

BRASSERIE DE ROCHEHAUT

— ARNAUD BOREUX —®



Nos Bières Pression

Située sur les hauteurs du village, la Brasserie de Rochehaut vous propose cinq bières.

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Blonde 5,5°	2,00 €	3,00 €	4,00 €	5,00 €
Triple Blonde 8,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée 6,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune 9°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

Découvrez la "Planche de 4 bières" servies en galopins de 15 cl, habituellement la Triple Blonde, l'Ambrée, la Brune et l'IPA :




8,00 €

DÉGUSTER UNE BONNE BIÈRE...	
Les Bières Blondes	
Duvel	4,00 €
Westmacle Triple	4,50 €
Jupiler sans alcool	2,75 €
Triple Karmeliet	4,50 €
Hoegaarden bière blanche	3,00 €
Chimay blanche	4,00 €
Cuvée des Trolls	3,50 €
Les Bières Spéciales de la Province de Luxembourg	
Septimus 33 cl	3,50 €
<i>Bière blonde produite par Loris Collot (Brasserie à Sensenruth)</i>	
L'Orval 33 cl "ambrée" fraîche ou tempérée servie avec son fromage d'Orval	
Jeune (3 mois)	4,00 €
Vieux (plus d'un an)	4,50 €
Les Bières Fruitées	
Rodenbach	3,00 €
Kriek St-Louis	3,25 €
Framboise St-Louis	3,25 €
La Super des Fagnes aux Griottes	3,50 €
Pêcheresse	3,25 €
Les Bières Brunnes	
Chimay Bleue	5,00 €
Chimay Rouge	4,50 €
Trappiste de Rochefort 8°	4,50 €
Trappiste de Rochefort 10°	5,00 €

Les Salades Composées	
	
<i>Servies en plat (Pain et beurre compris)</i>	
Supplément si servie avec frites..... 4,00 €/p.p	
• L'omelette nature et ciboulette	9,00 €
• L'omelette aux champignons et fromage râpé de gruyère en chausson	11,00 €
• L'omelette au Jambon d'Ardenne	10,00 €

Les Crêpes	
<i>sur base de la recette de la Mère Boreux</i>	
Notre spécialité :	
Les fameuses crêpes "fermette" flambées au Secret de Rochehaut et glace vanille maison 12,00€	
Les traditionnelles :	
• Les crêpes au sucre fin ou cassonade	7,00 €
• Les crêpes à la chantilly	9,00 €
• Les crêpes Normandes flambées avec pommes caramélisées et glace vanille, coulis caramel au beurre de ferme salé ..	12,00 €
• Les crêpes "mikado"	10,00 €

Les Plats	
• La belle truite meunière , beurre noisette citronné/persillé.....	20,00 €
• La planche de charcuteries servie avec un Munster chaud, accompagnée avec des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain.....	23,00 €
• La tartiflette façon Taverne au fromage de la Ferme de Virelles	19,00 €
• Le Croque taverne au jambon blanc et fromage d'Orval, salade avec sauce moutarde et sauce ketchup	12,00 €
• Le plat de penne au jambon blanc, crème et fromage, le tout gratiné au four	13,00 €
• Le burger classique , pain burger, steak haché 200 gr, salade, tomates, oignons caramélisés et cheddar - Servi avec frites et salade.....	16,00 €

Les Plats "Enfants"	
• Une tranche de jambon blanc servie froide avec des pommes frites, mayonnaise, tomate et salade verte	9,00 €
• Une boulette maison servie avec des pommes frites, tomate et salade verte.....	9,00 €
• Un petit plat de penne gratinées au jambon blanc crème et fromage à gratiner	9,00 €

Nos Cocottes à Table

Plats Mijotés et de Tradition



• Le gros coq de ferme mijoté au vin rouge , des lardons et des oignons grelots, légumes du jour et des pommes de terre au choix.....	19,00 € /pers
• Les 2 boulettes maison mijotées comme chez la « Mère Boreux », sauce jus de viande aux oignons, thym, laurier et vin blanc	18,00 € /pers
• Une belle "poule au riz" cuite en bouillon servie avec ses légumes de cuisson et du riz pilaf au beurre	20,00 € /pers
• La choucroute royale mijotée au vin blanc, des cochonnailles de l'Auberge et un demi jambonneau	22,00 € /pers

Si vous êtes allergique à certains aliments, merci de nous le signaler avant votre commande. Nous ferons le nécessaire pour adapter votre choix.