Nos spécialités L'Apéritif de la Ferme

Le Maison sans alcool Le Maitrank (boisson de mai d'Arlon) La Griotte de Biercée Le Fruité des Vignes

Les classiques.

Campari glace Pisang glace Martini rouge ou blanc Porto rouge ou blanc Ricard

Sherry extra dry Picon glace Bacardi glace Whisky Famous Grouse Gin glace Vodka nature

Pineau des Charentes Malibu glace

Les Omelettes

et à la ciboulette

Nos omelettes sont servies

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix : Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas Vin blanc - Tonic - Bière 1,50 €

6.00 € Nos Boissons Chaudes Nos Liqueurs

POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL...

Café Ardennais (alcoolisé)7,00 € French Coffee Maison . .7,00 € L'Irish Coffee Traditionnel7,00 € L'Italian Coffee Traditionnel7,00 €

Le vin chaud de la Taverne 4,00 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

oléon	Les classiques	No.	
Rochehaut es Bois" Poire Framboise Pomme es	Café Petit café serré Café décaféiné Café Viennois à la chantilly Capuccino à la mousse de lait Thé nature ou au lait ou citron Tisane camomille	2,50 2,50 3,00 3,00	€ € € €
	The state of the s	-/	

Thé Earl Grey

Thé vert

Thé noir/fruits rouges

Thé menthe/poivre



Américano

MANGER UN P'TIT BOUT • NON STOP DE 12H À 21H30

Vieux Marc de Bourgogne

Le Secret de Rochehaut

"aux Fruits des Bois'

Liqueur de Framboise

La Poire du Terroir

Les classiques

Amaretto

Cointreau

Baileys

Grand Marnier

Mandarine Nap

Nos Caux d

L'Esprit de

"aux Fruits de

Eau de vie de Eau de vie de

Eau de vie de

Les classique

Cognac VSOP

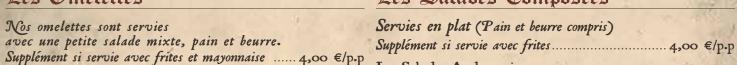
Eau de Villée

Genièvre Ardennais

Glenfiddich 12 ans

Armagnac

Calvados



· L'omelette aux oignons et tomates émondées,

concassées et aux herbes de Provence · L'omelette aux champignons de Paris et pleurotes 10,00 € La Salade Végétarienne · L'omelette au lard maigre fumé

· L'omelette au fromage râpé de gruyère en chausson ...

avec une petite salade mixte, pain et beurre.

· L'omelette nature aux oignons sautés

Autres Choix

· Le potage du jour aux légumes et cuit avec une crosse de Jambon d'Ardenne, crème fraîche battue, un œuf confit à 62° et des croutons de pain au beurre.. · Le Croque Monsieur au jambon blanc et fromage d'Orval,

salade avec sauce moutarde et sauce ketchup. 12,00 € · L'assiette de Jambon d'Ardenne avec de la salade, petits oignons et cornichons au vinaigre ..

· Le plat de pennes au jambon blanc, crème et fromage le tout gratiné au four

· La dégustation ardennaise, assortiment de charcuteries et salaisons de nos cochons élevés en plein air et quelques tranches de fromage d'Orval

Les Salades Composées

4,00 €/p.p

La Salade Ardennaise

Salade du marché aux lardons, Jambon d'Ardenne salé et fumé, croûtons au beurre, un œuf confit à 62° sur des pommes de terre « Charlotte » sautées, du quinoa, du fromage en cubes 9,00 € et une grosse tranche de terrine de porcelet.........16,00 €

Salade du marché, champignons blancs poêlés, 2 œufs confits • L'omelette au Jambon d'Ardenne de nos cochons 10,00 € à 62°, poivrons et oignons émincés, du quinoa, des morceaux .. 9,00 € de fromages régionaux de notre boutique ardennaise, croûtons et pommes de terre chaudes en salade.

La Salade du Pêcheur

De la truite fumée, des crevettes, du saumon fumé, du quiona, de la salade, des oeufs durs en mimosa, des dés de tomates, .10,00 € des oignons hachés, des pommes de terre sautées chaudes

La Salade du Berger

Salade du marché, un toat de chèvre chaud entrelardé sur du sirop de Liège, un émincé de tomates, du quinoa, des pommes de terre sautées, et de la vinaigrette.......16,00 €

Nos Bonnes Tartines au Pain Gris Maison

• Jambon d'Ardenne et salade mixte	9,00	€
Fromage d'Orval et salade mixte		



Nos suggestions Maison en bouteilles

Côtes du Rhône Château Saint Iean 75 d 29,00 € Montravel (Cuvée Jordan - Sélection Auberge de la Ferme) Blanc 75 d 28,00 € Rosé Les Grandes Vignes (Côtes du Rhône) 28,00 € 75 d

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

Le verre .2,90 €

1/2 L 10,00 €

19,00 €

Frères Duhr à Ahn (Lux) Millésime 1,5 litre Maonum 37,5 d 75 d Pinot Gris Blanc 16,00 € 29,00 € Blanc Riesling 16,00 € 29,00 € Blanc Gewurztraminer 34,00 € Alsace (Koehly à Kintzheim) Millésime 37,5 d 75 d 1,5 litre Magnum Pinot Gris 18,00 € 29,00 € 30,00 € Riesling Blanc Blanc 32,00 € Gewurztraminer 18,00 € Pinot Noir (Fût de Chêne) Rouge 34,00 € Pinot Noir Rouge 18,00 € Millésime Beaufolais 1,5 litre Magnum 37,5 d 75 d Morgon 6,00 € Rouge Juliénas 2016 31,00 € Rouge Chirouble 18,00 € 2016 32,00 € Fleurie Rouge 2016 17,00 € 31,00 € Bordeaux Millésime 1,5 litre Magnun 37,5 d 75 d Château Les Gravières (St Émilion Grand Cru) Rouge Rouge 42,00 € Château Haut Lagrange (Pessac Léognan) Château Négrit (Montagne St Émilion) Château St Estèphe 2014 42,00 € 80,00 € Rouge Rouge 2015 38,00 € 26,00 € 48,00 € 2015 96,00 € Château Belloy (Canon du Château Belloy) 47,00 € Rouge 2016 28,00 € Millésime 1,5 litre Magnum Bouraoane 37,5 d 75 d Hautes Côtes de Nuits Blanc 48,00 € 2016 Blanc Macon Fuissé 32,00 € Fixin Côtes de Nuits Rouge 2016 52,00 € Hautes Côtes de Nuits Rouge 48,00 € 2016 Hautes Côtes de Beaunes 49,00 € Rouge 2016 Millésime 1,5 litre Magnum Lanquedoc et Côtes du Rhône 37,5 d 75 d Le petit vin des Bosquets (Côtes du Rhône) Château Saint Jean (Côte du Rhône) Rouge 26,00 € 2016 Rouge 29,00 € Domaine du Châpitre (IGP Pays d' Hérault) Marselan (Languedoc) Rouge Rouge 27,00 € 33,00 € Millésime Val de Loire 1,5 litre Magnum 37,5 d 75 d Saumur Champigny Rouge 2016 18,00 € Rouge 34,00 € Chinon Elegance 2017 2016 18,00 € 32,00 € Les Champagnes et Crémants 1,5 litre Magnum 37,5 d 75 d Testulat (Brut cuvée de réserve) 23,00 € 42,00 € Les Fines Bulles de l'Auberge de la Ferme 35,00 € (Crémant d'Alsace vignifié avec 100% de Riesling par la Famille Koehly)

FERMETTE

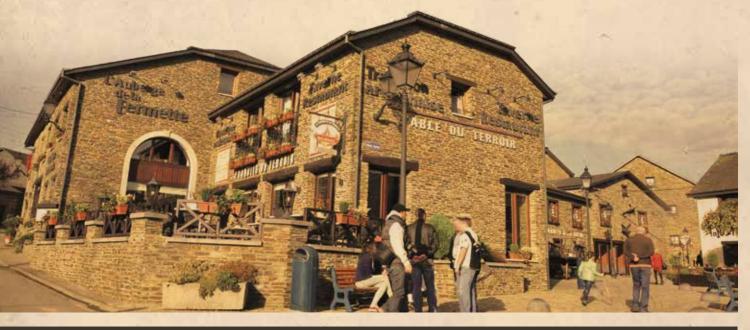
Famille Patricia & Michel Boreux, Cloïse, Arnaud, Jordan & leurs équipes Rue de la Cense, 12 · B 6830 Rochehaut s/Semois · BOUILLON · Tél. 00 32 (0)61/46.10.00



EDITION 2019 AUTOMNE/HIVER 2020







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

LA BOUTIQUE LES DELICES DU TERROIR

DE L'ARDENNE AUTHENTIQUE

Apéritif de la Ferme et Fruité de l'Auberge, Cuvée de 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 DELICATESSEN UIT DE AUTHENTIEKE ARDENNEN

Het aperitief van de boerderij en de fruitige wijn van de Auberge, de Cuvée de Rochehaut en andere ambachtelijke bieren, wijnen, likeuren en sterke dranken, honing, confituren, vleeswaren, azijn, koekjes, hocolade (met name van Edouard), ... De Ardeense winkel staat bar-stenvol met allerlei lekkers om te eten en te drinken. Met daarnaast boeken, kaders, foto's en tal van kleine voorwerpen uit het plattelandsleven. Keuze te over dus om uzelf wat lekkers en andere pleziertjes te gunnen in deze onovertroffen winkel.





DE L'EAU, DES JUS ET DU LAIT!

Les Eaux	Les Jus
S1- S	Jus multifruits
Sources de Spa	Jus d'orange
1/4 Litre plate2,50 €	Jus de pamplemousse 3,0
1/2 Litre plate 4,00 €	
1 Litre plate	Jus de tomate 3,0
1/4 Litre pétillante2,50 €	Les jus de Rachecourt en Gaume : • Pomme
1/2 Litre pétillante 4,00 €	
1 Litre pétillante	Les Boissons Lactées

Les Softs	Lait chaud 2,25
Spa Orange ou Citron2,50 €	Lait russe 3,00 a Cécémel 2,25 a
Tonic	Cécémel chaud
Ice Tea ou Cool Tea2,50 €	

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...

Les Bières au Fût

La Cuvée de Rochehaut

Les Bières Spéciales de la

en bouteille, brassée chez Caulier

Loris Collot (Brasserie à Sensenruth)

tempérée servie avec son fromage d'Orval

Jeune (3 mois) 4,00 €

Vieux (plus d'un an) 4,50 €

.. 3,75 €

7,50 €

4,00 €

3,00 €

3,25 €

3,25 €

3,50 €

3,25 €

5,00 €

Province de Luxemboura

Bière ambrée, refermentée

Bière blonde produite par

L'Orval 33 d "ambrée" fraîche ou

La Godefroy de Bouillon

La Corne du Bois des Pendus

Les Bières Fruitées

33 cl Rousse.

33 d Blonde

Triple 33 cl

Rodenbach

Kriek St-Louis

ux Griottes

Chimay Bleue

Chimay Rouge

êcheresse

ramboise St-Louis

a Super des Fagnes

Les Bières Brunes

rappiste de Rochefort 8° ... 4,50 €

rappiste de Rochefort 10° 5,00 €

Diekirch 33 d

Diekirch 50 cl

à Péruwelz

33 d

75 d

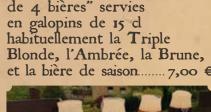
Septimus 33 d.

Nos Bières Pression

BRASSERIE DE ROCHEHAUT

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

TT				
-4 E	15cl	25 d	33 d	50 d
Blonde 5.5°	1,50€	2,50€	3,30€	5,00€
Triple Blonde 8,5°	1,80€	2,80€	3,50€	5,60€
Ambrée 6,5°	1,80€	2,80€	3,50€	5,60€
Brune 9°	1,80€	2,80€	3,50€	5,60€
Saisons	2,00€	3,00€	4,00€	6,00€
Découvrez la "Planche				





	_
The Widnes Whanks	L
Les Bières Blondes	aı
Duvel 4,00 €	P
Westmaclle Triple4,50 €	~
Jupiler sans alcool2,75 €	1
Triple Karmeliet	C
Hoegaarden bière blanche 3,00 €	C
Chimay blanche 4,00 €	T
Cuvée des Trolls3,50 €	T

ENTRE FERME ET FORET



LE PARC ANIMALIER

HET DIERENPARK

Le parc a été ouvert en automne 2003. C'était pour Michel Boreux, fils d'agriculteur devenu restaurateur, la concrétisation d'un grand projet. Passionné par les animaux, Michel a progressivement transformé les paturages en cet écrin de verdure entre ferme et forêt avec d'autres races, des plus locales aux plus originales.

Approcher de très près des animaux, c'est aussi un rêve pour bien des enfants. Pour découvrir le parc, deux petits trains touristiques avec leur trio de wagons, dont certains couverts pour les jours où la météo se montre moins clémente, démarrent en face de la Taverne de la Fermette au centre du village de Rochehaut.

Het park werd geopend in de herfst van 2003. Voor Michel Boreux, een landbouwerszoon die restaurateur is geworden, was dat een jongensdroom die werkelijkheid werd. Hij heeft de hellingen van de vallei die voor de landbouw werden gebruikt omgebouwd tot een uitgestrekt domein voor een dertigtal soorten. Gepassioneerd door dieren heeft Michel, de weilanden waarop de limousinrunderen graasden geleidelijk aan omgevormd zodat ook andere rassen, van plaatselijke tot originele rassen, konden genieten van deze groene parel tussen boerderij en bos.

Heel dichtbij de dieren komen, is ook een droom voor heel wat kinderen. Om het park te ontdekken, vertrekken twee toeristische treintjes met drie wagons, sommige overdekt voor de dagen waarop het weer zich niet van zijn beste kant laat zien, tegenover de Taverne de la Fermette in het hart van Rochehaut.

À LA CARTE • COMMANDE PRISE DE 12H À 15H ET DE 18H À 21H30

Les Entrées Froides

· Le bœuf séché et fumé servi en fines tranches sur une salade assaisonnée, une fine tranche de foie gras de canard cuit au torchon et des croûtons de pain au beurre 18,00 € · L'assiette de saumon et truite fumés, toasts au raifort,

salade, dés de tomates et crevettes ... · La terrine de gibier sur une salade mélangée, toasts et pignons de pin torréfiés et de la confiture d'échalotte......

· L'assiette de Jambon d'Ardenne de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut, de la salade et quelques toasts.. 15,00 €

Les Entrées Chaudes

· Les os à moelle cuits au four, des toasts de pain de campagne et du saindoux, fleur de sel pour accompagner le tout

· Le potage du jour aux légumes et cuit avec une crosse de Jambon d'Ardenne, crème fraîche battue, un œuf confit à 62° et des croûtons de pain au beurre ... · Les escargots de Warnant dans leurs coques,

beurre à l'ail persillé 12 pièces..... . 18,00 € 6 pièces...

· Le toast croquant aux champignons des bois, crème et persillade à l'ail, petite salade mélangée14,00 €

· Les pieds de porcs servis entiers, gratinés au four, moutarde, chapelure et sauce gribiche (à décortiquer vous-même).

AU CHOIX AVEC LE PLAT:

- > POMMES FRITES
- > « CHARLOTTES » EN PELURE. AU BEURRE
- > CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

BIEN PLUS QUE LA VIE DES AGRICULTEURS

DU TEMPS PASSÉ

ZOVEEL MEER DAN ENKEL HET LEVEN VAN DE

LANDBOUWERS VAN VROEGEF

> PENNES AU BEURRE

Les Grillades

Nos spécialités de viandes issues de notre terroir

• Le steak de bœuf (250 g) · L'entrecôte de jeune vache (300 g). 26,00 € · Les côtes d'agneau grillées et servies avec du beurre maître d'hôtel. . 25,00 € · Notre fameux jambonneau braisé (600 g), grillé et cuit au four en croûte de moutarde et chapelure aux fines herbes..

· La côte à l'os de jeune vache Blanc Bleu Belge, servie nature avec du beurre persillé et de la fleur de sel .54,00 €/2 pers.



Toutes nos viandes sont garanties nées, élevées, engraissées, abattues et découpées en Belgique.



Sauce au choix pour ces viandes (facultatif) 2,50 €

- Champignons crème
- Poivre vert et poivre concassé crémé
- Moutarde à la crème
- Roquefort crème

Les Plats "Enfants"

- · Une tranche de jambon blanc servie froide avec des pommes frites, mayonnaise et salade verte .
- · Une boulette maison servie avec des pommes frites et salade verte 9,00 € · Un petit plat de pennes gratinées
- au jambon blanc et fromage . 9,00 €

Les Fromages

· L'assiette de fromages locaux et sa garniture de Jambon d'Ardenne 15,00 €

Par le passé, Rochehaut-sur-Semois a vécu avec ferveur ses fêtes de la moisson. Aujourd'hui, Patricia et Michel Boreux font perdurer cette tradition dans leur Agri-Musée permanent. Une quantité impressionnante de vestiges de l'agriculture du temps passé ont en effet trouvé à s'abriter sous l'immense toit de l'Agri-Musée. Dans ce vaste bâtiment en bois situé à l'entée du village sont rassemblées, et mis en scène, des centaines de vieux outils liés au travail de la terre et d'anciennes machines restaurées, la plupart en parfait état de fonctionnement.

Vroeger heeft Rochehaut-sur-Semois de oogstfeesten volop gevierd. Vandaag de dag duren ze bij Patricia en Michel Boreux onverminderd voort in zijn Landbouwmuseum. Heel wat overblijfselen uit het vroegere boerenleven hebben namelijk onderdak gevonden in het immense Landbouwmuseum. In dit grote houten gebouw langs de invalsweg naar het dorp worden honderden oude landbouwwerktuigen en gerestaureerde machines - de meeste in perfecte staat - verzameld en tentoongesteld.



De la Truite de chez Nous Servie en Plat

· Le filet de grosse truite saumonée cuit au four, crème à l'oseille, salade, crevettes et quelques légumes · La belle truite meunière, beurre noisette citronné/persillé.

Quelques Incontournables: Plats de Gibier et Plats de Tradition

· Le civet de biche mijoté à la bière de rochehaut et au sirop de liège, croquettes ou gratin dauphinois, pommes airelles et des légumes. · Le filet de biche (250 g) rôti au beurre, croquettes ou

gratin dauphinois, garnitures de chasse, chicons braisés, sauce grand veneur à la gelée de groseilles rouges

· Une planche de charcuteries à base de nos porcs élevés en plein air, servie avec un Munster chaud, des pommes de terre Charlotte en pelure et du pain

· Le porcelet de l'Auberge grillé au four ou au barbecue, légumes du jour

• Le Stoemp façon "Taverne de la Fermette" avec des produits de chez nous; pommes de terre, légumes et des viandes de porc de notre élevage en plein air, le tout servi en potée.....22,00 €

· La tartiflette de la Taverne de la Fermette avec des pommes de terre de Florenville et du fromage de la Ferme de Virelles...

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE À CERTAINS ALIMENTS.

MERCI DE NOUS LE SIGNALER AVANT VOTRE COMMANDE. NOUS FERONS LE NÉCESSAIRE POUR ADAPTER VOTRE CHOIX

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, 17,00 €/pers thym, laurier et vin blanc...

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



LES DOUCEURS

NON STOP DE 12H À 21H30

Les Glaces

Fabrication artisanale à l'Auberge de la Ferme avec du lait et des œufs de ferme

Nos spécialités

· La coupe enfant

· La coupe Fermette vanille, chocolat, moka et spéculoos (chantilly et garnitures)..... 8,00 €

Les traditionnelles

(2 boules, vanille et/ou chocolat). · La palette de sorbets aux goûts du moment 6,00 € · La coupe brésilienne (glace vanille et moka) . 7,00 € La dame blanche (glace vanille et chocolat chaud) 7,00 €

La dame noire (glace chocolat et chocolat chaud) 7,00 €

Le colonel (vodka et sorbet citron) . 7,00 €

Les Crêpes

Notre spécialité

· Les crêpes "fermette", flambées au Secret de Rochehaut et glace vanille maison et des fruits de saison.

Les traditionnelles

· Les crêpes au sucre fin

· Les crêpes à la confiture 8,00 € · Les crêpes à la cassonade 7,00 € · Les crêpes à la chantilly 8,00 € · Les crêpes "mikado" .. 10,00 €

7,00 €

Les Pâtisseries & Desserts Maison

Nos spécialités

· La tarte au sucre façon « Pom de Pain », son petit caramel par-dessus avec une boule de glace speculoos (spécialité de Rochehaut)

· Les profiteroles farcies de glace vanille, chocolat chaud, chantilly, tuile croustillante et de la meringue

· Le fameux patapas de l'Auberge, petit gateau de pomme de terre charlotte façon frangipane, glace speculoos, fruits rouges. (dessert sans gulten)10,00 €