



POINT DE VUE

TEA ROOM • RESTO • PUB





**PROFITEZ ÉGALEMENT
DE NOTRE NOUVELLE
TERRASSE ESTIVALE
« CHEZ BENELO »,
*située juste à côté du restaurant
et exclusivement réservée aux
cocktails, bières et tapas !***







BIÈRES



UN TERROIR À BOIRE !

**2021
NEW !**

7€
Bout./50 cl

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT



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 !

Santé!



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®

PRESSIONS

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
PILS	5,2°	1,50€	2,50€	3,50€	5,00€
BLONDE	5,5°	2,00€	3,00€	4,00€	5,50€
TRIPLE BLONDE	8,5°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
AMBRÉE	6,5°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
FRUITS ROUGES	7°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7°	2,20€	3,50€	4,50€	6,50€

BOUTEILLE « LA ROCHEHAUT »

BRUNE 9° 33 cl 4,50€

PLANCHE DE 4 BIÈRES

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl habituellement L'Ambrée, La Triple Blonde, La Fruit Rouge et l'IPA **8,00 €**

LOCALES

Septimus Blonde	5,9°	33cl	4,50 €
Corne du Bois des Pendus Triple	10°	33cl	4,50 €
Vaurien Blonde	5,7°	33cl	4,50 €
La Chatte	6°	33cl	4,50 €
Chouffe Blonde	8°	33cl	4,50 €
Rulles Blonde	7°	75cl	8,00 €
Godefroy Blonde	6,2°	33cl	4,50 €
Godefroy Rousse	6°	33cl	4,50 €
Lupulus Triple	8,5°	33cl	4,50 €

ÉTRANGÈRES

Carlsberg	5,6°	25cl	3,50 €
Guinness	8°	33cl	4,50 €
Corona	4,6°	33cl	4,50 €
Desperados	5,9°	33cl	4,50 €

FRUITÉES

Kriek Saint-Louis	4,5°	25cl	4,00 €
Framboise Saint-Louis	4,5°	25cl	4,00 €
Kriek Boon	5°	25cl	4,00 €
Kasteel Rouge	8°	33cl	4,50 €
Pecheresse Lindemans	2,5°	25cl	4,00 €
Liefmans Fruitesse (on the rocks)	3,8°	25cl	4,00 €
Delirium Red	8°	33cl	5,00 €

SPÉCIALES FORTES

Bush Triple Ambrée	12°	33cl	5,00 €
Paix Dieu	10°	33cl	5,00 €
Cuvée des Trolls	7°	25cl	4,50 €
Quintine Blonde	8°	33cl	5,00 €
Duvel	8,5°	33cl	5,00 €
Delirium Tremens Blonde	8,5°	33cl	5,00 €
Kwak	8,4°	33cl	5,00 €
Karmeliet Blonde	8°	33cl	5,00 €
Scotch CTS	7,2°	25cl	4,50 €
Geuze Boon (Mariage parfait 2015)	8°	37,5cl	6,00 €

SPÉCIALES LÉGÈRES

Hoegaardeen Blanche	5°	25cl	4,50 €
Jupiler N/A	0°	25cl	3,00 €
Duchesse de Bourgogne	6,2°	25cl	4,50 €
La Super Sanglier	4,5°	33cl	4,50 €

ABBAYES ET CHÂTEAUX

Saint-Feuillien Blonde	7,5°	33cl	4,50 €
Saint-Monon Miel	6,5°	33cl	5,00 €
Saint-Monon Ambrée	6,5°	33cl	5,00 €
Maredsous Blonde	6°	33cl	5,00 €
Maredsous Brune	10°	33cl	5,50 €
Valdieu Triple	9°	33cl	5,00 €

TRAPPISTES

Westmalle Triple	9,5°	33cl	5,50 €
Achel Blonde	8°	33cl	5,00 €
Chimay Rouge	7°	33cl	5,00 €
Chimay Blanche	8°	33cl	5,00 €
Chimay Bleu	9°	33cl	5,50 €
Orval Jeune	6,2°	33cl	5,00 €
Orval Vieux (min. 1 an)	6,2°	33cl	5,50 €
Rochefort 6	7,5°	33cl	5,00 €
Rochefort 8	9,2°	33cl	5,50 €
Rochefort 10	11,3°	33cl	6,00 €
Rochefort Triple	8,1°	33cl	6,00 €
Zundert Ambrée (NL)	8°	33cl	5,00 €
Tre Fontane Tripel (IT)	8,5°	33cl	9,00 €
Spencer Trappist Ale (US)	6,5°	33cl	6,50 €
Engelszell Gregorius (AT)	10,5°	33cl	6,50 €
La Trappe Triple (NL)	8°	33cl	5,00 €
La Trappe Quad. (NL)	10°	33cl	5,50 €
Tynt Meadow (EN)	7,4°	33cl	5,50 €
La Mont Des Cats (FR)	7,6°	33cl	5,00 €

CIDRES

Strongbow	4,5°	33cl	5,00 €
-----------	------	------	--------



SOFTS



SOFTS

Pepsi	3,00 €
Pepsi Max	3,00 €
Spa Orange	3,00 €
Spa Citron.....	3,00 €
Ice Tea	3,00 €
Ice Tea Pêche.....	3,00 €

JUS

Jus de pomme d'Upigny.....	3,00 €
----------------------------	--------

LOOZA

Multifruits.....	3,00 €
Orange.....	3,00 €
Pamplemousse.....	3,00 €
Ananas.....	3,00 €
Tomate.....	3,00 €

PRESSÉ

Orange.....	5,00 €
-------------	--------

EAUX

Spa plate		Spa pétillante	
25 cl.....	2,50 €	25 cl.....	2,50 €
50 cl.....	5,00 €	50 cl.....	5,00 €
1 L.....	7,00 €	1 L.....	7,00 €



APÉRO



*Demandez notre carte de « Spécials & Teas »
pour les choix saisonniers.*

COCKTAILS

Cocktail de la semaine.....	9,00 €
Cocktail du mois.....	8,00 €
Cocktail du jour (sans alcool).....	6,00 €
Moscow Mule.....	8,00 €
Mojito.....	9,00 €
Mojito à partager avec plusieurs pailles (1 litre).....	22,00 €
Mojito (sans alcool).....	5,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Port'onic	8,00 €
Cuba Libre.....	8,00 €
Pêche Mel bush.....	8,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison.....	8,00 €
Apéritif Maison (sans alcool).....	6,00 €
Apéritif de l'Auberge de Rochehaut.....	8,00 €
Maitrank.....	6,00 €
Pisang Ambon.....	5,00 €
Campari.....	5,00 €
Martini (blanc ou rouge).....	4,50 €
Get 27.....	4,50 €
Porto (rouge ou blanc).....	5,00 €
Ricard.....	6,00 €
Kir.....	6,00 €
Picon.....	5,00 €
Bacardi blanc.....	5,00 €
Pineau des Charentes.....	6,00 €
Batida.....	5,00 €
Vodka.....	5,00 €
Whisky Famous Grouse.....	5,00 €
Sherry « Extra Dry ».....	5,00 €
<i>Supplément soft ou jus.....</i>	<i>2,50 €</i>



ALCOOLS



GIN

Hendricks (EN).....	8,00 €
Bulldog (EN).....	8,00 €
Monkey 47 (ALL).....	8,00 €
Copperhead (EN).....	8,00 €
Tanqueray N°10 (EN).....	8,00 €
Orolaunum Vicus (Ardenne BEL).....	7,00 €
Maredsous Aequatis (BEL).....	8,00 €
Maredsous Invictus (BEL).....	8,00 €
Uppercut (BEL).....	10,00 €

TONIC

Ginger Ale.....	3,00 €
Russel Sicilian Lemon.....	3,00 €
Ginger beer.....	3,00 €
Pink Tonic.....	3,00 €
Schweppes Pink Pepper.....	3,00 €
Fever Tree Tonic.....	3,00 €

SPIRITUEUX (SEC)

L'Esprit de Rochehaut.....	8,00 €
Cognac VSOP.....	8,00 €
Calvados.....	8,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut.....	8,00 €
Poire du Terroir.....	8,00 €
Amaretto.....	8,00 €
Cointreau.....	8,00 €
Grand-Marnier.....	8,00 €
Mandarine Napoléon.....	8,00 €
Baileys.....	8,00 €
Eau de Villée.....	8,00 €
Limoncello.....	8,00 €

WHISKY

Jack Daniels.....	7,00 €
Glenfiddich 12 ans.....	8,00 €
Talisker 10 ans.....	8,00 €
Nikka Coffey Grain.....	10,00 €
Lagavulin 16 ans.....	10,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or.....	10,00 €

RHUMS

Bacardi Brun.....	6,00 €
Diplomatico 12 ans.....	9,00 €
Don Papa.....	9,00 €
Dictador Solera.....	9,00 €
Plantation XO.....	12,00 €



CHAUDS



BOISSONS CHAUDES ET LACTÉES

Espresso.....	3,00 €
Café long.....	3,00 €
Décaféiné.....	3,00 €
Capuccino crème fouettée.....	3,50 €
Capuccino mousse de lait.....	3,50 €
Latte Macchiato.....	4,00 €
Latte Macchiato spécial.....	4,50 €
Lait froid.....	3,00 €
Lait chaud.....	3,50 €
Cécémel froid.....	3,00 €
Cécémel chaud.....	3,50 €
Vin chaud.....	6,00 €
Café glacé vanille et caramel.....	6,00 €
Thé et tisane.....	3,00 €

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee (Tullamore).....	8,00 €
French Coffe (Grand Marnier).....	8,00 €
Royal Coffee (Cognac).....	8,00 €
Italian Coffee (Amaretto).....	8,00 €

**Servi toute la journée
non stop de 12h00 à 21h30 !**

FINGER FOOD ET ENTRÉES

À LA MAIN, À PARTAGER... OU PAS !

FROMAGE D'ORVAL  ± 200 g **6.00 €**

FROMAGE DE LA BRASSERIE ROCHEHAUT  ±200 g

 *Pâte molle à croûte lavée
à la Triple Blonde « Rochehaut »* **6.00 €**

**ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNE
DE COCHONS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR
À ROCHEHAUT** ± 100 g **9.00 €**

**LES CROQUETTES AU FROMAGE
DE LA BRASSERIE ROCHEHAUT**

ET JAMBON D'ARDENNE (2pc de 80g) ... **13.00 €**
Salade et vinaigrette, persil frit, citron

PLANCHE APÉRO
POUR 2 PERS. **12.00 €**
POUR 4 PERS. **19.00 €**
*Fromage de la Brasserie , olives,
jambon d'Ardenne et salaisons*

PLANCHE 6 FROMAGES LOCAUX  .. **15.00 €**
Sirop de Liège, mesclun, fruits secs, pain et beurre

LES NACHOS **15.00 €**
*Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, crème sûre,
haché de bœuf épicé et guacamole.*

SARDINES

*Servies dans leur boîte (120g net), pain toasté, fleur de sel,
huile d'olive vierge et beurre salé*

SARDINES DE VENDÉE (F) MILLÉSIMÉES 2018
« MLLE PERLES EN INDE » **18.00 €**
A emporter en boîte **12.00 €**

SARDINES AUX TOMATES CONFITES ... **15.00 €**
A emporter en boîte **9.00 €**

**SARDINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE
ET AU CITRON** **15.00 €**
A emporter en boîte **9.00 €**

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



PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)

**Servi toute la journée
non stop de 12h00 à 21h30 !**

FINGER FOOD ET ENTRÉES

TAPAS... À PARTAGER... OU PAS !

N°1 / ARDENNE 12.00 €

*Rillettes de porcelet, Jambon de chez nous,
toast à l'ail et beurre noisette*

N°2 / GAUME 12.00 €

*Saucisson gaumais, terrine à la bière d'Orval,
toast à l'ail et au beurre noisette*

N°3 / SEMOIS 13.00 €

*Mousse de truite fumée, queues d'écrevisses, toast à l'ail
et beurre noisette, fleur de sel*

N°4 / LIBAN 🌱 10.00 €

*Houmous, pois chiches, toast à l'ail
et beurre noisette*

N°5 / USA 11.00 €

Chicken nuggets, sauce cajun

N°6 / VÉGÉTARIEN 🌱 12.00 €

*Finger de Tofu pané aux noisettes, houmous,
légumes frais, guacamole*

NOUVEAU !

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 !

**Servi toute la journée
non stop de 12h00 à 21h30 !**

DESSERTS ET DOUCEURS

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

LE TIRAMISU MAISON

AUX FRUITS ROUGES,  9.00 €

Coulis fruits rouges, biscuit rose de Reims au Pinot noir

LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE  9.00 €

Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.

LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE  9.00 €

Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.

LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE  9.00 €

Choix du moment.

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 7.50 €

CHANTILLY OU CHOCOLAT 8.00 €

CHOCOLAT ET CHANTILLY 9,00 €



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



PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ OEUFS ET LAIT)

**Servi de 12h00 à 15h00
et de 18h00 à 21h30 !**



NOS PLATS



SALADE CÉSAR **18.00 €**
*Blanc de poulet, copeaux de parmesan,
œufs durs, anchois, croûtons, sauce César*

LA SALADE VÉGÉTARIENNE  **18.00 €**
*Salade, tofu au basilic pané à la noisette, oignons
rouges, tomates, pommes, balsamique, vinaigrette*

LA SALADE TERRE ET MER **26.00 €**
*Salade mélangée de homard décortiqué et cube de
foie gras de canard cuit au torchon vinaigrette et croutons.*

KIBBELING/POISSONS FRITS **19.00 €**
*Goujonettes de collin croustillantes,
frites fraîches et sauce tartare*

LE BURGER POINT DE VUE **18.00 €**
*Fourme d'Ambert, bacon, salade, tomates,
oignons confits, mayonnaise curry-miel*

LE BURGER ORVAL ET TRUFFE **22.00 €**
*Fromage d'Orval, salade, tomates, oignons frits,
lard, sauce truffée*

LE BURGER POULET TANDOORI **18.00 €**
*Poulet pané, mayonnaise tandoori, salades,
oignons rouges, cheddar, tomates*

Nos burgers sont réalisés avec un pain bun moelleux artisanal
aux lardons et fromage, accompagnés de frites fraîches et d'une
véritable mayonnaise maison.

**LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER PQA
DE ROCHEHAUT
FAÇON TOMAHAWK** (±350g) **29.00 €**
Saumuré et laqué au miel – Jack Daniels

L'ENTRECÔTE DE BŒUF «BBB» (350g) .. **29.00 €**
Entrecôte de la boucherie Evrard à Rochehaut.

LE PICANHA DE BŒUF BLACK ANGUS **27.00 €**
Sauce chimichurri, servi idéalement rosé.

Les garnitures au choix : Frites fraîches • Riz au beurre •
Pommes de terre en robe des champs **Avec votre plat**
Frites fraîches à la tartufata et parmesan **+ 1.00 €**

Les sauces maison :
Champignons • Poivre vert • Beurre maître d'hôtel •
Chimichurri (sauce froide aux herbes) **+ 3.00 €**

SPAGHETTIS BOLOGNAISE **16.00 €**

SUGGESTION DU CHEF

**OBSERVEZ LES MURS OU DEMANDEZ
À NOS SERVEURS**



NOS PLATS ENFANTS



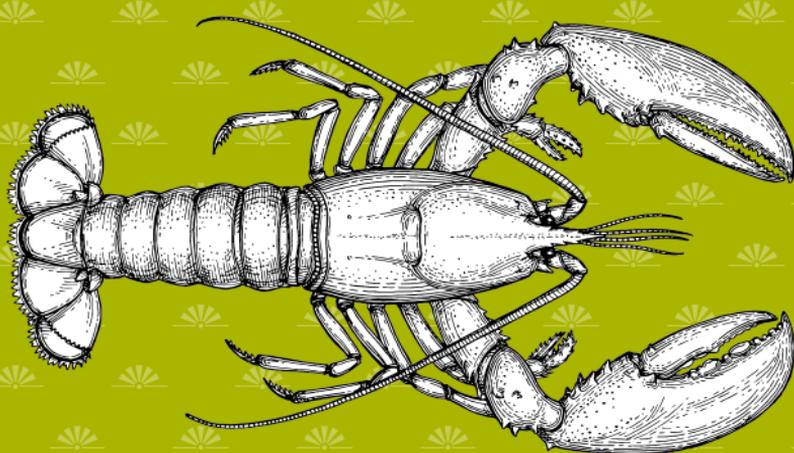
SPAGHETTIS BOLOGNAISE **10.00 €**
STEAK HACHÉ - FRITES **10.00 €**
KIBBELING - FRITES **10.00 €**

HOMARDS CANADIENS

NOS INCONTOURNABLES

LES DEUX CROQUETTES DE HOMARD ET QUEUES D'ÉCREVISSSES.....19.00 €

Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron

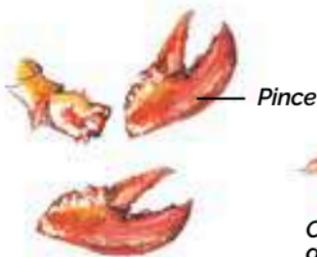


ON VOUS TEND ...LA PINCE !

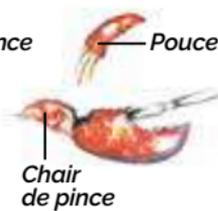
La Pince



Tournez la pince pour la détacher du coude.



Craquez la pince avec un coup sec en plein milieu pour la casser en deux, puis poussez le pouce pour le retirer complètement de la pince (n'oubliez pas d'aspirer la chair du pouce !)



Chair de pince

Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair de la pince.

Les Coudes



Craquez les coudes



Chair de coudes

Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair des coudes.

LE DEMI HOMARD FROID

EN BELLEVUE 28.00 €

Salade mixte et mayonnaise

LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, CUIT

AU FOUR AU BEURRE DE THYM

ET NON DÉCORTIQUÉ 8.00 €/100gr

*Garnitures : Pomme de terre en robe des champs
ou riz au beurre ou frites fraîches ou frites fraîches
à la tartufata et parmesan*

LE WATERZOOI DE HOMARD 28.00 €

*Un demi homard décortiqué servi dans une nage
de crème au Piment d'Espelette, poireaux, carottes,
oignons, céleri vert et pommes de terre nature*

LE BURGER AU HOMARD 25.00 €

*Pain Bun au sésame, chair de homard,
sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées,
tomates, oignons rouges*

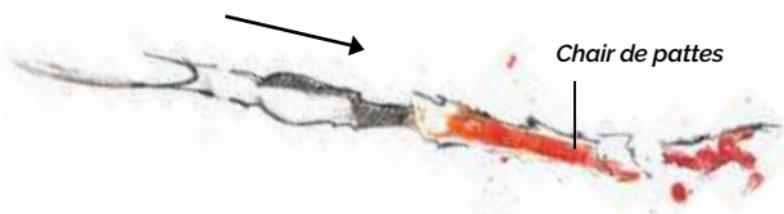
***Petit guide pratique pour vous expliquer
la manière "d'attaquer" correctement
chaque partie du homard,
afin d'en apprécier la chair exquise !***

La Queue



Utilisez votre pic
à homard
pour tirer la chair
de la queue
en une pièce.

Les Pattes



Pour les pattes, vous avez 2 options :

- **Vous êtes en repas d'affaire ?**
Cassez les pattes à chaque articulation puis pousser la chair à l'aide de votre pic à homards.
- **Repas entre copains ?**
Alors sucez les pattes pour extraire un maximum de chair !



VINS

**NOTRE SUGGESTION DE « VIN MAISON »
CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, BLANC ET ROSÉ,
SERVIS AU VERRE OU AU DÉCILITRE :**

ALSACE « DOMAINE KOEHLI »

Riesling lieu dit Hahnenberg

Pinot Gris lieu dit Hahnenberg

Gewurztraminer lieu dit Hahnenberg

Pinot Noir fût de chêne

Pinot Noir 4 vents « rosé »

Les Fines Bulles de l'Auberge

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay « Domaine Boussey »

Aloxe Corton « Domaine Boussey »

BEAUJOLAIS

Beaujolais blanc « Didier Desvignes »

Chenas « Pascal Granger »

VALLÉE DU RHÔNE

A Boire « D'Or et de Gueules » - *Agriculture Bio*

Les Cimels « D'Or et de Gueules »

Crozes Hermitage « Cave de Tain »

Crozes Hermitage « Cave de Tain »

Château Saint Jean « Côtes du Rhône Village »

BORDEAUX

Château Nardou « Côtes de Francs »

Cuvée Arnaud - Bergerac élevé en chêne

Château La Cour d'Argent « Bordeaux Supérieur »

Cuvée Jordan - Bergerac sec

Cuvée Eloïse - Bergerac moelleux



Le verre.....3,50€
 Le décilitre2,50€

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	24,00€	14,00€
	<i>Blanc</i>	-	26,00€	15,00€
	<i>Blanc</i>	-	26,00€	15,00€
	<i>Rouge</i>	-	28,00€	16,00€
	<i>Rosé</i>	-	26,00€	-
	<i>Crémant</i>	-	34,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	2017	29,00€	-
	<i>Rouge</i>	2016	48,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	26,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	29,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	26,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	26,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	28,00€	15,00€
	<i>Rouge</i>	-	38,00€	-
	<i>Rouge</i>	2015	32,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Rouge</i>	2015	38,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	28,00€	-
	<i>Rouge</i>	2015	32,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	28,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	29,00€	-



VINS

**NOTRE SUGGESTION DE « VIN MAISON »
CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, BLANC ET ROSÉ,
SERVIS AU VERRE OU AU DÉCILITRE :**

VAL DE LOIRE

Muscadet Sève et Maine sur lie «Queue de Morue »

IGP Val de Loire « Chenin de Jardin »

Touraine « Le Bois Jacou »

Vin de France « Rouquin de Jardin »

IGP Val de Loire « Rosée de Jardin »

Les Hexagonales, Touraine

Côtes d'Auvergne «La Légendaire»

AUVERGNE

IGP Puy de Dôme « Les Poires » Chardonnay

IGP Puy de Dôme « Oh La Vache »

IGP Puy de Dôme « Un Si Joli Petit Cru »

LANGUEDOC

Monsieur Jean-Paul

Vin de France « Black Gorilla »

IGP Saint Guihem le Désert Rouge Mas Canaille

Languedoc « Cuvée des Brumes »

IGP Saint Guihem le Désert Rouge Mas Canaille

SAVOIE

Crac Boum Bu « La Skieuse »

Rousette de Savoie

Crac Boum Bu « Cycliste »

Pinot Noir de Savoie

Chignin Bergeron

Pied de la Barme

VINS DE PLUS LOIN

Le Grenache « Dussart Pedron ». Espagne

Le Bobal « Dussart Pedron ». Espagne



Le verre.....3,50€

Le décilitre2,50€

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	34,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	34,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	32,00€	-
	<i>Rosé</i>	-	32,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	33,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	33,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	28,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	28,00€	-
	<i>Rosé</i>	-	28,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-
	<i>Moelleux</i>	-	36,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	34,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Blanc</i>	-	32,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	34,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	32,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-
	<i>Blanc</i>	-	32,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	34,00€	-

		Année	75cl	37,5cl
	<i>Rouge</i>	-	32,00€	-
	<i>Rouge</i>	-	32,00€	-



GÎTES DE ROCHEHAUT[®]
— SUR SEMOIS —

GÎTES DE VACANCES, CHALET & GÎTES HÔTELIERS



DES VACANCES QUI VOUS RESSEMBLENT !

Avec 10 propositions de gîtes, appart'hôtels et/ou chalets pouvant accueillir de 2 à 16 personnes, impossible de ne pas trouver son bonheur dans l'offre pléthorique de l'Auberge de Rochehaut. Envie de goûter aux plaisirs d'un moment de bonheur absolu ? L'Ardenne vous tend les bras...





DE 2 À 11 PERSONNES



16 PERSONNES



DE 9 À 14 PERSONNES



DE 2 À 6 PERSONNES



DE 2 À 4 PERSONNES



DE 8 À 12 PERSONNES



DE 8 À 10 PERSONNES

Toutes les infos et réservations au
+32 (0) 61 46 10 00
www.lesgitesderochehaut.com

Contact

Patricia Barthélemy - patricia@aubergederochehaut.com
Eloïse Boreux - eloise@aubergederochehaut.com



POINT DE VUE

TEA ROOM • RESTO • PUB



« POINT DE VUE » OFFRE UN REGARD IMPRENABLE
SUR LA VALLÉE DE LA SEMOIS ET
LE PETIT VILLAGE DE FRAHAN QUI S'Y NICHE.
LE PANORAMA EST D'AILLEURS CLASSÉ
« PATRIMOINE MAJEUR DE WALLONIE »
ET **CET ENDROIT EST VÉRITABLEMENT**
À COUPER LE SOUFFLE !



ROUTE DE ALLE, 3 - B 6830 ROCHEHAUT

TÉL. +32 61 46 40 19

pointdevue@lacense.net

