



POINT DE VUE

RESTO • PUB

CUISINE BISTRONOMIQUE









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 !



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€
HIVERN'ALE 10° 33 cl.....	5,00€
LA «WINTER» 10° 33 cl (Exclusif à Rochehaut)	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

Hoegardeen 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 €	Spa Citron.....	3,00 €
Pepsi Max.....	3,00 €	Ice Tea.....	3,00 €
Spa Orange.....	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 €
Coupe de crémant.....	8,00 €
Coupe de champagne Testulat « Carte d'or ».....	10,00 €
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

Gin de la Brasserie de Rochehaut (BE).....	8,00 €
Monkey 47 (ALL).....	8,00 €
Hendricks (EN).....	8,00 €
Bulldog (EN).....	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 €
Chocolat chaud.....	3,50 €
Vin chaud.....	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 €

NOS CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat Baileys.....	8,00 €
Chocolat Amaretto.....	8,00 €
Chocolat Rhum arrangé.....	8,00 €

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

FINGER FOOD ET ENTRÉES

À LA MAIN, À PARTAGER... OU PAS !

LE FROMAGE D'ORVAL  ± 200 g **6.00 €**

LE FROMAGE

DE LA BRASSERIE ROCHEHAUT  ±200 g **6.00 €**

 Pâte molle à croûte lavée à la Triple Blonde « Rochehaut »

L'ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNE **9.00 €**

De nos cochons élevés en plein air à Rochehaut - ± 100 g

LA PLANCHE APÉRO

POUR 2 PERS. **12.00 €**

POUR 4 PERS. **22.00 €**

*Fromage de la Brasserie **ROCHEHAUT** , olives,
jambon d'Ardenne et salaisons*

LA PLANCHE

DE 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.*

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE  **12.00 €**

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

LE FOIE GRAS DE CANARD **22.00 €**

*Mariné au Pineau des Charentes et cuit au torchon
à basse température, confit d'échalotes et toasts grillés*

**NOS CROQUETTES
FABRICATION MAISON**

LES 2 CROQUETTES AU FROMAGE

DE LA BRASSERIE ROCHEHAUT 

ET JAMBON D'ARDENNE **13.00 €**

Salade et vinaigrette, persil frit, citron

LES 2 CROQUETTES À LA CHAIR DE HOMARD

ET D'ÉCREVISSES  **19.00 €**

Sauce Rouille, tomates, wakamé, persil frit, citron

LES 2 CROQUETTES DE RIS DE VEAU

ET VOLAILLE **18.00 €**

Persil fris, salade, tomates, citron

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


**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**



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

🌸 FINGER FOOD ET ENTRÉES 🌸

SARDINES... À PARTAGER... OU PAS !

**LES SARDINES DE VENDÉE (F) MILLÉSIMÉES
2020 « MADemoiselle PERLES » 14.00 €**

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

**LES SARDINES
AUX TOMATES CONFITES 12.00 €**

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

**LES SARDINES MARINÉES
À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON 12.00 €**

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

DES COQUILLAGES

**LES 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE
DE NORMANDIE N°3 14.50 €**

Vinaigrette à l'échalote, citron, pain gris, beurre

**LES 12 HUÎTRES FINES DE CLAIRE
DE NORMANDIE N°3 27.00 €**

Vinaigrette à l'échalote, citron, pain gris, beurre

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 !*



**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

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


**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**



NOS PLATS



LES BURGERS

LE BURGER POINT DE VUE	18.00 €
<i>Fourme d'Ambert, bacon, salade, tomates, oignons confits, mayonnaise curry-miel</i>	
LE BURGER ORVAL ET TRUFFE	22.00 €
<i>Fromage d'Orval, salade, tomates, oignons frits, bacon, sauce truffée</i>	
LE BURGER AU HOMARD 	25.00 €
<i>Pain Bun au sésame, chair de homard, sauce rouille homardine, scarolles de mer iodées, tomates, oignons rouges</i>	

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

CÔTÉ VIANDE

LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER DE ROCHEHAUT FAÇON TOMAHAWK (±350g)	29.00 €
<i>Saumuré, cuite à basse température, marinade au whisky et laqué au miel</i>	
L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE NOTRE ÉLEVAGE BLACK ANGUS (350g).....	30.00 €
<i>Salades et garnitures au choix</i>	
LE CIVET DE MARCASSIN MIJOTÉ À LA BIÈRE BRUNE DE ROCHEHAUT ET AU SIROP DE LIÈGE	22.00 €
LE FILET DE VOLAILLE DE NOIREFONTAINE	26.00 €
<i>Farci aux écrevisses, sauce velouté de volaille au beurre d'écrevisse</i>	
LE FILET DE CANARD CUIT SUR SA PEAU, SERVI ROSÉ EN AIGUILLETTE	26.00 €
<i>Sauce Porto au miel d'Ardenne, champignons et garnitures au choix</i>	

Les garnitures au choix :

Frites fraîches • Croquettes de pomme de terre • Pommes de terre en robe des champs •
Frites fraîches à la tartufata et parmesan

Les sauces maison :

Champignons • Poivre vert • Beurre maître d'hôtel •
Chimichurri (sauce froide aux herbes).....

+ 3.00 €

NOS PLATS D'HIVER

LE MONT D'OR AU FOUR	25.00 €
<i>Servi avec des pommes de terre grenailles cuites à la vapeur et son éventail de charcuteries issues de nos élevages à Rochehaut</i>	
UN VRAI VOL AU VENT	26.00 €
<i>Préparé avec de belles poules, un bon velouté aux champignons et des ris de veau</i>	



**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

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



NOS PLATS



CÔTÉ VERDURE

- 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.
- LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** **18.00 €**
Salade, lardons, tomates, vinaigrette, toast grillé au chèvre chaud
- LE RISOTTO AUX LÉGUMES**  **19.00 €**
Aux légumes du jour et champignons

POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- LE RISOTTO DE LÉGUMES, SES 4 NOIX DE SAINTS JACQUES JUSTE SNACKÉES** **27.00 €**
Aux légumes du jour et champignons
- LES KIBBELINGS/POISSONS FRITS** **19.00 €**
Goujonettes de collin croustillantes, frites fraîches et sauce tartare maison
- LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, RÔTI AU FOUR AU BEURRE DE THYM FONDU, SERVI NON DÉCORTIQUÉ**  **9.00€/100gr**
Garnitures : Pomme de terre grenailles cuites à la vapeur ou frites maison ou frites à la tartufata et parmesan
- LE WATERZOOI DE HOMARD**  **29.00 €**
Un demi homard décortiqué servi dans une nage de crème au Piment d'Espelette, poireaux, carottes, oignons, céleri vert et pommes de terre charlotte, toasts croquant au beurre
- LE BEAU DE BAR DE LIGNE ENTIER (+ DE 1 KG)...** **60.00€/ 2 pers.**
Rôti entier au four avec bouquet de légumes et bouquet aromatique. Il vous sera servi entier à table, ... à vous de lever les filets et de vous partager le poisson ... ou pas !

PÂTES

- LES PENNES DE CHEZ MIL'PAT' À BOIS-DE-VILLERS, À LA BOLOGNAISE** **18.00 €**



NOS PLATS ENFANTS



- LES PENNES A LA BOLOGNAISE** **10.00 €**
- LE STEAK HACHÉ - FRITES** **10.00 €**
- LES KIBBELINGS - FRITES** **10.00 €**

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

🌿 DESSERTS ET DOUCEURS 🌿

Préparation maison avec du lait et du beurre de ferme et des oeufs de poules élevées en plein air à la Ferme des Pételles à Anloy.

LA CRÈME BRULÉE10.00 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF10.00 €

LE TIRAMISU MAISON

POMME SPÉCULOOS 🌿10.00 €

Compote de pomme maison, spéculoos, fruits de saison

LA DAME BLANCHE SUR ASSIETTE 🌿...10.00 €

Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.

LA DAME NOIRE SUR ASSIETTE 🌿10.00 €

Crème glacée chocolat, sauce chocolat, chantilly.

LE TRIO DE SORBETS SUR ASSIETTE 🌿..10.00 €

Choix du moment.

LE GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT.10.00 €

Boule vanille et chantilly.

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 8.00 €

CHANTILLY OU CHOCOLAT 9.00 €

CHOCOLAT ET CHANTILLY 10,00 €



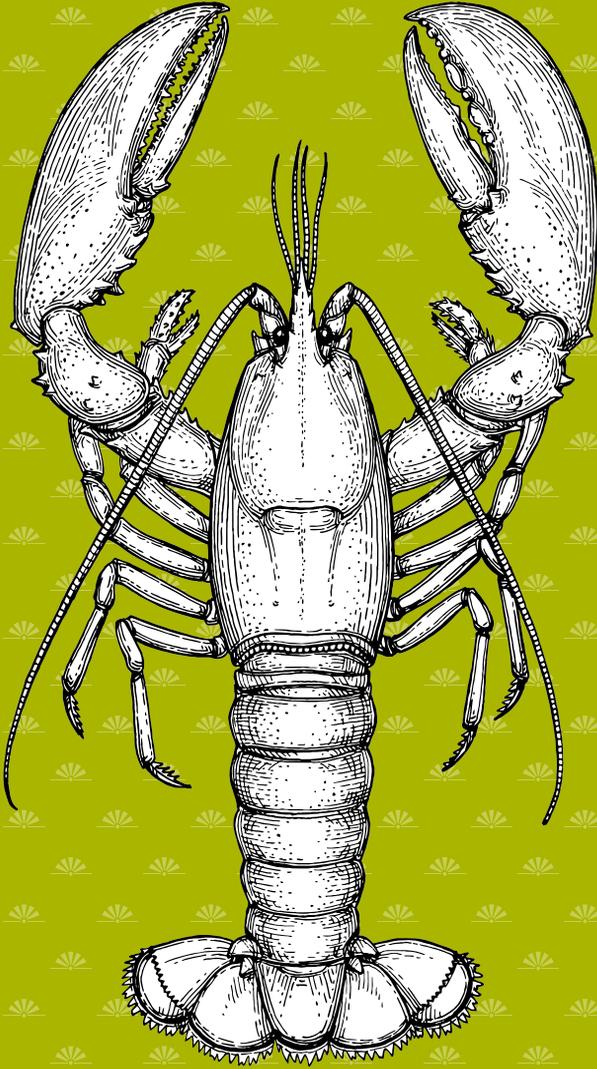
En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.



PLAT VÉGÉTARIEN (EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)







ON VOUS TEND ...LA PINCE !

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

La Pince

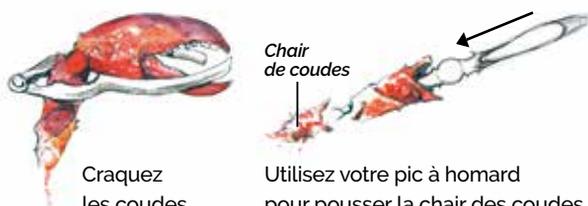


Tournez la pince pour la détacher du coude.

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 !)

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

Les Coudes



Craquez les coudes

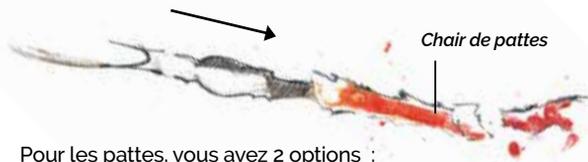
Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair des coudes.

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 !



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

ALSACE « DOMAINE KOEHLI »		75cl	37,5cl
Riesling lieu dit Hahnenberg	<i>Blanc</i>	24,00€	14,00€
Pinot Gris lieu dit Hahnenberg	<i>Blanc</i>	26,00€	15,00€
Gewurztraminer lieu dit Hahnenberg	<i>Blanc</i>	26,00€	15,00€
Pinot Noir fût de chêne	<i>Rouge</i>	28,00€	16,00€
Pinot Noir 4 vents « rosé »	<i>Rosé</i>	26,00€	-
LES BULLES		75cl	37,5cl
Champagne Testulat « Carte d'Or »	<i>Champagne</i>	45,00€	23,00€
Les Fines Bulles de l'Auberge (Alsace)	<i>Crémant</i>	34,00€	-
BOURGOGNE		75cl	37,5cl
Bourgogne Chardonnay « Domaine Boussey »	<i>Blanc</i>	29,00€	-
Monthélie « Domaine Marchand »	<i>Rouge</i>	42,00€	-
BEAUJOLAIS		75cl	37,5cl
Beaujolais blanc « Didier Desvignes »	<i>Blanc</i>	26,00€	-
Brouilly Nature « Didier Desvignes »	<i>Rouge</i>	37,00€	-
Chenas «Pascal Granger»	<i>Rouge</i>	29,00€	-
VALLÉE DU RHÔNE		75cl	37,5cl
A Boire « D'Or et de Gueules » - <i>Agriculture Bio</i>	<i>Blanc</i>	26,00€	-
Les Cimels « D'Or et de Gueules »	<i>Blanc</i>	26,00€	-
Crozes Hermitage « Cave de Tain»	<i>Blanc</i>	-	15,00€
Crozes Hermitage « Cave de Tain »	<i>Rouge</i>	-	20,00€
Château Saint Jean « Côtes du Rhône Village »	<i>Rouge</i>	32,00€	-
BORDEAUX		75cl	37,5cl
Cuvée Arnaud - Bergerac élevé en chêne	<i>Rouge</i>	28,00€	-
Canon Fronsac « LES CANONS du château de Belloy »	<i>Rouge</i>	42,00€	-
Cuvée Jordan - Bergerac sec	<i>Blanc</i>	28,00€	-
Cuvée Eloïse - Bergerac moelleux	<i>Blanc</i>	29,00€	-



Le verre.....3,50€
Le décilitre.....2,50€

VAL DE LOIRE

		75cl	37.5cl
Muscadet Sève et Maine sur lie «Queue de Morue »	<i>Blanc</i>	35,00€	-
IGP Val de Loire « Chenin de Jardin »	<i>Blanc</i>	34,00€	-
Les Hexagonales, Touraine	<i>Blanc</i>	33,00€	-
Touraine « Le Bois Jacou »	<i>Rouge</i>	34,00€	-
Vin de France « Rouquin de Jardin »	<i>Rouge</i>	34,00€	-
IGP Val de Loire « Rosée de Jardin »	<i>Rosé</i>	34,00€	-

AUVERGNE

		75cl	37.5cl
IGP Puy de Dôme « Les Poires » Chardonnay	<i>Blanc</i>	28,00€	-
IGP Puy de Dôme « Oh La Vache »	<i>Rouge</i>	28,00€	-
IGP Puy de Dôme « Un Si Joli Petit Cru »	<i>Rosé</i>	28,00€	-
Côtes d'Auvergne «La Légendaire»	<i>Rouge</i>	33,00€	-

LANGUEDOC

		75cl	37.5cl
IGP Mont Baudile « Inspiration by Chloé »	<i>Rouge</i>	35,00€	-
Vin de France « Black Gorilla »	<i>Rouge</i>	34,00€	-
IGP Saint Guihem le Désert Rouge Mas Canaille	<i>Rouge</i>	34,00€	-
Languedoc « Cuvée des Brumes »	<i>Moelleux</i>	36,00€	-
IGP Saint Guihem le Désert Rouge Mas Canaille	<i>Blanc</i>	34,00€	-

SAVOIE

		75cl	37.5cl
Crac Boum Bu « La Skieuse »	<i>Blanc</i>	32,00€	-
Roulette de Savoie	<i>Blanc</i>	34,00€	-
Crac Boum Bu « Cycliste »	<i>Rouge</i>	32,00€	-
Pinot Noir de Savoie	<i>Rouge</i>	34,00€	-
Chignin Bergeron	<i>Blanc</i>	32,00€	-
Pied de la Barme	<i>Rouge</i>	34,00€	-

VINS DE PLUS LOIN

		75cl	37.5cl
Le Grenache « Dussart Pedron ». Espagne	<i>Rouge</i>	32,00€	-
Le Bobal « Dussart Pedron ». Espagne	<i>Rouge</i>	32,00€	-



GÎTES DE ROCHEHAUT[®]
— SUR SEMOIS —

GÎTES DE VACANCES, CHALETs & GÎTES HÔTELIERS



DES VACANCES QUI VOUS RESSEMBENT !

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 10 PERSONNES

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

Contact

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



POINT DE VUE

RESTO • PUB
CUISINE BISTRONOMIQUE



« 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

