



RESTO ANGUS GRILL

NOTRE CARTE
ÉDITION
ÉTÉ 2025



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®

SOFTS, EAUX & BOISSONS CHAUDES

SOFTS & EAUX - 25 CL

Spa plate 25 cl	3,00 €	Spa orange	3,50 €
Spa pétillante 25 cl	3,00 €	Ice-Tea	3,50 €
Spa plate 50 cl	4,50 €	Ice-Tea pêche	3,50 €
Spa pétillante 50 cl	4,50 €	Jus d'orange	3,50 €
Spa plate 100 cl	6,50 €	Jus d'ananas	3,50 €
Spa pétillante 100 cl	6,50 €	Jus de fraise	3,50 €
Pepsi, Pepsi Max	3,50 €	Jus multifruits	3,50 €
Schweppes tonic	3,50 €	Jus de pomme	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €	Jus de pomme-cerise	3,50 €
Orangina	3,50 €	Jus de tomate	3,50 €
Oasis	3,50 €	Cécémel froid	3,50 €
Spa citron	3,50 €		

BOISSONS CHAUDES

Café long	3,00 €
Expresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato nature	4,00 €
<i>Siraps au choix : noisettes, caramel, spéculoos, crème brûlée, cookies-choco</i>	
	+ 0,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thés au choix	3,00 €
Irish coffee	11,00 €
Italian coffee	11,00 €
Café Ardennais	11,00 €
Roch'Coffee	11,00 €

Bière Hivernale de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche

Wi Fi™
CODE WIFI
brasserie4610



Possibilité de
retrouver
ce produit dans
notre BEER SHOP !

APÉRITIFS & ALCOOLS

APÉRITIFS

 L'Apéritif de Rochehaut 7,00 €

 Les Vignes de Rochehaut 7,00 €

  **ARDEN spritz** *Apéritif élaboré par la Brasserie de Rochehaut* 12,00 €

Gin Tanqueray 7,00 €

Apéritif maison sans alcool 6,00 €

Kir 7,00 €

Ricard 7,00 €

Coupe de Crémant d'Alsace 8,00 €

Campari 7,00 €

Pisang 7,00 €

Martini blanc 7,00 €

Porto rouge ou blanc 7,00 €

Picon 7,00 €

Captain Morgan 7,00 €

Sangria et ses fruits 9,00 €



ALCOOLS - 4 CL

2025
NEW!

Des créations spiritueuses uniques, pensées, réalisées et embouteillées au cœur de la Brasserie de Rochehaut :



Les Élixirs de Rochehaut

Liqueur de poire Williams 8,00 €

Liqueur de mirabelle 8,00 €

Liqueur de framboise 8,00 €

Liqueur de bière 8,00 €



L'Esprit de la Brasserie 8,00 €

Eau-de-vie de bière



L'Élixir de Waillimont 8,00 €

Liqueur au miel de Waillimont

Whisky J&B 8,00 €

Jack Daniel's 8,00 €

William Lawson's 8,00 €

Rhum Bacardi 8,00 €

Cognac Rémi Martin 8,00 €

Amaretto Disaronno 8,00 €

Bailey's 8,00 €

Calvados 8,00 €

Limoncello 8,00 €



BIÈRES DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT

		15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Oktober' Pils	4°	2,00 €	2,50 €	3,50 €	5,00 €
Blonde	5,5°	2,50 €	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	6°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'Ale	10°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Bière du moment		2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

TOUTES NOS BIÈRES SONT SERVIES
AVEC DES SALAISONS ISSUES DE NOS ÉLEVAGES !



NOTRE PLANCHE DE DÉGUSTATION

Découvrez la Planche de 4 bières servies en galopins de 15cl, selon les arrivages de la Brasserie !



10€



TROIS BIÈRES FRUITÉES • 4° • 33 CL

Fruitées, légères et irrésistibles :
une explosion de fraîcheur dans chaque canette !



Myrtille 4,50 €



Pêche 4,50 €



Framboise 4,50 €

ÉDITIONS SPÉCIALES



TRIPLE BLONDE



CUVÉE SPÉCIALE

« *L'élégance pétillante à chaque gorgée !* »

La « Triple Blonde Cuvée Spéciale » est une bière d'une extrême finesse, effervescente, dorée, goûteuse et rafraîchissante à la fois ! Elle est refermentée en bouteille avec des levures de champagne et du moût de raisins, élevée sur lie selon la méthode traditionnelle et non filtrée.

25 €

la bouteille

BRUT

e75CL

ALC. 11 % VOL.



NOUVEAU !

Notre Magnum «Anniversaire»

Pour célébrer notre cinquième anniversaire, nous avons le plaisir de vous présenter cette édition limitée de notre Triple Blonde, refermentée en bouteille. Depuis nos débuts, nous nous sommes engagés à brasser des bières d'exception, et cette cuvée spéciale incarne l'esprit d'innovation et de tradition qui anime notre brasserie.

35 €

la bouteille 1,5L



LA CARTE PRIVILÉGIE LES VIANDES ISSUES DE NOS ÉLEVAGES !

Le Resto Angus Grill est un lieu de restauration dont la carte est entièrement dédiée aux viandes issues de nos propres élevages :

- **L'élevage d'Angus** : Arnaud Boreux élève un troupeau de bovins de race Angus, une race britannique d'origine écossaise réputée pour sa viande savoureuse, persillée et idéale pour la grillade. Cet élevage est mené en collaboration avec Lucien Jacquet, dont Arnaud a repris les installations à Carlsbourg en 2019, à la fois pour l'élevage et la culture de céréales, valorisées à la brasserie et au restaurant.
 - **L'élevage de porcs en plein air**, sous le label Porc Qualité Ardenne (PQA).
 - **L'élevage de cervidés**, dont les viandes sont proposées lors de la saison du gibier.
- Ces élevages sont tous deux situés.... dans le parc animalier.

Les viandes de ces élevages sont également transformées en salaisons, valorisées dans notre boutique Le Beershop ainsi qu'au restaurant l'Angus Grill.

Du champ à l'assiette, nous réunissons tous les ingrédients pour vous offrir un goût authentique. Bonne dégustation !

*Arnaud Boreux et Lucien Jacquet
au cœur d'un champ d'orge brassicole
destiné à la Brasserie de Rochehaut*

*Arnaud Boreux,
son élevage d'Angus
et de porcs PQA*





NOUS VOUS SERVONS...

**NON STOP
DE 11H45 À 20H30 :**

Dégustations à l'apéro :	p.08
Croquettes :	p.09
Salades :	p.11
Plats enfants :	p.11
Petite restauration :	p.12
Desserts Maison :	p.15

**DE 11H45 À 15H00
ET DE 17H30 À 20H30**

Entrées :	p.10
Grillades :	p.13
Plats Brasserie :	p.14



PLAT VÉGÉTARIEN
(EXCEPTÉ ŒUFS ET LAIT)



PLAT VÉGAN

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

EN DÉGUSTATION ET À L'APÉRO...

NON STOP DE 11H45 À 20H30

FROIDS

Portion de fromage

« Le Rochehaut » - 200 gr  7,00 €

Pâte molle à croûte lavée affinée à la bière Triple Blonde.

Gros bol de « Chips de Lucien »  5,00 €

Chips artisanales et croustillantes.

Planche "Terrine & bière" (1 pers.) 16,50 €

Petite terrine artisanale de cochon (150gr), toast brioché, confiture d'oignon et une bière au choix (25cl).

Planche de charcuteries (2 pers.) 26,00 €

Sélection de charcuteries issues de nos porcs élevés en plein air à Rochehaut : pâté à la bière et au fromage, hure de tête, jambon cuit et fumé, rilette, chorizo. Accompagnée de pain, beurre, cornichons et oignons.

Planche de fromages (2 pers.)  22,00 €

Cinq fromages régionaux issus de la fromagerie BIOFERME, confiture, sirop d'Aubel, pain et beurre.

Planche du Brasseur (2 pers.) 29,00 €

Association de charcuteries artisanale, fromages de la Brasserie, fruits secs, sirop, accompagnements de saison, pain et beurre.



Bâton pur porc à partager 15,50 €

Saucisson pur porc 100% Rochehaut à trancher entre amis !

CHAUD



Croquantes fromage
« tapas » - 10 pièces  15,90 €

Nos croquettes de fromage maison, croustillantes et fondantes à base du fromage « Le Rochehaut ».

Notre fromage « Le Rochehaut »
de ± 550 gr fondu au four 32,00 €

Inspiré du célèbre Mont d'Or, fondu dans un caquelon en terre cuite. Accompagné de bâtonnets de pain complet toastés, charcuteries de nos élevages et garnitures variées.



« LES CROQUANTES »

Les croquettes au fromage

«Le Rochehaut» (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 16,00 €
.....	3 pièces / 21,00 €
.....	4 pièces / 26,00 €

Les croquettes aux crevettes grises

d'Ostende (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Les croquettes au Jambon d'Ardenne et fromage « Le Rochehaut» (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 16,00 €
.....	3 pièces / 21,00 €
.....	4 pièces / 26,00 €

Les croquettes d'effiloché

d'Angus Beef au sirop d'Aubel (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Les croquettes de gibier (70 gr/p)

Salade, citron et persil frit.....	2 pièces / 19,00 €
.....	3 pièces / 25,00 €
.....	4 pièces / 31,00 €

Le mix de 5 croquettes :

- une « Fromage »
- une « Crevettes grises »
- une « Jambon/Fromage »
- une « Angus Beef »
- une « Gibier »

Salade, citron et persil frit.....	5 pièces / 32,00 €
------------------------------------	--------------------

Supplément pour frites et salade 6,00 €



ENTRÉES

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

FROIDES

Tataki d'Angus Beef 18,50 €

Viande d'Angus snackée, marinade à la bière ambrée, soja et ponzu, confit d'oignon et ses accompagnements.



Pressé de cochon et foie gras 19,50 €

Épaule de porc, foie gras de canard, gelée à la bière Triple Blonde, chutney d'échalotes, pain aux fruits secs et abricot toasté.

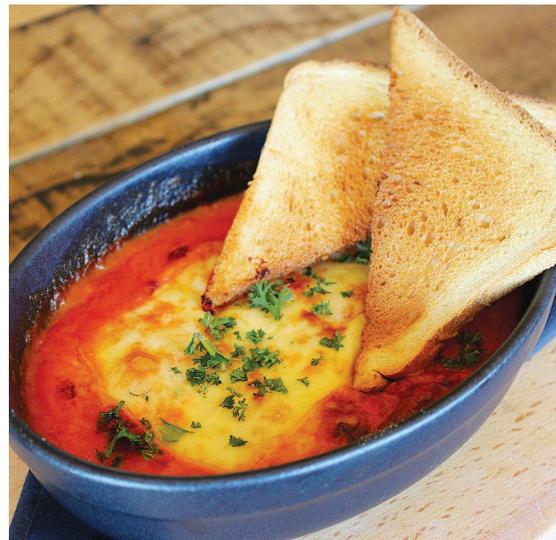
CHAUDES

Bouillon de queue d'Angus Beef 17,00 €

Bouillon clair infusé, ravioles de céleri, et poitrine de lard confite.

Cassolette de scampis - 8 pièces 19,00 €

Préparation à la provençale, gratinée au fromage « Le Rochehaut ».



SALADES

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Salade de chèvre chaud et froid 19,00 €

Tomme de chèvre, lardons, croûtons, œuf dur, toast au sirop de Liège, vinaigrette balsamique.

Salade César 19,00 €

Blanc de poulet grillé, croûtons de pain, copeaux de parmesan, œuf dur, anchois, sauce César maison.

Salade végétarienne  18,50 €

Assortiment de légumes croquants, falafels maison, graines toastées, houmous, vinaigrette citronnée.

PLATS ENFANTS

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Boulet enfant sauce tomate et frites 12,00 €

Pennes bolognaise 100% Angus Beef 12,00 €

Steak haché & frites 100% Angus Beef 12,00 €

La fameuse fricandelle d'Angus Beef 12,00 €

BIENVENUE AUX ENFANTS !

En contre-bas de la Brasserie et de sa vaste terrasse a pris place « Le P'tit Parc-Loisirs » composé d'une plaine de jeux et d'une ferme pour enfants dans un espace clôturé et sécurisé !



PETITE RESTAURATION

NON STOP DE 11H45 À 20H30

Maxi Croque XXL de l'Angus Grill 18,00 €

*Pain blanc de campagne grillé, jambon cuit, fromage
« Le Rochehaut ». Servi avec salade mixte, pain et beurre.*

Quiche Lorraine façon Ardennaise 18,00 €

*Quiche au fromage « Le Rochehaut », lard et jambon
fumé. Accompagnée d'une petite salade, pain et beurre.*

Tartare d'Angus Beef 26,00 €

*Tartare de bœuf préparé en cuisine, à base de viande
de première qualité. Servi avec frites ou croquettes
et salade, et ses condiments : sauce anglaise, tabasco,
sel et poivre du moulin.*

Les deux fameuses fricandelles

d'Angus Beef 16,00 €

*Création originale avec la boucherie de La Chavée
à Paliseul « Mathieu Maziers ». Accompagné de frites
et de sa sauce jus de viande.*

Spaghetti Bolognese

100% Angus Beef 19,00 €

*Haché de première qualité de bœuf Angus
de nos élevages, fromage râpé « Le Rochehaut ».*



Saumon fumé d'Écosse

en fines tranches 22,00 €

Toast au raifort, crevettes grises et salade mix.

GRILLADES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES OU DE CROQUETTES

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

Rumsteak d'Angus Beef (250 gr) 28,00 €
– viande 1^{er} choix
Beurre maître d'hôtel.

Côte à l'os d'Angus Beef
(Tomahawk ±1,3 kg pour 2 pers.) 64,00 €
Beurre maître d'hôtel.

Entrecôte d'Angus Beef (330 gr) 35,00 €
Beurre maître d'hôtel.

SAUCES MAISON AU CHOIX

*Champignons crème • 3 poivres crémée
Roquefort • béarnaise*

3,00 €

Côte de porc au manche
« Façon Tomahawk » (400 gr) 28,00 €
*Porc PQA élevé en plein air à Rochehaut,
marinée au Jack Daniel's, miel et paprika fumé.*

Ribs de porc (400 gr) 28,00 €
*Marinés aux épices, cuisson lente puis passés
à la flamme, servis avec une sauce cowboy style BBQ.*



PLATS «BRASSERIE»

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30



Burger revisité à l'effiloché d'Angus Beef 24,50 €

Grosses tranches de pain de campagne, viande confite 12h, lard grillé, fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce jus de viande.

Burger Angus Grill (steak haché 200 gr) 22,00 €

Pain buns, lard grillé, fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce barbecue, frites.

Burger cœur coulant au fromage « Le Rochehaut » (steak haché 200 gr) 23,00 €

Steak haché Angus farci, sauce burger, frites.

Burger Vegan (steak végétal 250 gr) 26,00 €

Protéines végétales, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce végétalienne, frites.

Carbonnade d'Angus Beef 24,00 €

Mijotée à la bière brune de Rochehaut, sirop d'Aubel, jeunes oignons, légumes, frites ou croquettes.

Cordon bleu maison 26,00 €

Filet de volaille farci au jambon blanc et au fromage « Le Rochehaut », pané et doré, sauce émulsion au fromage, frites ou croquettes.



Fish and chips 24,00 €

Beignets de colin, frites ou croquettes, sauce tartare maison.

DESSERTS MAISON

NON STOP DE 11H45 À 20H30

Notre fameux pain perdu brioché 12,00 €

Servi chaud et caramélisé, glace vanille artisanale, caramel au beurre salé.

Dame Blanche (3 boules vanille) 12,00 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Dame Noire (3 boules chocolat) 12,00 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Brésilienne (3 boules café) 12,00 €

Caramel, éclats de noisettes, chantilly.

Trilogie de sorbets aux fruits 12,00 €

Tarte citron meringuée, glace vanille 12,00 €

Baba au rhum 12,00 €

Crème chantilly, citron confit, glace vanille.

Le Colonel Rochehaut 12,00 €

Sorbet citron & Beer Gin de Rochehaut.



DESSERTS ENFANTS

**Mousse au chocolat,
brownies et chantilly** 6,00 €

**Une boule de glace au choix
et chocolat chaud** 6,00 €

VISITEZ LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT !

À Rochehaut, nous brassons la bière avec cœur. Notre brasserie produit 8 bières permanentes, dont des éditions limitées, ainsi que 3 bières fruitées en canette, idéales pour une pause pleine de fraîcheur. Sur place, vous pourrez aussi découvrir nos bières de saison, servies directement depuis les cuves suspendues au-dessus du bar : un petit « plus » que vous ne trouverez nulle part ailleurs !

Envie d'en savoir plus ?

Des visites guidées sont organisées tous les jours. Votre guide raconte comment naît une bière, du grain à la mousse... Nous terminons bien entendu cette découverte par une dégustation de 4 bières, choisies selon la saison. Bienvenue dans notre univers, entre savoir-faire, convivialité... et bons moments à partager.



HORAIRES

*Renseignez-vous
au Beer Shop*

TARIFS

7€/pers. *sans boisson*

11€/pers. *avec 1 soft*

15€/pers. *avec dégustation
des 4 galopins de bière*





VOTRE BIÈRE... À FAÇON !

Brassez votre propre bière à Rochehaut !*



Vous avez votre propre recette et vous cherchez un brasseur expérimenté pour la mettre en œuvre et la déguster rapidement ? Vous cherchez des conseils avisés, une assistance professionnelle ou une infrastructure spécialisée pour réaliser votre propre bière en partant de zéro ?

Nous sommes là pour vous aider !

Ils nous ont fait confiance pour mettre en œuvre leur bière :



*Brassin de 1500 litres minimum

LE BEERSHOP

**A la recherche
d'un cadeau original à offrir ?**

Découvrez tous nos produits dans notre « Beer Shop »
ou sur notre e-Boutique !



beershoprochehaut.com

FROMAGE



C'est un fromage de type « pâte molle et à croûte lavée » à la Triple Blonde.

Ce fromage se déguste avec toutes nos bières ! Il est aussi à emporter dans notre Beer Shop à la Brasserie ou à la Boutique Ardennaise au centre du village !

Produit à base de lait de vache pasteurisé biologique provenant de fermes situées en Haute Ardenne, le fromage « Le Rochehaut » s'inscrit dans la lignée des fromages d'abbaye. Tout en présentant quelques particularités...



DRY
Beer
GIN

LE FAMEUX
GIN SEC
DE ROCHEHAUT
— AUX AGRUMES —



Le DRY BEER GIN est une déclinaison distillée dans la tradition de la Triple Blonde.

Cette bière-phare de la Brasserie de Rochehaut est brassée avec des céréales cultivées en Ardenne à Carlsbourg.

Elle doit son goût tant apprécié à des infusions d'écorces d'orange et de coriandre. Ces ingrédients qui sentent bon le gin donnent au DRY BEER GIN sa saveur originale.



L'ARDEN SRITZ MADE IN ROCHEHAUT !



ARDEN
spritZ



Préparé sur place, l'Arden'Spritz est la version maison du célèbre apéritif.

À base d'orange, de fines bulles et d'une pointe d'amertume, il est frais, léger et plein de caractère.

Pas besoin d'aller en Italie pour profiter d'un bon Spritz ! À Rochehaut aussi, nous savons préparer les apéros qui donnent le sourire.

Local, rafraîchissant et convivial, l'Arden'Spritz, c'est notre façon de lancer les bons moments.

Et si vous cherchez une raison de prolonger l'apéro, en voilà une toute trouvée !



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®

Chemin de la Hastrelle, 6 • B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
• +32 (0)61 86 03 66 • info@rochehaut-attractions.be • www.rochehaut-attractions.be

