

La Taverne de Rochehaut

Boissons • de 10h à la fermeture
Petite restauration • de 12h à 21h00
Restauration • de 12h à 15h et de 18h à 21h00

Famille Patricia et Michel Boreux et leurs équipes
Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut s/Semois
Bouillon • Tél. +32(0)61/46.10.00



BOIRE UNE BONNE BIÈRE...

LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

UN TERROIR
À BOIRE !
7,00 €
(Bouteille 50 cl)

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 !



Bières pression

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils 4°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
Fruits Rouges 6°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA 7°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Triple Blonde 8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

Bières bouteille

	33 cl	75 cl
Triple Blonde 8,5°	-	9,00€
Ambrée 6,5°	4,50€	10,00€
Brune 9°	4,50€	10,00€
Hivern'Ale 10°	4,50€	-
Blonde 5,5°	4,00€	-



Planche de 4 bières servies en galopins de 15 cl selon les Rochehaut au fût.....10,00 €

... et toutes nos bières sont servies avec du saucisson d'Ardenne et/ou du jambon fumé en fines tranches !

Les bières fruitées

• Rodenbach	4,00 €
• Kriek St-Louis	4,00 €
• Framboise St-Louis	4,00 €
• La Super des Fagnes aux Griottes	4,50 €
• Pécheresse	4,00 €
• Pêche Mel Bush	5,50 €

Les bières brunes

• Chimay Bleue 9°	5,00 €
• Chimay Rouge 7°	4,50 €
• Trappiste de Rochefort 8°	4,50 €
• Trappiste de Rochefort 10°	5,00 €
• La Super des Fagnes brune 7,5°	4,50 €

DE L'EAU, DES JUS ET DU LAIT !

Les eaux

Sources de Spa	2,50 €
• 1/4 litre plate	4,00 €
• 1/2 litre plate	6,00 €
• 1 litre plate	2,50 €
• 1/4 litre pétillante	4,00 €
• 1/2 litre pétillante	6,00 €

Les softs

• Spa orange ou citron	3,00 €
• Tonic	3,00 €
• Pepsi ou Pepsi Max	3,00 €
• Ice Tea ou Cool Tea	3,00 €
• Schweppes agrumes	3,00 €
• Schweppes mojito	3,00 €
• Schweppes Pomelo Nepalese Berry	3,00 €
• Orangina	3,00 €
• Oasis	3,00 €
• Canada Dry	3,00 €

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	3,50 €
---------	--------

Les boissons lactées

• Lait froid	3,00 €
• Lait chaud	3,00 €
• Cécémel froid ou chaud	3,50 €
• Chocolat viennois	4,00 €
• Café glacé froid	4,00 €
• Café latte macchiato	4,50 €
• Café frappé italien (Amaretto et caramel)	8,00 €

Nos tapas en apéro 24€ 1/2 pers.
Minimum 2 pers.

- 4 mini-croquettes du moment
- Toasts de rillettes de porc
- Quelques charcuteries, fromage de Rochehaut, des cornichons et des oignons



+ LIQUEURS, EAUX DE VIE ET BOISSONS CHAUDES À LA CARTE

L'APÉRO ET POUR SE RÉCHAUFFER, AVEC OU SANS ALCOOL...

L'apéro (nos spécialités)

• L'Apéritif de Rochehaut	7,00 €
• Le Fruité des Vignes de Rochehaut	7,00 €
• Le Maitrank (boisson de mai d'Arlon)	5,00 €
• La Griotte de Biercée	5,00 €
• La coupe de crémant d'Alsace	7,00 €
• Les Bulles Fruitées de l'Auberge	7,00 €
• Le Maison sans alcool (extraits de fruits exotiques)	4,00 €
• Pisang sans alcool	4,00 €
• Bitter sans alcool	4,00 €

LES COCKTAILS DE LA TAVERNE

• Aperol Spritz	12,00 €
Aperol italien, Fines Bulles, eau pétillante	
• Beer Gin de Rochehaut glace	10,00 €
Le Gin de Rochehaut, Tonic	
• Limoncello Spritz	12,00 €
Liqueur de citron, Fines Bulles, eau pétillante	
• Spritz rochaltois	12,00 €
A base de la fameuse liqueur « Le Secret de Rochehaut », Fines Bulles, eau pétillante	
• Américano	10,00 €
4 cl de Martini blanc, 4 cl de Campari et soda	



L'apéro (Les classiques) 8,00 €

• Campari glace	• Bacardi glace
• Pisang glace	• Whisky Famous
• Martini rouge ou blanc	• Grouse
• Porto rouge ou blanc	• Vodka nature
• Suze	• Pineau des Charentes
• Ricard	• Gin Gordon glace
• Kir	• Suze
• Picon glace	• Gin de la Semois

Les accompagnements éventuels pour apéritifs, au choix : 2,00 €

Pepsi - Jus d'orange - Jus d'ananas
Vin blanc - Tonic - Bière

À LA CARTE

Les entrées froides et chaudes

- Le duo de truites fumées à froid d'Ondenval 24,00 €
L'une saumonée en fines tranches et l'autre non saumonée en filet, salade, garnitures et toasts de raifort
- La terrine de canard en croûte « Richelieu » 24,00 €
Son cœur farci de foie gras, confit d'échalotes aux aïrelles, toast de craquelin grillé
- Les os à moelle de jarrets de bœuf cuits au four 18,00 €
Toasts de pain gris de campagne frottés à l'ail, du saindoux, salade et de la fleur de sel
- Les escargots de Warnant
En coquilles au four, beurre à l'ail, dés de tomate, croûtons au beurre et fines herbes 15,00 €
6 pièces 20,00 €
12 pièces



- Les 12 cuisses de grenouilles 24,00 €
Poêlées au beurre noisette, éclats d'ail, crème et persil

Nos croquettes exclusives en entrée chaude (80 g pièce)

Supplément frites si servies en plat 5,00 €



- Au fromage « Le Rochehaut » 2 pièces 16,00 €
3 pièces 23,00 €
- Au fromage « Le Rochehaut » et jambon fumé de nos cochons 2 pièces 16,00 €
3 pièces 23,00 €

- Les croquettes aux crevettes grises 2 pièces 18,00 €
3 pièces 26,00 €

- Les croquettes au vol au vent et ris de veau 2 pièces 18,00 €
3 pièces 26,00 €

COMMANDE PRISE DE 12H00 À 15H00 ET DE 18H00 À 21H00

Nos plats typiques depuis bientôt 25 ans !

- Le filet américain d'Angus Beef (300 g) 26,00 €
Filet haché à la minute et proposé avec tous ses accompagnements traditionnels que vous assemblerez vous même selon vos envies, salade et frites maison



- Le jambonneau (400 g) de porc de notre élevage 26,00 €
Moutarde/chapelure gratiné au four, vin blanc et crevettes grises



- La belle tranche de porcelet grillé entier 24,00 €
Garnitures, beurre maître d'hôtel

- La fameuse côte au manche de « Porc Qualité Ardenne », non découennée (400 g) 29,00 €
Cuite au beurre noisette, servie avec du beurre maître d'hôtel au thym, légumes chauds

Les grillades

Nos spécialités de viandes d'Angus Beef et de porcs élevés en plein air issues des élevages d'Arnaud Boreux à Rochehaut, Carlsbourg et Cornimont, le tout en circuit ultra court !



- Le rumsteak premier choix d'Angus beef (300 g) 28,00 €
Légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

- L'entrecôte d'Angus Beef marbrée (350 g) 35,00 €
Légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

- La côte à l'os « Blanc Bleu Belge » de la Boucherie de la Ferme Léonard à Pondrôme (1,5 kg pour 2 couverts) 35,00 €/pers.
Servie avec du beurre maître d'hôtel, légumes chauds

- Les côtes d'agneau grillées de l'élevage Didier Colson à Gribomont 39,00 €
Servies avec du beurre maître d'hôtel au thym, légumes chauds

SAUCES AU CHOIX (facultatif) 4,00 €

- Au poivre vert crème
- Champignons sautés crévés
- Moutarde
- Béarnaise maison au beurre

Plats du grand large

- Le traditionnel « Fish & Chips » maison (±300 g) filet d'aiglefin désarêté en pâte à frire et baigné à la friture 26,00 €
Sauce tartare, frites, quelques légumes sautés et de la salade/vinaigrette

- Le filet de grosse truite saumonée d'Ondenval désarêté, cuit au four, vin blanc et crevettes grises (±300 g) 28,00 €
Sauce Nantua crème, légumes chauds accompagnements au choix

- La soupe de poissons de rivière 24,00 €
Servie avec croûtons et de la rouille, quelques éclats de truite saumonée, de noix de St Jacques et des crevettes grises en garniture, un grand filet de crème fraîche et du fromage rapé en accompagnement

- La belle truite Arc en Ciel (±300 g) de la pisciculture d'Ondenval 26,00 €
Préparée et cuisinée meunière, beurre noisette persillé citronné, légumes, salades et accompagnements au choix

Végétarien

- Le wok de penne aux légumes et à l'huile d'olives 24,00 €
Quinoa, haricots, fèves, pois chiches, champignons du moment

Les plats "enfant"

- Une boulette maison servie avec des pommes frites et de salade verte

- Une belle tranche de jambon blanc servie avec des pommes frites et de salade verte

- Les penne au jambon blanc crème, fromage servi à part

Les incontournables servis en cocotte

- Le navarrin d'agneau de Gribomont « façon Michel Taverne » 27,00 €
Sauce curry brun crème, raisins et garnitures traditionnelles

- Les fameuses boulettes de « la mère Boreux » 24,00 €
Mijotées aux oignons, jus de viande et thym

- Les carbonnades d'Angus Beef mijotées à la bière brune de Rochehaut 26,00 €
Dans l'esprit d'un bœuf Bourguignon, légumes sautés au beurre et salade

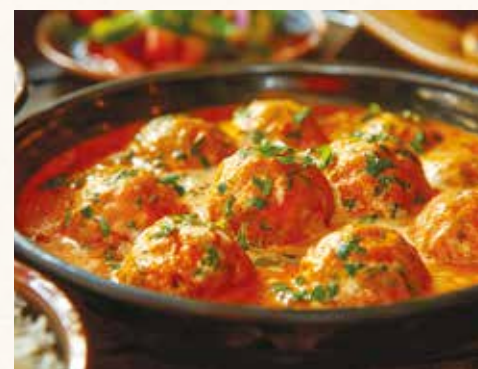
- La fameuse choucroute royale de la Taverne 28,00 €
Proposée avec des cochonnailles traditionnelles issues de notre élevage de porcs élevés en plein air à Rochehaut, dont le demi-jambonneau braisé

- Les excellents boudins blancs et noirs poêlés de la Boucherie Evrard à Rochehaut 24,00 €
Servis chauds et avec le beurre de cuisson. Pommes de terre écrasées et compote de pommes de Gaume, salade verte ... et des frites si vous le souhaitez !

LES ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS POUR VOTRE PLAT AU CHOIX

- Frites à la graisse de bœuf
- Pennes au beurre
- Riz blanc nature au beurre
- Pommes de terre nature et persillées
- Croquettes de pommes de terre

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE À CERTAINS ALIMENTS, MERCI DE NOUS LE SIGNALER AVANT VOTRE COMMANDE. NOUS FERONS LE NÉCESSAIRE POUR ADAPTER VOTRE CHOIX.



Le Fromage de la Brasserie

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 !

NON STOP DE 12H00 À 21H00

TOUTE LA JOURNÉE !

Les 2 salades de saison

Servies et proposées ici en plat et dressées sur une planche avec du pain et du beurre

- « TERRE » 25,00€
Salade, jambon fumé, rillettes de porc et émincé de volaille, terrine de canard, une croquette chaude de ris de veau et volaille, jambon blanc, un œuf poché, croûtons de pain au beurre, confit et vinaigrette



- « MER & RIVIÈRE » 25,00€
Salade, truite saumonée et truite fumée, anchois, une croquette aux crevettes grises, rillettes de saumon à la mayonnaise, citron, sauce tartare et croûtons de pain au beurre, vinaigrette et des crevettes grises



Les 5 fameuses omelettes de la Taverne

Préparées avec des œufs de poules élevées en plein air à la Ferme des Pételles à Anloy. Servies avec une petite salade, pain, mayonnaise et beurre.

- Jambon fumé en fines tranches
- Jambon fumé et fromage « Le Rochehaut »
- Oignon haché / tomate en fines tranches
- Oignon haché / tomate en fines tranches et crevettes grises (+4 €)
- Au fromage de Rochehaut en tranches

Au choix pour 16,00 €

- Une bonne soupe aux légumes frais du jour 14,00 €
Servie avec du pain et du beurre, croûtons et fromage râpé servi à part

- Le maxi-croque XXL de la Taverne 18,00 €
Au fromage « Le Rochehaut », jambon cuit 1^{er} choix de nos cochons et salade

- L'assiette de fromages et jambon fumé en fines tranches 22,00 €
Pain gris et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop

- Les penne au jambon blanc/crème 22,00€
Fromage râpé, pain et beurre

LES DESSERTS

La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute, Comme chez la mère Boreux

- Servie avec chantilly et coulis caramel au beurre de ferme salé, crumble 10,00 €

- Servie avec chantilly et des confitures et sucre blanc, crumble 10,00 €



Les crêpes sucrées et les glaces en desserts

- Les 2 crêpes au sucre 8,00 €
- Les 2 crêpes mikado 12,00 €
1 boule de glace vanille, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®

- Les 2 crêpes au caramel 12,00 €
beurre salé 1 boule de glace vanille, chantilly

- Les 2 crêpes flambees à la rochaltoise 19,00 €
Flambees au « Secret de Rochehaut », glace vanille et poire au sirop

- La coupe brésilienne 12,00 €
2 boules vanille, 1 boule moka, chantilly, noisettes grillées, coulis caramel au beurre de ferme salé

- Le Colonel à la vodka belge Cosmik 12,00 €
2 boules de sorbet citron

- La palette « 3 boules » de sorbets aux goûts du jour 10,00 €