



RESTO ANGUS GRILL



NOTRE CARTE
ÉDITION
PRINTEMPS-ÉTÉ
2026

BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®

SOFTS, EAUX & BOISSONS CHAUDES

SOFTS & EAUX

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 €	Ice-Tea green	3,50 €
Spa plate 1L	6,50 €	Jus d'orange	3,50 €
Spa pétillante 1L	6,50 €	Jus d'ananas	3,50 €
Pepsi, Pepsi Max	3,50 €	Jus de fraise	3,50 €
Schweppes tonic	3,50 €	Jus multifruits	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €	Jus de pomme	3,50 €
Schweppes mojito	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 €
Double Expresso	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato nature	4,00 €
<i>Sirups 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 €

 Les Fines Bulles de l'Auberge 8,00 €

 Les Bulles Fruitées de l'Auberge 8,00 €

  Vier Gin

Gin sauvage de la Vallée de la Vierre, élaboré d'un distillat de plantes sauvages et aromatiques récoltées au Domaine de Waillimont.

• Avec Tonic 11,00 €

Apéritif maison sans alcool 6,00 €

Kir 7,00 €

Ricard 7,00 €

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 €



Retrouvez la présentation complète de nos deux Gins Silvanor et de notre Arden Spritz en P.19.

ALCOOLS - 4 CL

2026
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 €

Liqueur au miel de Waillimont 8,00 €

 L'Esprit de la Brasserie 8,00 €

Eau-de-vie de bière

 ONIRUM 9,00 €

Rhum 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 €

Get 27 9,00 €



BIÈRES DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT

		25 cl	33 cl	50 cl
Bluffante	0,4°	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Oktober' Pils	4°	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Blonde	5,5°	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	5,5°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	  7°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'Ale	10°	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Bière du moment		3,50 €	4,50 €	6,50 €

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

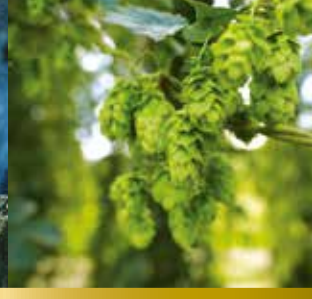
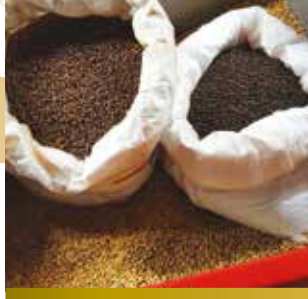


NOTRE PLANCHE DE DÉGUSTATION

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



QUADRUPLE - MAGNUM



Notre Magnum «Anniversaire - 6 ans»

Pour célébrer six années de passion et de savoir-faire, nous vous présentons une cuvée unique, brassée dans le respect des plus grandes traditions brassicoles belges. Cette quadruple, exclusivement en Magnum, incarne la générosité de la Brasserie de Rochehaut : une bière conçue pour être partagée, pour créer des instants de convivialité avec ceux qui comptent. Chaque gorgée vous transporte dans l'univers de notre brasserie, alliant puissance et finesse, un véritable témoignage de notre savoir-faire. En série limitée et numérotée, elle reflète tout ce que nous avons bâti avec cœur et dévouement.

38 €

la bouteille 1,5L



TRIPLE BLONDE - MAGNUM



Véritable bière emblématique de la Brasserie de Rochehaut, notre Triple Blonde s'était dévoilée en Magnum pour fêter nos 5 ans. Le succès fut tel qu'elle est devenue un classique incontournable, disponible désormais toute l'année dans ce format. Généreuse, élégante et festive, elle incarne tout le savoir-faire de Rochehaut et se partage comme un grand vin : pour des instants de convivialité uniques, à savourer entre amis ou en famille.

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.10
Tartinades :	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  7,50 €
Pâte molle à croûte lavée affinée à la bière Triple Blonde.

Gros bol de « Chips de Lucien »  6,50 €
Chips artisanales et croustillantes.



Planche de fromages (2 pers.)  22,50 €
Cinq fromages régionaux issus de la fromagerie BIOFERME, confiture, sirop d'Aubel, pain et beurre.

Planche du Brasseur (2 pers.) 29,50 €
Assortiment de charcuteries artisanales, fromage « Le Rochehaut », fruits secs, sirop, accompagnements de saison.



 **Bâton pur porc à partager** 15,50 €
Saucisson pur porc 100% Rochehaut à trancher entre amis !

CHAUDS



Croquantes fromage

« **tapas** » - 10 pièces  16,50 €
Nos croquettes de fromage maison, croustillantes et fondantes à base du fromage « Le Rochehaut ».

Notre fromage « Le Rochehaut »

de ± 550 gr fondu au four 32,50 €
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.

Flammekueche Angus Beef 19,50 €
Déclinaison signature, garnie d'effiloché d'Angus Beef de nos élevages, champignons et oignons confits.



...une expérience gourmande incontournable



« 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 SIGNATURE

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

FROIDES



Carpaccio d'Angus Beef 19,50 €

Fines tranches d'Angus Beef, parmesan, roquette, huile truffée.

Gravlax de saumon aux fines herbes & avocat  19,50 €

Saumon mariné façon gravlax, avocat fondant, relevé au citron vert et aux herbes fraîches.

CHAUDES



Scampis gratinés au Rochehaut  19,50 €

Sauce provençale, gratinés au fromage «Le Rochehaut» de la brasserie.

Oeuf cocotte & jambon fumé PQA 17,90 €

Crème fermière, jambon fumé, mouillettes toastées légèrement truffées.

SALADES FRAÎCHEUR

NON STOP DE 11H45 À 20H30



César Angus Grill 21,50 €

Lamelles de poulet, parmesan, croûtons et sauce César maison, généreuse et savoureuse.

Salade du Fermier au Rochehaut 19,50 €

Jambon fumé, toast chaud au fromage « Le Rochehaut » truffé, accompagnements de saison.

Bowl végétarien  18,50 €

Falafels, légumes, houmous maison.

Nouveau ! 

LES TARTINADES DE LA BRASSERIE



NON STOP DE 11H45 À 20H30

Terrines artisanales
(190g) préparées
avec nos bières,
servies sur planche,
accompagnées
de toasts
légèrement grillés
et huilés à l'huile
d'olive.



Angus Beef à l'Hivern'ale 18,50 €

*Viande d'Angus Beef, mijotée à l'Hivern'ale
de Rochehaut, aux notes riches, légèrement
caramélisées.*

Cerf à la Fruits Rouges 18,50 €

*Gibier de notre élevage, relevé à la bière
Fruits Rouges de Rochehaut, pour un équilibre
entre puissance et rondeur.*

Pulled pork à la Brune 18,50 €

*Porc plein air PQA effiloché, après cuisson
lente à la bière Brune de Rochehaut,
viande fondante et savoureuse.*

Veau à l'Ambrée 18,50 €

*Veau mijoté à la bière Ambrée de Rochehaut,
texture fondante et saveurs légèrement toastées.*

PLATS ENFANTS

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Boulette sauce brasseur & frites 13,50 €

Spaghettis bolognaise 100% Angus Beef 13,50 €

Steak haché 100% Angus Beef & frites 13,50 €

La fameuse fricandelle d'Angus Beef 13,50 €

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



**Les deux fameuses fricandelles
d'Angus Beef** **16,50 €**

*Création originale en collaboration avec la boucherie
de La Chavée à Paliseul (Mathieu Maziers),
servies avec frites et sauce jus de viande.*

Fish and chips **24,50 €**

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

Boulets sauce Brasseur **22,50 €**

*Boulets maison mijotés à la bière Ambrée de Rochehaut,
sauce riche et gourmande, servis avec frites,
comme Arnaud les aime.*

Tartare d'Angus Beef **26,50 €**

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



Maxi Croque XXL de l'Angus Grill **18,50 €**

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

**Spaghetti Bolognaise
100 % Angus Beef** **19,50 €**

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



LE FEU & LA BRAISE

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE CROQUETTES

Rumsteak d'Angus Beef (250 gr) 28,50 €

– viande 1^{er} choix

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.

Entrecôte d'Angus Beef (330 gr) 35,50 €

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.

**Côte à l'os d'Angus Beef
(Tomahawk ±1,3 kg pour 2 pers.) 64,50 €**

Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes,
légumes de saison braisés.

**Côte de porc au manche
« Façon Tomahawk » (400 gr) 29,50 €**

Porc PQA élevé en plein air à Rochehaut, mariné
au Jack Daniel's, miel et paprika fumé. Servi avec frites
ou croquettes et légumes de saison braisés.

Ribs de porc (400 gr) 28,50 €

Marinés aux épices, cuisson basse t° puis passés
à la flamme, servis avec sauce cowboy style BBQ,
frites et légumes de saison braisés.

SAUCES MAISON AU CHOIX

Champignons crème • 3 poivres crémée
roquefort • échalotes au vin rouge • béarnaise

3,50 €



CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

Burger Angus Grill (steak haché 200 g) 23,50 €

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

Burger cœur coulant au fromage

« Le Rochehaut » (steak haché 200 g) 24,50 €

*Steak haché Angus Beef farci au fromage,
sauce burger, frites.*

Burger Vegangus

(steak végétal 250 g) 23,50 €

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

Carbonnade d'Angus Beef 24,50 €

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

**Filet de volaille pané
et farci au Rochehaut 26,50 €**

*Blanc de volaille farci au jambon blanc et au fromage
«Le Rochehaut», cœur coulant et gourmand.*



DESSERTS MAISON

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Notre fameux pain perdu brioché 13,50 €

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

Mi-cuit chocolat 13,50 €

Cœur coulant, accompagné de sa glace vanille.

Tartelette citron meringuée 13,50 €

Crème citron onctueuse, meringue dorée et fraîcheur acidulée, équilibre parfait.

Cheesecake passion 13,50 €

Cheesecake onctueux, coulis de fruit de la passion, frais et légèrement acidulé.

Baba au rhum 13,50 €

Baba généreusement imbibé au rhum, moelleux à cœur, servi avec sa glace vanille.

Dame Blanche (3 boules vanille) 12,50 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Dame Noire (3 boules chocolat) 12,50 €

Chocolat chaud maison, chantilly.

Brésilienne (3 boules café) 12,50 €

Caramel, éclats de noisettes, chantilly.

La trilogie de sorbet 12,00 €

Aux fruits.

Le Colonel Rochehaut 13,00 €

Sorbet citron arrosé au Beer Gin de la Brasserie de Rochehaut.

Tous nos desserts
sont accompagnés

de crumble
aux amandes,
fruits
et chantilly

DESSERTS ENFANTS

**Mousse au chocolat,
brownies et chantilly** 6,50 €

**Une boule de glace au choix
et chocolat chaud** 6,50 €

VISITEZ LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT !

À Rochehaut, nous brassons la bière avec cœur. Notre brasserie produit 9 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

8 €/pers. *sans boisson*

12 €/pers. *avec 1 soft*

18 €/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 oeuvre 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 demi-dure affinée 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...





SILVANOR – l'âme de Rochehaut sublimée dans une collection de Gins artisanaux, nés de la forêt ardennaise et pensés pour des expériences gustatives d'exception.



DRY
Beer
GIN

Distillé à partir de notre bière emblématique, la Triple Blonde de Rochehaut, le Dry Beer Gin est une expression unique d'un double savoir-faire : brassage et distillation.

Brassée avec nos céréales cultivées à Carlsbourg, cette bière puissante est infusée d'écorces d'orange et de graines de coriandre, qui révèlent naturellement une palette aromatique proche du gin. En la distillant dans la plus pure tradition artisanale, nous donnons naissance à un gin sec, subtil, profondément ancré dans notre terroir.

SILVANOR – Dry Beer Gin, c'est la rencontre entre la bière et la forêt, entre le goût et l'altitude.



Brume
D'AGRUMES

Un souffle venu des sous-bois ardennais, où la fraîcheur se mêle au mystère.

Brume d'Agrumes marie la délicatesse de la fleur de sureau à des notes naturellement zestées issues des pousses de sapin, des herbes citronnées et des plantes sauvages qui peuplent les forêts de Rochehaut. Le résultat ? Un gin vif, floral et subtilement acidulé, comme un rayon de lumière filtrant à travers les arbres.

SILVANOR – Brume d'Agrumes, c'est l'esprit des forêts ardennaises capturé dans un gin : intense, naturel, inoubliable !

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'amer-tume, il est frais, léger et plein de caractère



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

