

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



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

À LA CARTE

Les entrées froides et chaudes

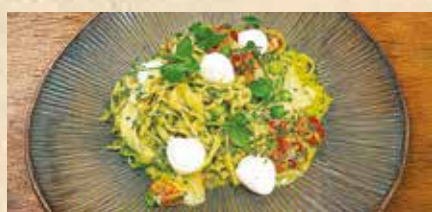
- L'assiette de saumon fumé du Fumoir Belge 24,00 €
Salade, garnitures de saison, crème au raifort, petits oignons, citron toast de pain de campagne
- La terrine de marcassin en croûte « Richelieu » 26,00 €
Son cœur farci de foie gras, confit d'échalotes aux porto, toast de craquelin grillé
- Les os à moelle de jarret 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 22,00 €
En coquilles au four, beurre à l'ail, dés de tomate, croûtons au beurre et fines herbes

Pour les petits gourmands

(moins de 12 ans) 12,00 €

- Une boulette « de la Mère Boreux »
Servie avec des pommes frites, de la mayonnaise ou du ketchup
- Une belle tranche de jambon blanc
Servie avec des pommes frites, de la mayonnaise ou du ketchup et de la salade verte
- Les penne au jambon blanc
Crème, fromage râpé servi à part

Végétarien



- Le wok de tagliatelles au pesto, burrata de chez Buffi Ardenne, quinoa et tomates cerises... 22,00 €

Nos croquettes exclusives en entrée chaude (80 g pièce)

Supplément frites si servies en plat 5,00 €



Les gibiers

- Le filet de biche poêlé au beurre (±250 gr) 38,00 €
Sauce vin rouge, groseilles et miel de Waillimont, pomme Jonagold farcie d'ail, chicons braisés et pommes de terre croquettes

- Le civet de biche servi en cocotte 32,00 €
Mijoté au vin rouge et sirop d'Aubel, pomme Jonagold farcie d'ail, chicons braisés et pommes de terre croquettes

- Les 3 côtes de marcassin poêlées au beurre (±300 gr) 32,00 €
Sauce grand veneur, pomme Jonagold farcie d'ail, chicons braisés et pommes de terre croquettes

Le filet américain (steak tartare)

- D'Angus Beef (± 250 g) 26,00 €
Un steak de bœuf haché à la minute et proposé avec tous ses accompagnements traditionnels que vous assembleriez vous-même selon vos envies, salade et frites maison

- Le jambonneau (± 700 g) de porc de notre élevage en croûte de moutarde et chapelure 26,00 €
Beurre maître d'hôtel, légumes et salade mixte

- La fameuse côte de porc (PQA - Porc Qualité Ardenne) non découennée (± 400 g) 29,00 €
Cuite au beurre noisette, servie avec légumes chauds et jus de cuisson et beurre maître d'hôtel

- Les chicons au gratin 26,00 €
2 roulades de chicon au jambon blanc, gratinées au fromage de Rochehaut. Pommes de terre écrasées au beurre.

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

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 (± 250 g) 28,00 €
Légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

SAUCES AU CHOIX (facultatif) 4,00 €

- Au poivre vert crème
- Champignons sautés crévés
- Roquefort, crème, persil
- Béarnaise



NOS VIANDES MATURÉES

- Les côtes à l'os maturées minimum 6 semaines (pour 2 pers.)
Les pièces varient entre ± 1kg et 1,5 kg 8,50 € / 100 gr.
- Les contrefilets (sans os) maturés minimum 5 à 6 semaines (pour 1 à 2 pers.)
Les pièces varient entre ± 300gr et 500 gr : 12,00 € / 100 gr.

Notre sélection de races bovines maturées du jour est visible dans la chambre de maturation à l'entrée de la taverne

Les incontournables

servis en cocotte

- Les fameuses boulettes de « la mère Boreux » 24,00 €
Mijotées aux oignons, thym/laurier, jus de cuisson réduit



- Le gros coq de ferme mijoté au vin rouge de Bordeaux 26,00 €
Légumes sautés au beurre et salade



- Le Navarin d'agneau mijoté au curry 26,00 €
Légumes sautés au beurre



- La carbonnade d'Angus Beef mijotée à la flamande et à la bière brune de Rochehaut 26,00 €
Légumes sautés au beurre et salade



- La choucroute royale 28,00 €
Demi jambonneau, saucisses de Frankfort et de campagne, lard maigre fumé et pommes de terre vapeur



LES 5 ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS À CHOISIR :

- Frites maison à la graisse de bœuf
- Pommes de terre nature aux herbes
- Croquettes de pommes de terre
- La belle pomme de terre en chemise au beurre à l'ail persillé

Les poissons

- La bouillabaisse de la Taverne avec des poissons de mer, des noix de St Jacques et des poissons de rivière 29,00 €
Rouille, pain grillé

- Le filet de grosse truite saumonée d'Ondenval désarêté, cuit au four, vin blanc et crevettes grises (± 300 g) 29,00 €
Sauce Nantua crémée, légumes chauds accompagnements au choix

- Le Fish & Chips 29,00 €
Le traditionnel « Fish & Chips » maison (± 300 g de filet d'aiglefin désarêté), sauce tartare, citron et frites

SERVIS TOUTE LA JOURNÉE, NON STOP DE 12H00 À 21H00 !

Les 2 salades de saison

Servies et proposées ici en plat avec du pain et du beurre

- « LA TAVERNE » 25,00€
Salade, jambon fumé, rillettes de porc et terrine ardennaise, Richelieu au foie gras, une croquette chaude de ris de veau et volaille, jambon blanc, un œuf poché, croûtons de pain au beurre, confit et vinaigrette
- « LA MER & RIVIÈRE » 25,00€
Salade, saumon fumé, truite fumée, anchois, une croquette aux crevettes grises, citron, sauce tartare et croûtons de pain au beurre, vinaigrette et des crevettes

Notre savoureuse planche en apéro (Min. 2 pers.)

- 4 mini-croquettes du moment
- Terrine de marcassin
- Quelques charcuteries
- Fromage de Rochehaut,
- Des cornichons et des oignons
- Quelques tranches de jambon



Les 4 fameuses omelettes de la Taverne

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

- Jambon fumé en fines tranches
- Oignon haché / tomate en fines tranches
- Oignon haché / tomate en fines tranches et crevettes grises (+4 €)

Au choix pour 16,00 €
Si servie avec frites et mayonnaise : +5 €

- Une bonne soupe aux légumes frais du jour 12,00 €
Servie avec du pain et du beurre, crème, 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 fines tranches de jambon fumé 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 12,00 €
Servie avec chantilly, chocolat Mayata® chaud, glace vanille maison et crumble
- Dame blanche ou noire 12,00 €
3 boules de glace, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®
- La tarte au sucre de Rochehaut 14,00 €
Crème Chantilly, glace vanille



- La coupe brésilienne 12,00 €
2 boules vanille, 1 boule moka, chantilly, noisettes grillées, coulis caramel au beurre de ferme salé
- La coupe enfant 8,00 €
Vanille, chocolat, chantilly

- Les 2 crêpes au sucre blanc 8,00 €
- Les 2 crêpes mikado 12,00 €
1 boule de glace vanille, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®
- Les 2 crêpes au caramel beurre salé 12,00 €
1 boule de glace vanille, chantilly
- Les 2 crêpes flambées à la Rochalaise 15,00 €
Flambées au « Secret de Rochehaut », glace vanille et poire au sirop

- Les profiteroles farcies à la glace vanille et du chocolat chaud 12,00 €
Pour votre plus grand plaisir !
- La fine tarte tatin pur beurre 13,00 €
Crème Chantilly, caramel au beurre salé, glace vanille
- Le Colonel au VIER GIN 40° 12,00 €
2 boules de sorbet citron

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 !

Les bières blondes

- Duvel 5,00 €
- Westmalle Triple 5,00 €
- Triple Karmeliet 5,00 €
- Hoegaarden bière blanche 4,00 €
- Chimay blanche 4,50 €
- Paix Dieu 5,00 €
- La Super des Fagnes blonde 4,50 €
- Trappiste de Rochefort Triple 8,1° 6,00 €
- Carlsberg sans alcool 4,00 €

Clin d'œil à un ami brasseur situé entre Ardenne et Famenne
La Brasserie Saint-Monon à Ambly (Nassogne)

Voici notre sélection :

- La Triple au miel (8°) 33 cl 5,00 €
- La Belle Famenne (blanche, 5,1°) 33 cl 5,00 €
- La Mix Hop (avec 5 houblons différents) (6,5°) 33 cl 5,00 €
- La Brune (7,5°) 33cl 5,00 €
- L'Ambrée (6,5°) 33cl 5,00 €

Les bières spéciales de la province de Luxembourg

- L'Orval 33 cl "ambrée" Fraîche ou tempérée servie avec son fromage d'Orval Jeune (3 mois) 5,00 €
- Vieux (minimum 18 mois) 5,50 €
- La Godefroy de Bouillon 33 cl rousse 4,50 €
- 33 cl blonde 4,50 €
- La Corne du Bois des Pendus Triple 33 cl 5,00 €

DE L'EAU, DES SOFTS ET DES JUS

Les eaux

Sources de Spa

- 1/4 litre plate 2,50 €
- 1/2 litre plate 4,00 €
- 1 litre plate 6,00 €
- 1/4 litre pétillante 2,50 €
- 1/2 litre pétillante 4,00 €
- 1 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 Apérol 3,00 €
- Schweppes pomelo 3,00 €
- Nepalese Berry 3,00 €
- Orangina 3,00 €
- Oasis 3,00 €
- Canada Dry 3,00 €

Bières pression



Bières pression

	15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils - 4°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
Fruits Rouges - 5,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Triple Blonde - 8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
Hivern' Ale - 10°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

Bières bouteille

	33 cl	75 cl
La Bluffante - 0,4°	4,00€	-
Blonde - 5,5°	4,00€	-
Ambrée - 6,5°	4,50€	10,00€
IPA - 7°	4,50€	-
Triple Blonde - 8,5°	-	9,00€
Brune - 9°	4,50€	10,00€



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

Notre savoureuse planche en apéro (Min. 2 pers.)

- 4 mini-croquettes du moment
- Terrine de marcassin
- Quelques charcuteries
- Fromage de Rochehaut,
- Des cornichons et des oignons
- Quelques tranches de jambon

24€
/2 pers.

L'apéro (Les classiques) 9,00 €

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

À 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
- "Les Fines Bulles de l'Auberge" 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 €

NOTRE GIN MAISON

- VIER GIN 40° 11,00 €
Gin, tonic, glace
Gin sauvage de la vallée de la Vierge, élaboré d'un distillat de plantes sauvages et aromatiques récoltées au Domaine de Waillimont.

LES GINS DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT

- DRY BEER GIN 11,00 €
Gin, tonic, glace
Ce gin sec, subtil, et profondément ancré dans notre terroir est distillé à partir de notre bière emblématique, la Triple Blonde de Rochehaut
- BRUME D'AGRUMES 11,00 €
Gin, tonic, glace
Ce gin marie la délicatesse de la fleur de sureau à des notes naturellement zestées issues des pousses de sapin et des herbes citronnées.

- Limoncello Spritz 12,00 €
Liquide de citron, Fines Bulles, eau pétillante

- Spritz Rochaltois 12,00 €
À 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

ARDEN spritz 12,00 €

« Un Apéritif Ardennois » par la Brasserie de Rochehaut

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

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