

# 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 5,2°	2,00€	2,50€	3,50€	5,00€
Fruits Rouges 6°	2,00€	2,50€	3,50€	5,00€
Triple Blonde 8,5°	2,50€	3,00€	4,00€	6,00€
Hivern'Alé 10°	2,50€	3,00€	4,00€	6,00€

**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€
IPA 7°	4,00€	-
Blonde 5,5°	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 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 ..... 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 €
- Schwepes agrumes ..... 3,00 €
- Schwepes mojito ..... 3,00 €
- Schwepes 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**  
 Minimum 2 pers. **24€** /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'Arion) ..... 5,00 €
- La Griotte de Biercée ..... 5,00 €
- La coupe de crémant d'Alsace "Les Fines Bulles de l'Auberge" ..... 7,00 €
- Le Maison sans alcool (extraits de fruits exotiques) ..... 3,00 €
- Pisang sans alcool ..... 4,00 €
- Bitter sans alcool ..... 4,00 €

**L'Apéro (Les classiques) ..... 8,00 €**

- Campari glace
- Bacardi glace
- Whisky Famous Grouse
- Martini rouge ou blanc
- Vodka nature
- Pineau des Charentes
- Suze
- Gin Gordon glace
- Kir
- 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

## 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 €**  
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

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

### À LA CARTE

#### Les entrées froides et chaudes

- **Le saumon fumé d'Écosse ..... 21,00 €**  
Coupé en fines tranches, salade, garnitures et toasts de raifort
- **La terrine de marcassin en croûte « Richelieu » ..... 22,00 €**  
Son cœur farci de foie gras de canard, confit d'échalotes aux aïrelles, toast de pain grillé
- **Le carpaccio de biche ..... 24,00 €**  
Assaisonnement habituel, huile d'olive, vinaigre balsamic, fleur de sel et poivre du moulin, parmesan râpé et quelques cubes de foie gras au torchon
- **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
- **La cassolette de 8 queues de gambas décortiquées ..... 24,00 €**  
Sauce provençale, gratinée au fromage « Le Rochehaut »
- **Les 12 escargots de Warnant ..... 20,00 €**  
En coquilles, au four en coqulons, beurre à l'ail et fines herbes

• **Le jambonneau (400 g) de porc de notre élevage ..... 26,00 €**  
Moutarde/chapelure gratiné au four, beurre maître d'hôtel, légumes et salade mixte

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

• **Le gratin de hachis de bœuf Angus façon « Parmentier » ..... 23,00 €**  
Sauce tomate et petite salade verte

• **Les boudins blancs et noirs de la Boucherie Evrard à Rochehaut, servis chauds et poêlés ..... 24,00 €**  
Pommes de terre écrasées et compote de légumes, salade verte... ou des frites si vous préférez !

• **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

• **Nos croquettes exclusives en entrée chaude (80 g pièce) ..... 5,00 €**  
Supplément frites si servies en plat



• **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 €

• **Au jambonneau 2 pièces ..... 18,00 €**  
3 pièces ..... 26,00 €

• **Les croquettes aux crevettes grises 2 pièces ..... 18,00 €**  
3 pièces ..... 26,00 €

#### Nos plats typiques depuis bientôt 25 ans !

• **Le cimetière de biche de Rochehaut ..... 28,00 €**  
Mijoté au vin rouge, confit de grosseilles et sirop d'Aubel pomme & poire, croquettes et légumes poêlés

• **Le filet de biche de Rochehaut ..... 34,00 €**  
Servi poêlé et rosé, des légumes poêlés, une pomme chaude et des aïrelles confites, pommes de terre croquettes à la friture, sauce à la gelée de grosseilles et au miel de Jordan

• **Les côtes de marcassin de la chasse et de la Boucherie Evrard à Rochehaut ..... 28,00 €**  
Poêlées et servies à point, des légumes racines poêlés, sauce au miel de Jordan et au Sirop d'Aubel

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

• **La bouillabaisse revue façon terroir et sa rouille ..... 30,00 €**  
Poissons de rivière, bouillon de crustacés, pommes de terre, crevettes, légumes racines

• **Le gros filet de truite saumonée d'Ondeval désarêté cuit au four, vin blanc et crevettes grises (+300 g) ..... 28,00 €**  
Légumes chauds accompagnements au choix

• **La belle et bonne 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 râpé en accompagnement

• **La belle truite Arc en Ciel ..... 24,00 €**  
Préparée et cuisinée meunière, beurre noisette persillé citronné

#### Plats du grand large

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

• **La bouillabaisse revue façon terroir et sa rouille ..... 30,00 €**  
Poissons de rivière, bouillon de crustacés, pommes de terre, crevettes, légumes racines

• **Le gros filet de truite saumonée d'Ondeval désarêté cuit au four, vin blanc et crevettes grises (+300 g) ..... 28,00 €**  
Légumes chauds accompagnements au choix

• **La belle et bonne 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 râpé en accompagnement

• **La belle truite Arc en Ciel ..... 24,00 €**  
Préparée et cuisinée meunière, beurre noisette persillé citronné

#### Les grillades

• **Le rumsteak premier choix d'angus beef (250 g) ..... 26,00 €**  
Légumes chauds, salade mixte, beurre maître d'hôtel

• **L'entrecôte d'angus beef marbrée (350 g) ..... 33,00 €**  
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

• **Le navarrin d'agneau de Gribomont façon grand-mère ..... 27,00 €**  
Sauce curry crémée, garnitures traditionnelles

• **Les fameuses boulettes à la façon de « la mère Boreux » ..... 24,00 €**  
Mijotées maison, sauce aux oignons

• **Le mijoté d'angus beef ..... 26,00 €**  
Dans l'esprit d'un bœuf Bourguignon, légumes sautés au beurre

• **La Rochiflette ..... 24,00 €**  
Belle variante proposée ici de la fameuse tartiflette mais préparée exclusivement avec des produits de chez nous et du fromage « Le Rochehaut »

• **Les chicons au gratin ..... 25,00 €**  
Roulade de chicons braisés au jambon blanc, béchamel et pommes de terre écrasées, le tout gratiné au fromage « Le Rochehaut »

#### SAUCES AU CHOIX (facultatif) 3,80 €

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

#### LES ACCOMPAGNEMENTS 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

#### Les incontournables servis en cocotte

• **Le navarrin d'agneau de Gribomont façon grand-mère ..... 27,00 €**  
Sauce curry crémée, garnitures traditionnelles

• **Les fameuses boulettes à la façon de « la mère Boreux » ..... 24,00 €**  
Mijotées maison, sauce aux oignons

• **Le mijoté d'angus beef ..... 26,00 €**  
Dans l'esprit d'un bœuf Bourguignon, légumes sautés au beurre

• **La Rochiflette ..... 24,00 €**  
Belle variante proposée ici de la fameuse tartiflette mais préparée exclusivement avec des produits de chez nous et du fromage « Le Rochehaut »

• **Les chicons au gratin ..... 25,00 €**  
Roulade de chicons braisés au jambon blanc, béchamel et pommes de terre écrasées, le tout gratiné au fromage « Le Rochehaut »

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Menu 3 services

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix parmi nos propositions ci-dessous

**39,00 €**

• **Le saumon fumé d'Écosse**  
Coupé en fines tranches, salade de crevettes grises et toasts de raifort

• **La terrine de marcassin en croûte « Richelieu »**  
Son cœur farci de foie gras de canard, confit d'échalotes aux aïrelles, toast de pain grillé

• **Le civet de biche de Rochehaut**  
Mijoté au vin rouge, confit de grosseilles et sirop d'Aubel pomme & poire, croquettes et légumes poêlés

• **La belle tranche de porcelet grillé entier**  
Garnitures, beurre maître d'hôtel

• **La palette « 3 boules » de sorbets aux goûts du jour**

• **La tarte au sucre**  
Servie tiède, coulis caramel au beurre de ferme salé, glace vanille et crumble

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

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

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

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

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

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

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

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

## NON STOP DE 12H00 À 21H00

### TOUTE LA JOURNÉE !

#### LES DESSERTS

• **La fameuse gaufre chaude au beurre, cuite minute, comme chez la mère Boreux**

• **La salade composée « TERRE » (proposée en plat) ..... 24,00€**  
Salade, jambon fumé, rillettes de porc et émincé de volaille, une croquette chaude au jambonneau, jambon blanc, un œuf poché, croûtons de pain au beurre, confit et vinaigrette

• **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 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 flambees à la rochaltoise ..... 15,00 €**  
Flambees au "Secret de Rochehaut", glace vanille et poire au sirop

• **Le maxi-croque XXL de la Taverne ..... 18,00 €**  
Au Fromage « Le Rochehaut », jambon cuit 1<sup>er</sup> choix de nos cochons et salade

• **La fameuse omelette de la Taverne ..... 16,00 €**  
3 œufs de poules plein air de la Ferme des Pétales à Anloy, jambon d'Ardenne en fines tranches, fromage « Le Rochehaut », petite salade, pain et beurre Avec frites et mayonnaise ..... + 5,00 €

• **L'assiette de fromages ..... 18,00 €**  
Pain et beurre, sélection de 5 fromages, fruits secs, confiture, sirop

• **Les pennes bolognese à la viande 100 % bœuf angus tomatee ..... 22,00€**  
Fromage râpé, pain et beurre

• **La tarte au sucre ..... 12,00 €**  
Servie tiède, coulis caramel au beurre de ferme salé, glace vanille et crumble

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

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

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

**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 !

#### Végétarien

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

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

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

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

</