

BOIRE UNE BONNE BIÈRE...



LA CUVÉE DE ROCHEHAUT

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

ROCHEHAUT BELGIAN BEER

Bières Pression

Table with 4 columns: Bière, 15cl, 25 cl, 33 cl, 50 cl. Rows include Pils 5,2°, Fruits Rouges 6°, Triple Blonde 8,5°, and Hivern'Ale 10°.

Bières Bouteille

Table with 3 columns: Bière, 33 cl, 75 cl. Rows include Triple Blonde 8,5°, Ambrée 6,5°, Brune 9°, IPA 7°, and Blonde 5,5°.



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 !

Les Bières Fruitées

- List of fruited beers: Rodenbach (4,00 €), Kriek St-Louis (4,00 €), Framboise St-Louis (4,00 €), La Super des Fagnes aux Griottes (4,50 €), Pêcheresse (4,00 €), Pêche Mel Bush (5,50 €).

Les Bières Brunes

- List of brown beers: 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 €).

Les Bières Blondes

- List of blonde beers: 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 Quadruple 11,3° (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 :

- List of beer selections: 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

- List of special beers: 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 €).

NOS VINS EN BOUTEILLE PAR RÉGION

Table for Alsace wines: Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Noir (Fût de Chêne), Pinot Noir.

Table for Moselle luxembourgeoise Clos Mon Vieux Moulin (Famille Duhr à Ahn): Pinot Gris, Auxerrois, Riesling.

Table for Beaujolais: Morgon, Juliéna.

Table for Bordeaux: Château Haut Lagrange, Château Négrit, Château Belloy, Bordeau Supérieur, Saint Emilion Grand Cru - Château Les Gravières.

Table for Bourgogne: Pommard, Chablis, Pouilly Fuissé.

Table for Languedoc et Côtes du Rhône: Croze Hermitage, Côtes du Rhône, Le Petit Vin des Bosquets, Marselan, Domaine d'Andézon, Hermitage - Cave de Tain.

Table for Val de Loire: Reuilly, Chinon Élégance - Domaine de Noiré.

Table for Les Champagnes et Crémants: Testulat, Les Fines Bulles de l'Auberge de Rochehaut.

SUGGESTIONS VIN MAISON ET PICHET

Table with 2 columns: ROUGE (Côtes du Rhône Plan de Dieu, Bergerac), BLANC (Côtes du Rhône d'Estezargues, Montravel).

NOS SUGGESTIONS DE VINS SERVIS EN PICHET (Rouge, blanc et rosé en Côtes du Rhône)

Le verre .....4,00 € | 1/2 L .....15,00 € | 1 L ..... 25,00 €

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Table with 2 columns: Liqueurs (Le Secret de Rochehaut, Grand Marnier), Eaux de Vie (L'Esprit de Rochehaut, Eau de vie de Poire, Eau de vie de Framboise, Eau de vie de Pomme).

BOISSONS CHAUDES

Table of hot drinks: Café Ardenais, French Coffee Maison, L'Irish Coffee Traditionnel, L'Italian Coffee Traditionnel, Les classiques (Café, Petit café serré, Café décaféiné), Café Viennois, Capuccino, Thé nature, Tisane camomille, Thé Earl Grey, Thé vert, Thé menthe poivrée, Thé noir fruits rouges.

TABLE Terroir logo, Boissons de 10h à la fermeture, Petite restauration, Restauration, Famille Patricia et Michel Boreux et leurs équipes, LA TAVERNE DE ROCHEHAUT logo.

ROCHEHAUT ATTRACTIONS logo with QR code.



Un bel ensemble à partager !

« Rochehaut Attractions », c'est non seulement le Parc animalier de Rochehaut et l'Agri-Musée, mais aussi la Brasserie et le P'tit Parc-Loisirs avec sa plaine de jeux et sa mini-ferme. Le tout constitue un ensemble unique en son genre à découvrir et surtout partager.

La Taverne de Rochehaut

TABLE Terroir



CODE WIFI auberge4610

Édition ÉTÉ 2024

DE L'EAU, DES JUS ET DU LAIT !

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 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€ / 2 pers.

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

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 €), Le Maison sans alcool (extraits de fruits exotiques) (4,00 €), Pisang sans alcool (4,00 €), Bitter sans alcool (4,00 €).

L'Apéro (Les classiques) ..... 8,00 €

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

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 €), Beer Gin de Rochehaut glace (10,00 €), Limoncello Spritz (12,00 €), Spritz Rochaltois (12,00 €), Américano (10,00 €).

À LA CARTE

Les Entrées  
Froides et Chaudes

- Le saumon fumé d'Ecosse .....21,00 €  
Coupé en fines tranches, salade de crevettes grises et toasts de raifort
- 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 au four en caquelons ..... 20,00 €  
Sauce crème à l'ail et fines herbes

Les Grillades

Nos spécialités de viandes d'Angus Beef et porcs élevés en plein air issues de notre élevage à Rochehaut, Carlsbourg, Cornimont et l'agneau de notre terroir local, en circuit ultra court.

- 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
- Les côtes d'agneau fines herbes au beurre de thym.....32,00 €  
Idéalement servies rosées, 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

SAUCES AU CHOIX (facultatif) 4,00 €

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

Les Plats  
Typiques

« Taverne de Rochehaut » depuis bientôt 25 ans !

- Le jambonneau (400 g) de porc de notre élevage .....26,00 €  
Moutarde/chapelure gratiné au four, beurre maître d'hôtel, légumes et salade mixte
- Le tartare de Bœuf Angus haché à la minute .....24,00 €  
Ses accompagnements classiques à préparer vous-même
- La belle tranche de porcelet grillé entier .....24,00 €  
Garnitures, beurre maître d'hôtel
- Notre fameux spiringue de porc (300 gr) mariné 12h au Jack Daniel's, miel, romarin et épices.....28,00 €  
Cuit à basse T° et snacké à la plancha, beurre maître d'hôtel
- Le boudin noir (300 g) de la boucherie Evrard à Rochehaut servi chaud avec compote de pomme .....22,00 €  
Pomme purée et salade assaisonnée

SAUCES AU CHOIX (facultatif) 4,00 €

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

Les incontournables servis en cocotte



- La blanquette de veau façon «Grand mère» .....27,00 €  
Sauce "velouté" crévée, garnitures, champignons, lardons
- Les fameuses boulettes à la façon de « La Mère Boreux » .....24,00 €  
Mijotées maison, sauce aux oignons



- Le mijoté d'Angus Beef.....28,00 €  
Dans l'esprit d'un bœuf Bourguignon, légumes sautés au beurre
- La choucroute royale .....34,00 €  
Servie avec son demi-jambonneau et ses 3 cochonnailles traditionnelles de chez nous, pommes natures
- Un petit pain de viande chaud aux légumes (250 g) individuel (30 % porc et 70 % bœuf), sauce moutarde. Servi dans sa terrine .....25,00 €  
Quelques légumes et de la salade

Menu 3 Services

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

39,00 €

Les Entrées

- Le saumon fumé d'Ecosse  
Coupé en fines tranches, salade de crevettes grises et toasts de raifort
- Les 2 croquettes maison au fromage de Rochehaut et jambon de nos cochons  
Persil frit, tomates et salade, citron

Les Plats

- La belle tranche de porcelet grillé entier  
Garnitures, beurre maître d'hôtel
- Le mijoté d'Angus Beef  
Dans l'esprit d'un bœuf Bourguignon, légumes sautés au beurre

Les Desserts au choix

- La crème brûlée craquante  
À la vanille
- La tarte au sucre, tiède, coulis au caramel salé, glace vanille et crumble  
Spécialité de Rochehaut

Végétarien

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

Les Plats "Enfant" (moins de 12 ans)

- Une boulette maison servie avec des pommes frites et salade verte .....12,00 €
- Une belle tranche de jambon blanc servie avec des pommes frites et salade verte .....12,00 €
- Les penne bolognese et fromage servi à part .....12,00 €



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 !

MANGER UN P'TIT BOUT

- 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 Pételles 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



- Le pâté croûte en pâte feuilletée de la Maison Demoizet à Rethel (F) servi entier (+- 250 g) viande de porc marinée vin blanc, servie tiède ... 22,00€  
Salade de blé mélangée à la vinaigrette moutardée, rondelles de tomate, croûtons, pain et beurre
- Les Pennes bolognese à la viande 100 % bœuf Angus ..... 22,00€  
Deux œufs cuits sur le plat par-dessus et du fromage râpé, pain et beurre

- La lasagne maison classique (400 g) à la viande 100 % bœuf tomate et béchamel, gratinée ..... 22,00€  
Pain et beurre
- La salade composée « Terre » de la Taverne (en plat) .....19,00€  
Salade, jambon fumé, rillettes de porc et émincé de volaille, une croquette chaude au jambonneau, jambon blanc, un œuf poché, tomates et vinaigrette

- La salade composée « Mer & Rivière » de la Taverne ..... 20,00€  
Salade, saumon fumé, filets de truite fumée, anchoix, quelques scampis, une croquette de crevettes grises, tomates et vinaigrette

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 beurre salé ..... 12,00 €  
1 boule de glace vanille, chantilly
- Les 2 crêpes flambées à la rochaltoise .....15,00 €  
Flambées au "Secret de Rochehaut", glace vanille et poire au sirop
- La coupe enfant ..... 8,00 €  
Vanille, chocolat, chantilly
- Dame blanche ou noire ..... 12,00 €  
3 boules de glace, chantilly, sauce au chocolat MAYATA®

- 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 tarte au sucre, tiède, coulis au caramel salé, glace vanille et crumble ..... 12,00 €  
Spécialité de Rochehaut



- La crème brûlée craquante ..... 12,00 €  
à la vanille
- Les 3 boules de sorbet, goût du jour .....10,00 €  
Coulis de fruit, fruits frais

Plats du Grand Large



- L'escalope de saumon cuite au four (± 300 g) ..... 26,00 €  
Sauce béarnaise au beurre, légumes chauds, tomates et accompagnements au choix
- 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

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

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

Pli à 140mm

Pli à 280mm

Pli à 420mm

Cover  
C1

Pli accordéon