



Le Resto-Angus Grill



LES BURGER'S EN PLAT...



LES GRILLADES...

- La belle côte de porc au manche grillée de nos cochons élevés en plein air à Rochehaut
Salade, frites 25,00 €
- L'entrecôte d'Angus Beef grillée (350 gr)
Salade, frites, tomate au four, beurre maître d'hôtel.. 28,00 €

- Le burger cochon
Pain buns, effiloché de porc caramélisé, sauce barbecue, oignons frits, salade, cheddar et des frites 17,00 €
- Le burger classique
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce burger, oignons, cornichons, salade, cheddar et des frites 17,00 €
- Le burger maroilles
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce barbecue, oignons caramélisés, lard grillé, salade, Maroilles et des frites 17,00 €
- Le burger raclette à la truffe
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce aux truffes, oignons caramélisés, lard grillé, salade, raclette à la truffe et des frites..... 20,00 €

- Le filet de bison (250 gr) de la Ferme du Bison Ranch à Orchimont
Salade, frites 29,00 €
 - La belle côte à l'os BBB façon Tomahawk de la Boucherie de la Ferme de Pondrôme, pour 2 pers.
Salade, frites et beurre maître d'hôtel..... 52,00 €
 - Un gigot d'agneau élevé en prairie à Gribomont (Herbeumont), de ± 1kg 200gr, servi sur une planche à partager pour de 2 à 4 personnes suivant l'appétit !
Salade, frites, tomate au four, beurre maître d'hôtel..... 60,00 €
- Les sauces :
Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème ou à l'ail crème +3€ /pers.

LES PLATS BRASSERIE...

- Le tartare de bœuf coupé et préparé à la minute
Viande d'Angus Beef et ses assaisonnements traditionnels 16,00 €
- La carbonnade de bœuf Angus
Mijoté à la bière brune, salade et frites 18,00 €
- Les 2 boulets Rochaltois
Sauce oignons à la bière ambrée, raisins ivres, sirop de Liège, frites..... 16,00 €
- Le hachis Parmentier gratiné
Viande hachée de bœuf et poitrine braisée aux épices, salade mélangée et tomates 15,00 €
- Fish & chip's
Filet de colin frit en tempuras, citron, persil, sauce tartare et pommes frites..... 18,00 €
- La lasagne gratinée végétarienne
Epinards, ricotta et fromage de brebis belge de la Ferme d'Acremont 18,00 €

POUR BIEN TERMINER LE REPAS...

- Le fameux pain perdu de la Brasserie !
Tranche de pain caramélisé au caramel beurre salé et glace vanille. 9,00 €
- Dame blanche
3 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly. 7,00 €
- Dame noire
3 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly..... 7,00 €
- Tartelette au citron meringué..... 8,00 €
- Tartelette au chocolat 70%
Chocolat 70% origine Equateur, chantilly 8,00 €

POUR NOS PETITS COCHONS...

- Nif-Nif Steak haché, frites, salade..... 9,00 €
- Naf-Naf Pennes gratinées à la crème et jambon blanc. 9,00 €
- Nouf-Nouf Burger maison, frites, salade..... 9,00 €

Ouvert de 12h00 à 15h00 & de 18h00 à 21h00

Rue du Palis, 85 B 6830 Rochehaut-s/Semois (Bouillon) · Tél. +32 (0)61 86 03 66

MERCI DE VOTRE VISITE !

Arnaud BOREUX
et son équipe



EN DÉGUSTATION À L'APÉRO...

- La planche campagnarde à partager 2 pers.
Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, pain toasté 18,00 €



POUR COMMENCER...

- La quiche à l'Ardennaise
Lardons et fromage d'Orval, salade mélangée..... 12,00 €
- Salade césar
Salade, tomates, poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, sauce césar 13,00 €
- Salade à l'Ardennaise
Salade, tomates, lardons, fromage d'Orval, croûtons, oignons frits, œuf cuit à basse T°, vinaigrette balsamique..... 13,00 €
- Salade de chèvre chaud
Salade, tomates, lardons, samoussas au fromage de chèvre, croûtons, tome de chèvre, vinaigrette balsamique 13,00 €
- Le velouté du jour et son œuf de ferme confit à 63°C
Accompagné de croûtons et emmental râpé 9,00 €

UN ENDROIT AUX MULTIPLES ATOUTS...

Un restaurant terrasse avec vue sur la vallée, une pleine de jeux entièrement sécurisée ainsi qu'une mini-ferme en font une halte idéale pour tous.



BIÈRES ET PETITS PLATS GOURMANDS.

La Rochehaut se déguste avec sagesse mais aussi ... avec gourmandise ! La brasserie est construite autour d'une salle de près de 500 m2 où il est aussi possible d'y savourer des grillades et différents plats de la maison. Un endroit déjà incontournable pour les amateurs de bières et de produits Ardennais.

Particularité de la brasserie : Les pompes sont directement reliées aux cuves ! Un circuit court qui confère à la bière une qualité exceptionnelle.

UN PEU D'HISTOIRE :

Ouverte en octobre 2019, la micro-brasserie a pris ses quartiers dans l'Agri-Musée. Lieu de brassage et de dégustation, le bâtiment impressionne dès l'entrée par sa magnifique charpente apparente en chêne. Ambiance chaleureuse et cosy sont au rendez-vous !



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®



NOTRE BRASSEUR : Arnaud Boreux, passionné par cette belle aventure, a suivi une formation de micro-brasseur.

Avec cette brasserie, il a souhaité créer un lieu complémentaire à l'ensemble des établissements déjà bien implantés à Rochehaut. Il présente des produits de qualité dans la lignée de ceux produits par l'Auberge de Rochehaut.

Le brasseur désire rendre sa production encore plus locale en proposant une bière à base d'épeautre : une bière originale et encore jamais vue.



Un terroir à boire

... et toutes nos bières sont servies avec du jambon ou du saucisson d'Ardenne !

BRASSERIE DE ROCHEHAUT

— ARNAUD BOREUX —®



Nos Bières Pression

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils	5,2°	1,50 €	2,50 €	3,50 €	4,50 €
Blonde	5,5°	2,00 €	3,00 €	4,00 €	5,00 €
Triple Blonde	8,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

Découvrez la "Planche de 4 bières" servies en galopins de 15 cl, habituellement la Triple Blonde, l'Ambrée, la Fruits Rouges et l'IPA :



2020
NEW!

Nouveauté pour cet été 2020, fraîche et gustative !

La Rochehaut «Fruits Rouges»

Brassée et embouteillée à Rochehaut, avec de l'eau de Rochehaut, des levures d'Abbaye et du malt belge.



Une eau douce

Pour produire des bières de qualité, la Brasserie de Rochehaut utilise une eau très pure tirée d'une source située à moins de 5 km du site de brassage. Elle a comme caractéristique d'être très douce, bien plus que la majorité des eaux captées en Wallonie qui ont la réputation d'être « dures ».

Cette caractéristique procure aux bières de Rochehaut une agréable netteté en bouche. Elle permet aussi de souligner la finesse de chacun des ingrédients utilisés.

Des malts wallons

Le malt entrant dans la fabrication des bières est labellisé TerraBrew, lequel garantit qu'il a été produit et malté en Wallonie. En outre, le label garanti un prix juste et une stabilité financière au producteur.

NOS BIÈRES, BRASSÉES CHEZ NOUS...

PILS

C'est une blonde de type fermentation basse. Elle se présente dans une belle couleur blonde sous une tête blanche et offre au nez des notes de céréales. En bouche, vous retrouverez une bière bien équilibrée avec les houblons floraux et herbeux.

La Rochehaut Pils est au final une bière bien fraîche qui rassemble !

BLONDE

La blonde alternative aux traditionnelles pils et véritable « bière de soif », la Blonde n'en propose pas moins un produit riche en goût et un taux d'alcool réduit. Ce caractère marqué est le résultat, en plus du malt d'orge belge, de l'usage du froment et du seigle qui lui apporte des notes épicées et de la texture. La levure lui confère des notes fraîches d'agrumes et de fruits du verger.

TRIPLE BLONDE

Sans aucun ajout de sucre, la triple utilise trois grains : du malt d'orge clair qui lui procure avant fermentation sa belle couleur d'un jaune paille intense, puis de l'avoine et du froment pour renforcer sa structure soyeuse et rendre sa mousse délicieusement crémeuse. Un mélange de coriandre et d'écorce d'orange lui donnent sa touche de fraîcheur et ses notes d'agrumes.

AMBRÉE

L'Ambrée de Rochehaut se revendique de la plus pure tradition des très appréciées bières belges. Elle exprime des notes puissantes de caramel et de fruits confits. Si elle se déguste pour le seul plaisir de boire une vraie bonne bière, elle accompagne à merveille les grillades grâce à ses notes caramélisées qui font écho à la caramélisation de la viande durant sa cuisson.

BRUNE

La Brune annonce la couleur : généreuse en goût et très digeste ! Elle a été élaborée en combinant des grains touraillés et du sucre candi foncé. Le résultat ? Un bouquet de fruits confits marqués, avec des notes de fruits du verger dont la pomme et la poire. Une petite proportion de grains torréfiés lui apportent de douces notes de chocolat et de moka.

FRUIT ROUGES

C'est la petite dernière de la Brasserie de Rochehaut... Cette bière à base de vrais jus de fruit de cerises framboise et myrtilles présente une belle robe rouge foncée. En bouche le fruit domine sur le malt, il est possible de reconnaître les arômes de fruits de bois.

IPA

Bière chargée en houblon connu pour ses qualités protectrices, l'interprétation rochehaltoise de l'India Pale Ale (IPA) invite au voyage. Comme ces bières que les Anglais envoyaient vers les Indes avec assez de houblon pour se conserver durant leur périple. La variété américaine de houblon sélectionnée cette IPA lui confère de puissantes notes d'agrumes et de fruits exotiques.



Toutes nos bières «Rochehaut» sont également à emporter dans notre shop-terroir !

Les verres de vin - 14 cl

Blanc sec	3,00 €
Blanc moelleux	3,00 €
Rouge	3,00 €
Rosé	3,00 €
Apéritif de Rochehaut	5,00 €
Apéritif maison sans alcool	4,00 €

Les bouteilles de vin - 75 cl

BLANCS :

BERGERAC
Cuvée Jordan - 2019 - 75cl 28,00 €

MONTRAVEL (vin moëlleux sur le sucre)
Cuvée Eloise - 2019 - 75cl 28,00 €

ROSÉ :

COTES DU RHONE
La Vigne en Rose - 2015 - 75cl 28,00 €

VALLEE DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE
Cuvée Molaris (Duhr Frères) - 75cl 28,00 €

ROUGES :

BERGERAC
Cuvée Arnaud - 2016 - 75cl 28,00 €

BEAUJOLAIS
Fleurie (Didier Desvignes) - 75cl 32,00 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR
Château la Cour d'Argent - 2015 - 75cl 32,00 €

Les Fines Bulles
Crémant d'Alsace 30,00 €

Champagne Testulat
Brut 38,00 €

Les softs & eaux - 25 cl

Spa plate	2,50 €
Spa pétillante	2,50 €
Pepsi, Pepsi Max	2,50 €
Schweppes Tonic	2,50 €
Spa citron	2,50 €
Spa orange	2,50 €
Ice-Tea	2,50 €
Ice-Tea pêche	2,50 €
Jus d'orange	2,50 €
Cécémel froid	2,50 €

Les alcools - 4 cl

Whisky J&B	6,00 €
Rhum Bacardi	6,00 €
Cognac Rémi Martin	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Gin Tanqueray	6,00 €

Les boissons chaudes

Café long	2,80 €
Expresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato nature	4,00 €

Sirops au choix :

Noisettes, caramel, spéculos, crème
brulée, cookies-choco 0,50 €

Chocolat chaud	3,00 €
Thés au choix	2,50 €

Irish coffee	8,50 €
Italian coffee	8,50 €

Roch'Coffee

Bière ambrée de Rochehaut, liqueur de café,
liqueur de whisky, crème fraîche 9,00 €