RESTO ANGUS GRILL



NOTRE CARTE

ÉDITION

AUTOMNE-HIVER

2026-2027

Signée
Arnaud & Rebecca !

SOFTS, EAUX & BOISSONS CHAUDES

WiFi CODE WIFI brasserie4610



SOFTS & EAUX

- Spa plate 25 cl ..... 3,00 €
- Spa pétillante 25 cl ..... 3,00 €
- Spa plate 50 cl ..... 4,50 €
- Spa pétillante 50 cl ..... 4,50 €
- Spa plate 1L ..... 6,50 €
- Spa pétillante 1L ..... 6,50 €
- Pepsi, Pepsi Max ..... 3,50 €
- Schweppes tonic ..... 3,50 €
- Schweppes agrumes ..... 3,50 €
- Schweppes mojito ..... 3,50 €
- Orangina ..... 3,50 €
- Oasis ..... 3,50 €
- Spa citron ..... 3,50 €
- Spa orange ..... 3,50 €
- Ice-Tea ..... 3,50 €
- Ice-Tea pêche ..... 3,50 €
- Ice-Tea green ..... 3,50 €
- Jus d'orange ..... 3,50 €
- Jus d'ananas ..... 3,50 €
- Jus de fraise ..... 3,50 €
- Jus multifruits ..... 3,50 €
- Jus de pomme ..... 3,50 €
- Jus de pomme-cerise ..... 3,50 €
- Jus de tomate ..... 3,50 €
- Cécémel froid ..... 3,50 €

BOISSONS CHAUDES

- Café long ..... 3,50 €
- Expresso ..... 3,50 €
- Double Expresso ..... 6,00 €
- Cappuccino ..... 4,00 €
- Latte Macchiatto nature ..... 4,50 €

Sirops au choix : noisettes, caramel, spéculoos, crème brûlée, cookies-choco ..... + 0,50 €

- Chocolat chaud ..... 4,00 €
- Thés au choix ..... 3,50 €
- Irish coffee ..... 12,00 €
- Italian coffee ..... 12,00 €
- Café Ardennais ..... 12,00 €
- Roch'Coffee ..... 12,00 €

Bière Hivern'ale de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche

- Vin chaud ..... 8,00 €
- Jus de pomme Calvados ..... 8,00 €

APÉRITIFS & ALCOOLS

APÉRITIFS

L'Apéritif de Rochehaut ..... **8,00 €**

Les Vignes de Rochehaut ..... **8,00 €**

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	7,00 €
Kir	8,00 €
Ricard	8,00 €
Campari	8,00 €
Pisang	8,00 €
Martini blanc	8,00 €
Porto rouge ou blanc	8,00 €
Picon	8,00 €
Captain Morgan	8,00 €





ARDEN spritz

*Apéritif élaboré par la Brasserie de Rochehaut**

12,00 €

Retrouvez la présentation complète de nos deux Gins Silvanor et de notre Arden'Spritz en page 19

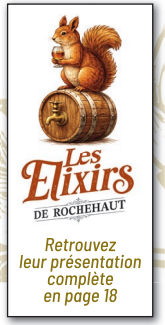
ALCOOLS - 4 CL

2026 NEW !

Des créations spiritueuses uniques, pensées, réalisées et embouteillées au cœur de la Brasserie de Rochehaut :

Les Élixirs de Rochehaut ..... **8,00 €**

- Liqueur de poire Williams
- Liqueur de mirabelle
- Liqueur de framboise
- Liqueur de bière
- Liqueur au miel



Retrouvez leur présentation complète en page 18

L'Esprit de la Brasserie ..... **8,00 €**

Eau-de-vie de bière

ONIRUM ..... **9,00 €**

Rhum au miel de Waillimont

Whisky J&B	9,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
William Lawson's	9,00 €
Rhum Bacardi	9,00 €
Cognac Rémi Martin	9,00 €
Amaretto Disaronno	9,00 €
Bailey's	9,00 €
Calvados	9,00 €
Limoncello	9,00 €
Get 27	9,00 €



BIÈRES DE NOTRE BRASSERIE

		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

10€

Découvrez la Planche de 4 bières servies en galopins de 15cl, selon les arrivages de la Brasserie !



NOS BIÈRES MÉDAILLÉES

L'authenticité de l'Ardenne, récompensée dans le monde entier !

BRUSSELS BEER CHALLENGE 2025

IPA
> MÉDAILLE D'ARGENT

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2026

IPA
> MÉDAILLE D'ARGENT

Quadruple
> MÉDAILLE D'OR

Pêche
> MÉDAILLE D'OR



LONDON BEER COMPETITION 2026

Ambrée	MÉDAILLE D'OR
	+ MÉDAILLE D'ARGENT *Belgian Amber Style of the Year*
Brune	MÉDAILLE D'OR
IPA	MÉDAILLE D'OR
Hivern'ale	MÉDAILLE D'OR
Triple Blonde	MÉDAILLE D'OR
Blonde	MÉDAILLE D'OR
Pêche	MÉDAILLE D'ARGENT
Myrtille	MÉDAILLE D'ARGENT
Fruits Rouges	MÉDAILLE D'ARGENT
Framboise	MÉDAILLE DE BRONZE

ÉDITIONS SPÉCIALES

GRAND CRU

Notre Magnum « Anniversaire - 7 ans »

Il y a sept ans, une histoire commençait à Rochehaut. Depuis, brassins, saisons et rencontres ont façonné notre chemin. Une chose est restée intacte : l'envie de créer des bières qui ont une âme. Pour célébrer ces années, nous avons imaginé ce Grand Cru, bière de partage et de garde. Une cuvée généreuse et élégante, sublimée par une infusion de chêne américain toasté sur rhum, qui lui apporte profondeur, chaleur et finesse. Ouvrez-la pour un grand moment, partagez-la avec ceux qui comptent… ou laissez le temps poursuivre notre travail.



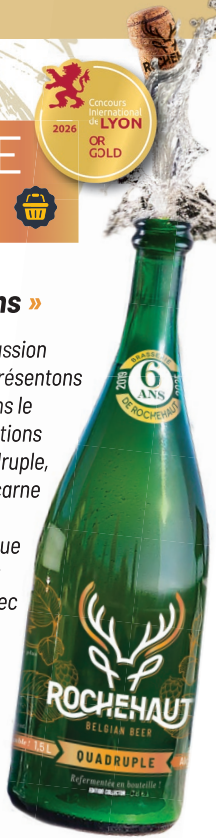
38 € *la bouteille 1,5L*

QUADRUPLE – MAGNUM

Concours International de LYON 2026 OR GOLD

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. Elle reflète tout ce que nous avons bâti avec cœur et dévouement.



36,50 € *la bouteille 1,5L*

TRIPLE BLONDE – MAGNUM

Notre Magnum « Anniversaire - 5 ans »

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
Soupe : 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)

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 demi-dure lavée et affinée à la bière Triple Blonde.

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

Planche de fromages *(2 pers.)* ..... 23,50 €
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.





« 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

Tataki d'Angus Beef ..... **19,50 €**
Angus Beef juste saisi et tranché finement, marinade maison, sésame, oignons croustillants, herbes fraîches, petite salade croquante et sauce asiatique légèrement relevée.

Truite fumée & raifort ..... **19,50 €**
Truite fumée, salade de saison, pickles d'oignons rouges, câpres, concombre, radis et crème aux herbes et au raifort, accompagnée de pain toasté.

CHAUDES



Scampis gratinés au Rochehaut ..... **19,50 €**
Sauce provençale, gratinés au fromage «Le Rochehaut» de la brasserie.

Cassolette de joue d'Angus Beef ..... **19,90 €**
Joue d'Angus Beef confite, jus corsé à la Brune de Rochehaut, champignons et oignons confits, accompagnée de pain de campagne toasté.

L'INSTANT «SOUPE»

NON STOP DE 11H45 À 20H30



Soupe à l'oignon gratinée ..... **18,50 €**
Soupe aux oignons confits, gratinée au fromage « Le Rochehaut », tranche de pain complet à l'ail et chiffonade de jambon fumé.

Nouveau !

LES TARTINADES DE LA BRASSERIE

LES TARTINADES SALÉES 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

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

19,50 €



Pulled pork à la Brune

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

19,50 €



Cerf à la Fruits Rouges

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

19,50 €



Veau à l'Ambrée

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

19,50 €

PLATS ENFANTS

NON STOP DE 11H45 À 20H30

Boulette sauce brasseur & frites 14,50 €

Spaghettis bolognaise 100% Angus Beef 14,50 €

Steak haché 100% Angus Beef & frites 14,50 €

La fameuse fricandelle d'Angus Beef 14,50 €

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



Hot-dog Fricandelle d'Angus Beef ..... **18,00 €**
Fricandelle d'Angus Beef, pain brioché toasté, oignons frits croustillants, cornichons, oignons rouges et sauces moutarde & Ketchup, accompagné de frites.

Fish and chips ..... **24,50 €**
Beignets de colin, frites ou croquettes, sauce tartare maison.

Boulets sauce Brasseur ..... **24,00 €**
Boulets maison mijotés à la bière Ambrée de Rochehaut, nappés d'une sauce riche et gourmande, accompagnés de frites, comme Arnaud les aime !



Parmentier à l'effiloché d'Angus Beef ..... **24,50 €**
Effiloché d'Angus Beef longuement mijoté à la Brune de Rochehaut, purée de pommes de terre maison gratinée, accompagné d'une petite salade de saison.

Welsh Cheddar & Rochehaut ..... **22,50 €**
Pain toasté, jambon fumé, Cheddar et fromage « Le Rochehaut » fondus à la bière de Rochehaut et à la moutarde, surmonté d'un œuf au plat et accompagné de frites.



Spaghetti Bolognaise 100 % Angus Beef ..... **19,50 €**
Haché de première qualité d'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

ENVIE DE CHANGEMENT ?

GRATIN DAUPHINOIS MAISON EN REMPLACEMENT : + 2,50 € / PERS.

Rumsteak d'Angus Beef *(250 gr)* ..... **29,50 €**
– viande 1er choix
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes, légumes de saison braisés.

Entrecôte d'Angus Beef *(330 gr)* ..... **36,50 €**
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes, légumes de saison braisés.

Côte de porc au manche
« Façon Tomahawk » *(400 gr)* ..... **31,50 €**
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.

SAUCES MAISON AU CHOIX
Champignons crème • 3 poivres crémée roquefort • échalotes au vin rouge • béarnaise
3,50 €

LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

Côte à l'os d'Angus Beef
(Tomahawk ±1,3 kg pour 2 pers.) ..... **67,00 €**
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes, légumes de saison braisés.

Carré de veau à la flamme
(± 1,2 kg / 2 pers.) ..... **76,00 €**
Carré de veau entier cuit lentement à basse température, saisi à la flamme puis rôti au four. Servi avec frites ou croquettes et légumes de saison braisés.





CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

DE 11H45 À 15H00 ET DE 17H30 À 20H30

Burger d'Angus Beef effiloché, jus corsé — **26,00 €**
Pain brioché toasté, effiloché d'Angus Beef longuement confit, fromage « Le Rochehaut » fondant et oignons confits. Servi dans son jus de viande corsé et accompagné de frites.

Burger Angus Grill
(steak haché 200 g) — **24,50 €**
Pain buns, lard grillé, fromage « Le Rochehaut », oignons caramélisés, sauce barbecue, frites.



Rösti géant forestier au Rochehaut — **23,50 €**
Rösti de pommes de terre doré et croustillant, champignons poêlés, oignons confits, fromage « Le Rochehaut » fondant et œuf au plat, accompagné d'une salade de saison.

Carbonnade d'Angus Beef — **25,50 €**
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 ..... **14,50 €**
Servi chaud et caramélisé, glace vanille artisanale, caramel au beurre salé.

Mi-cuit chocolat ..... **14,50 €**
Cœur coulant, accompagné de sa glace vanille.

Tartelette aux myrtilles & glace vanille ..... **14,50 €**
Tartelette aux myrtilles servie tiède, myrtilles légèrement compotées, accompagnée d'une boule de glace vanille.

Forêt-Noire & sorbet griotte ..... **14,50 €**
Forêt-Noire au chocolat noir, cerises griottes et crème légère, accompagnée d'un sorbet griotte et d'une gelée de cerise.

Dame Blanche *(3 boules vanille)* ..... **13,00 €**
Chocolat chaud maison, chantilly.

Dame Noire *(3 boules chocolat)* ..... **13,00€**
Chocolat chaud maison, chantilly.

Brésilienne *(3 boules café)* ..... **13,00 €**
Caramel, éclats de noisettes, chantilly.

La trilogie de sorbet ..... **13,00 €**
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 ..... **7,50 €**

Une boule de glace au choix et chocolat chaud ..... **7,50 €**

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 guider !

* *Brassin de 1500 litres minimum*

Ils nous ont fait confiance pour mettre en oeuvre leur bière :



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

Le ROCHEHAUT Belgian Cheese

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...

Le P'tit ROCHEHAUT +/-550g Le Fromage de la Brasserie

Le ROCHEHAUT +/-2.5kg Le Fromage de la Brasserie





NOUVEAU !

Les Elixirs DE ROCHEHAUT

LES ÉLIXIRS DE ROCHEHAUT

Les trésors de Gaspard

À Rochehaut, les bonnes choses ont toujours une histoire.

La nôtre commence avec Gaspard, un petit écureuil curieux et gourmand, collectionneur de trésors... qui ne brillent ni d'or ni d'argent : ils se dégustent. Au fil de ses escapades, il glane les saveurs qui éveillent sa curiosité : framboise, miel, poire Williams, mirabelle... Un jour, ses pas le conduisent à la Brasserie de Rochehaut... Entre les cuves et les parfums de malt, il découvre un nouvel univers : celui de la bière. De cette rencontre naissent deux trésors singuliers : notre liqueur de bière et notre eau-de-vie de bière.

Ainsi est née une collection : Les Élixirs de Rochehaut. Depuis, perché sur son tonneau, Gaspard veille sur chacune de ses bouteilles, chacune racontant une saveur et un nouveau chapitre de son histoire.

Si vous apercevez Gaspard sur une bouteille, suivez-le...
Un trésor n'est jamais très loin.



LES ÉLIXIRS DE ROCHEHAUT :
Les trésors de Gaspard, imaginés à la Brasserie de Rochehaut :

- *Framboise*
- *Miel*
- *Poire Williams*
- *Mirabelle*
- *Liqueur de bière*
- *Eau-de-vie de bière*

SILVANOR®

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'amertume, il est frais, léger et plein de caractère

ROCHEHAUT
BELGIAN BEER

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



A la tête de Rochehaut Attractions : Arnaud et sa compagne Rebecca

