



Le Resto-Angus Grill

CARTE ÉTÉ 2021

CARTE **BOISSONS** AU VERSO

MERCI DE VOTRE VISITE !

Arnaud BOREUX
et son équipe

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



ROCHEHAUT ATTRACTIONS

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 !



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.



LE BURGER «ANGUS GRILL»



LA FAMEUSE CÔTE DE PORC



LE FAMEUX PAIN PERDU

Servi de 12h00 à 21h00

POUR COMMENCER... EN ENTRÉE

- **La friture de filets de poissons en beignets** Jeunes pousses épinards en salade, sauce tartare maison **15,00 €**
- **La planche campagnarde à partager / 2 personnes** Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec, cornichons, oignons vinaigre, beurre, pain toasté **18,00 €**
- **Les deux croquettes au fromage d'Orval** Persil frit, salade fraîcheur et citron **14,00 €**
- **Le carpaccio de bœuf Angus** Arrosé à l'huile de noisettes torréfiées, copeaux de parmesan et salade de roquettes. **15,00 €**

BURGER'S, GRILLADES & PLATS BRASSERIE...

- **Le burger «Angus Grill»**
Pain buns aux graines de lin, steak haché 160gr, cheddar, pickels, oignons caramélisés, sauce Angus Grill **17,00 €**
- **Le rumsteak de bison de l'élevage du « Bison Ranch »**
Salade, frites et beurre maître d'hôtel **29,00 €**
- **Les deux boulettes « comme des boulets »**
Sauce à la bière Brune de Rochehaut, raisins ivres..... **18,00 €**
- **Le tartare de bœuf Angus de chez nous**
Haché minute, garnitures à mélanger vous-même, frites **20,00 €**
- **La fameuse côte de porc comme un Tomahawk 350 gr**
Mariné au Jack Daniel's, miel et épices maison..... **27,00 €**
- **La côte à l'os d'Angus Tomahawk (1 à 2 personnes)**
± 1kg avec l'os, salade, frites et beurre maître d'hôtel .. **58,00 €**

LE CÔTÉ SUCRÉ

- **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 €**
- **Trio de sorbets à la bière de Rochehaut**
IPA, triple blonde et ambrée **7,00 €**
- **Les quenelles de mousse au chocolat, crème anglaise** **8,00 €**

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 saucisson
d'Ardenne issu de nos élevages !

BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —®



Nos Bières Pression

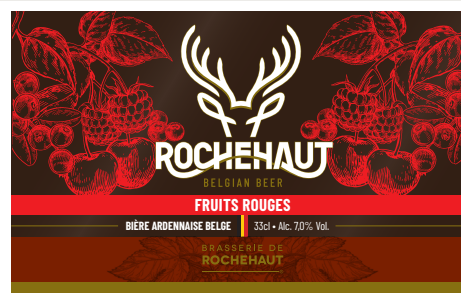
		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
Pils	5,2°	1,50 €	2,50 €	3,50 €	5,00 €
Blonde	5,5°	2,00 €	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50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

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl,
habituellement la Blonde, l'Ambrée, la Triple Blonde et la Brune.

Mais cela peut changer suivant les arrivages de la Brasserie !



8,00 €



**Toujours fraîche
et gustative
pendant cet été 2021,
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	BLONDE	TRIPLE BLONDE	AMBRÉE	BRUNE	FRUIT ROUGES	IPA	HIVERN'ALE
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 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.	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.	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.	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.	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.	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.	L'« Hivern'ALE » est une bière pleine de caractère. Très attendue en cette fin d'année, elle perpétue la tradition des maîtres brasseurs qui conservaient leurs meilleurs orges et houblons pour la brasser une fois par an. Cette bière d'hiver dévoile des arômes modérément maltés, des notes de sucre brun, de noisettes, de caramel et de subtiles touches épicées. Elle nous offre une belle longueur en bouche. Santé !
5,2°	5,5°	8,5°	6,5°	9°	7°	7°	10°



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

Apéritifs

Apéritif de Rochehaut	6,00 €
Les Vignes de Rochehaut	6,00 €
Apéritif maison sans alcool	5,00 €
Apérol Spritz	8,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	8,00 €
Kirr	6,00 €

Les alcools - 4 cl

Secret de Rochehaut	6,00 €
Esprit de Rochehaut	6,00 €
Whisky J&B	6,00 €
Rhum Bacardi	6,00 €
Cognac Rémi Martin	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Gin Tanqueray	6,00 €
Ricard	6,00 €

Les softs & eaux - 25 cl

Spa plate 25 cl	2,50 €
Spa pétillante 25 cl	2,50 €
Spa plate 50 cl	4,00 €
Spa pétillante 50 cl	4,00 €
Spa plate 100 cl	6,00 €
Spa pétillante 100 cl	6,00 €
Pepsi, Pepsi Max	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Spa citron	3,00 €
Spa orange	3,00 €

Ice-Tea	3,00 €
Ice-Tea pêche	3,00 €

Jus d'orange	3,00 €
Jus de pomme	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de fraise	3,00 €
Jus multifruits	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €

Cécémel froid	3,00 €
---------------	--------

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 brûlée, cookies-choco	0,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thés au choix	3,00 €
Irish coffee	8,50 €
Italien coffee	8,50 €
Roch'Coffee	
Bière ambrée de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche	9,00 €

Vin au verre - 14 cl

Blanc sec	3,50 €
Blanc moelleux	3,50 €
Rouge	3,50 €
Rosé	3,50 €

Vin en pichet - 50 cl

Blanc - Rouge - Rosé	12,00 €
----------------------	---------

Vin en pichet - 1 L

Blanc - Rouge - Rosé	22,00 €
----------------------	---------

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 €
---	---------

Cuvée M Moselle luxembourgeoise (Duhr Frères) - 75cl	28,00 €
--	---------

ROSÉ :

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 €
----------------------------	---------