Le Resto-Angus Grill

CARTE **ÉTÉ 2022**

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



UN PEU D'HISTOIRE:

Ouverte en octobre 2019, la microbrasserie 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 ardennaise et chaleureuse



UN ENDROIT AUX MULTIPLES ATOUTS...

Un restaurant terrasse avec vue sur la vallée, une plaine 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'u 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.

Servi de 12h à 20h30

EN DÉGUSTATION À L'APÉRO...

• La planche campagnarde à partager (2 pers.) Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec. fromage de la Brasserie ROCHEHAUT, cornichons. ..19.00€

• La portion de fromage de la Brasserie ROCHEHAUT

 Le gros bol de chips de Lucien . .5.00 €

 La planche de 6 fromages régionaux (2 pers.) Jambon de chez nous, terrine ardennaise, oignons et cornichons 19,00 €



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 ou à la Boutique Ardennaise au centre du village!

LE CÔTÉ SUCRÉ

 Le fameux Pain Perdu. 10,00€ Glace vanille et caramel beurre salé



La dame blanche	10,00€
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	·
La dame noire	10,00€
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly	·
La trilogie de sorbet	10,00€
À la bière de Rochehaut ou aux fruits	·
La crème brûlée à la vanille	10,00€

PETITE RESTAURATION

 La Salade de Chèvre Chaud 16.00€ Salade, vinaigrette, lardons, tomme de chèvre, toast de chèvre lardé, croûtons

· La Salade César 16.00€ Blanc de poulet, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons, sauce César

• Le Potage du Jour 10,00€ Croûtons, crème, fromage râpé, pain et beurre

• Le Maxi Croque de l'Angus Grill Jambon cuit et fromage de la Brasserie ROCHEHAUT salade mélangée ... 15,00€

• La quiche lorraine façon ardennaise. 16,00€ avec du fromage de la Brasserie ROCHEHAUT et du lard des cochons élevés en plein air, chez nous, le tout servi avec une petite salade mélangée

· Le Welsch à la Bière de Rochehaut. 19,00€ Pain de campagne, jambon blanc, moutarde, Cheddar fondu à la Bière de Rochehaut, œuf, frites





Suite à l'aboutissement de ses études de restaurateur II présente une gamme de bières de qualité dans la puis de technicien agricole, Arnaud Boreux a décidé lignée des produits de l'Auberge de Rochehaut située d'enrichir sa formation par une passionnante et au centre du village, non loin du fameux point de vue nouvelle aventure brassicole à Villers-le-Bouillet.

Maintenant brasseur, il crée la Brasserie de Rochehaut Arnaud désire rendre sa production encore plus locale et l'espace Angus Grill, complémentaires à l'Agri-Musée en proposant une bière pour l'Auberge de Rochehaut et au Parc Animalier de Rochehaut (Établissements déjà à base d'orges brassicoles cultivées sur son site de bien implantés à Rochehaut par ses parents, Patricia et Carlsbourg où se trouve déjà son élevage d'Angus Beef Michel Boreux, et ses frère et sœur).

(Ferme de Martine et Lucien Jacquet à Carlsbourg).



Pour les plats ci-dessous, les commandes sont prises de

12h à 14h30 et de 18h à 20h30

LES ENTRÉES

• Les 2 croquettes au fromage

de la Brasserie ROCHEHAUT

Salade, tomate et persil frit Les 2 croquettes aux crevettes grises d'Ostende..... .17.00 € Salade, tomate et persil frit • Le saumon fumé d'Ecosse en fines tranches..... 17,00 € Toast au raifort, tomate émincée, salade du jour assaisonnée et des crevettes grises Le carpaccio d'Angus Beef

Marinade citronnée à l'huile de truffe, copeaux de parmesan,

LES GRILLADES

Servies avec du beurre

Maître d'hôtel

tomates séchées, salade



14.00 €

• La fameuse côte de porc au manche (400 gr)....... 27,00 € Marinée au Jack Daniel's, miel et paprika fumé, frites

• Le rumsteak 1er choix d'Angus Beef grillé (250 gr) ...26,00 € Beurre Maître d'hôtel, frites

• La côte à l'os d'Angus Beef grillée (plus de1kg)...59,00€ Beurre Maître d'hôtel, frites (idéal pour 2 pers.)

• L'entrecôte grillée d'Angus Beef (350 gr)......33,00 € Beurre Maître d'hôtel, frites

 Les ribs de porc... Origine Porc Qualité Ardenne, marinés à la sauce barbecue, frites

Les sauces Maison en supplément (pour les grillades).......3,00 € Champignons crème - Poivre - Béarnaise

LES PLATS BRASSERIE

 Le tartare de bœuf. .26.00€ Avec ses accompagnements sur le côté à assembler vous-même

• La belle escalope de saumon cuite au four (300 g)....26,00 € Sur sa peau, sauce vin blanc, crème, échalotes et pommes croquettes

• Les spaghettis à la bolognaise (100% boeuf Angus Beef) 18.00 € Fromage râpé

 La carbonnade d'Angus Beef… ..24,00€ Mijotée à la Bière Ambrée de Rochehaut

 Le Burger Angus Grill (Steak haché 200g)... .20.00€ Pain buns, , lard grillé, fromage de la Brasserie ROCHEHAUT, oignons caramélisés et sauce barbecue

 The Famous Fish and Chips .22.00 € Beignets de colins frits, sauce tartare et frites

POUR LES ENFANTS

•		
•	Boulet enfant + frites	
	Pennes bolognaise (100% bœuf Angus Beef)9,00 €	

... et toutes nos bières sont servies avec du jambon d'Ardenne issu de nos élevages !

BRASSERIE DE ROCHEHAUT

- ARNAUD BOREUX - ®



Nos Bieres Pres	SSION	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 €
Hivern'Ale	10°	2,20 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Bière du moment		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!







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

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

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

floraux et herbeux...

retrouverez une bière bien

équilibrée avec les houblons

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 fraiches d'agrumes et de fruits du verSans 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 donne sa touche de fraî-

cheur et ses notes d'agrumes.

TRIPLE BLONDE

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.

AMBRÉE

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

BRUNE

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

FRUITS ROUGES

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 pour cette IPA lui confère de puissantes notes d'agrumes et de fruits exotiques.

IPA

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!

HIVERN'ALE





à emporter dans notre shop-terroir!

Apéritifs

Gin Tonic de Rochehaut	9,00€
Gin de Rochehaut nature	6,00€
Gin de Tanqueray	6,00€
Apéritif de Rochehaut	6,00€
Les Vignes de Rochehaut	6,00€
Apéritif maison sans alcool	5,00€
Kir	6,00€
Ricard	6,00€
Apérol Spritz	8,00€
Coupe de Crémant d'Alsace	8,00€
•	-

Les alcools - 4 cl

LC3 dicool3 - 7 6	
Secret de Rochehaut	6,00€
Esprit de Rochehaut	6,00€
Whisky J&B	6,00€
Jack Daniel's	6,00€
William Lawson	6,00€
Rhum Bacardi	6,00 €
Cognac Rémi Martin	6,00€
Amaretto Disaronno	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 €
Double Dutch Indian Tonic	3,00 €
Spa citron	3,00 €
Spa orange	3,00 €
Ice-Tea	3,00 €
Ice-Tea pêche	
	3,00 €
Ice-Tea pêche	3,00€
lce-Tea pêche Jus d'orange	3,00 €
Jus d'orange Jus de pomme	3,00 €3,00 €
Jus d'orange Jus de pomme Jus d'ananas	3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
Jus d'orange Jus de pomme Jus de fraise	3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €

Cécémel froid...

Les boissons chaudes

Café long	2,80 €
Expresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiatto nature	4,00 €
Sirops au choix: Noisettes, caramel,	, spéculos,
crème brulée, cookies-choco	0,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thés au choix	3,00 €
Irish coffee	8,50€
Italien coffee	8,50 €
Roch'Coffee	•
Bière ambrée de Rochehaut, liqueur de	e café,
liqueur de whisky, crème fraiche	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

Les bouteilles de vin - 75 cl

BLANCS:

BERGERAC Cuvée Jordan	28,00€
MONTRAVEL (vin moëlleux) Cuvée Eloïse	28,00€
CUVÉE «M» Clos Mon Vieux Moulin à Ahn Vallée de Moselle luxembourgeoise	28,00€

ROSES :

CUVEE MOLARIS	26,00€
Clos Mon Vieux Moulin à Ahn	
Vallée de Moselle luxembourgeoise	
TAPARAS Côtes du Rônes Bio	26,00€

ROUGES:

BERGERAC eleve en fut de chene	
Cuvée Arnaud - 2016	28,00€
BEAUJOLAIS	
Fleurie (Didier Desvignes)	28,00€
CÔTES DU RHÔNE - ANDÉZON (Corsé et fruité)	29,00€
,	

LES BULLES - 75cl

Les Fines Bulles	
Crémant d'Alsace (100% Riesling)	30,00
Champagne Testulat Blanc de Blanc Brut	38,00