

- 1^{ère} édition – 2020 –

L'ANGUS GRILL

Brasserie de Rochehaut – Arnaud BOREUX – Rue du Palis, 85 – 6830 ROCHEHAUT

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.

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.

BOIRE UN COUP

DU MARDI AU DIMANCHE
Le mardi de 10h00 à 18h00

MANGER UN BOUT

MERCREDI MIDI, JEUDI MIDI,
VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE
De 12h00 à 15h00 & de 18h00 à 21h00



NOS BIÈRES BRASSÉES CHEZ NOUS...

5 bières permanentes de haute fermentation
et une différente à découvrir lors de votre
prochaine visite.

	<u>15 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>33 cl</u>	<u>50 cl</u>
Blonde 5.5°	2.00 €	3.00 €	4.00 €	6.00 €
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 €
Belgian IPA 7.5°	2.50 €	4.00 €	5.50 €	7.50 €

La blonde 5,5°

Bière de soif légère, peu alcoolisée qui
ressemble davantage à une pils désaltérante.
Notes florales et citronnées.

La belgian ipa 7°

Bièreensemencée avec des levures
trappistes. Florale et rafraîchissante aux
notes exotiques.

L'ambrée 6,5°

Bière ambrée à base de malts caramélisés se
rapprochant d'une ambrée traditionnelle.

La triple blonde 8,5°

Bière blonde orientée céréales, composée de malts
de froment et d'avoine. Ces céréales permettent à
la bière d'être soyeuse et de proposer une mousse
crèmeuse.

La brune 9°

Bière brune aux saveurs de
chocolat pouvant plaire à
différents palais et se
dégustant tout au long de
l'année.



NE LOUPEZ PAS L'OCCASION DE LES DÉGUSTER !

Découvrez notre fameuse planche de dégustation de 4 x 15 cl

8.00 €



LA BIÈRE DE SAISON :

L'ICETOUT EN BOUTEILLE DE 75CL **18.00 €**

Bière d'hiver brassée comme un impérial stout.

CARTE DES BOISSONS

Les bières bouteilles

Septimus blonde 33 cl	4.00 €
Orval 33cl	4.00 €
Kriek St. Louis 25cl	3.00 €
Duvel 33cl	4.00 €

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 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 Bouteilles 75 cl

Auxerrois blanc	28.00 €
Moselle du Luxembourg	
Château St. Jean rouge	29.00 €
Côtes du Rhône	
Les Fines Bulles	35.00 €
Crémant d'Alsace	
Champagne Testulat	42.00 €
Brut	

Les softs & eaux en 25 cl

Spa plate	2.50 €
Spa pétillante	2.50 €
Pepsi, Pespi 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 boissons chaudes

Café long	2.80 €
Expresso	2.80 €
Cappuccino	3.50 €
Latte Macchiato nature	4.00 €
Sirops au choix :	0.50 €
Noisettes, caramel, spéculos, crème brûlée, cookies-choco	
Chocolat chaud	3.00 €
Thés au choix	2.50 €
Irish coffee	8.50 €
Italien coffee	8.50 €
Roch'Coffee	9.00 €

Bière ambrée de Rochehaut, liqueur de café, liqueur de whisky, crème fraîche



EN DÉGUSTATION À L'APÉRO...

La planche campagnarde à partager 2 pers. 15 €
Rillettes de porc, jambon cru/fumé, terrine, chorizo doux, saucisson sec, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, pain toasté.

POUR COMMENCER...

La quiche à l'Ardennaise 12 €
Lardons et fromage d'Orval, salade mélangée.

Salade César 13 €
Salade, tomates, poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, sauce César

Salade à l'Ardennaise 13 €
Salade, tomates, lardons, fromage d'Orval, croûtons, oignons frits, œuf cuit à basse T°, vinaigrette balsamique.

Salade de chèvre chaud 13 €
Salade, tomates, lardons, samoussas au fromage de chèvre, croûtons, tome de chèvre, vinaigrette balsamique.

Carpaccio de bœuf « Angus Beef » séché 15 €
Fines tranches de bœuf séché, huile de truffes et fleur de sel, gressin, copeaux de parmesan

Le velouté du jour et son œuf de ferme confit à 63°C 9 €
Accompagné de croûtons et emmental râpé

LES BURGER'S EN PLAT...

Le burger cochon 15 €
Pain buns, effiloché de porc caramélisé, sauce barbecue, oignons frits, salade, cheddar et des frites

Le burger classique 15 €
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce burger, oignons, cornichons, salade, cheddar et des frites

Le burger maroilles 15 €
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce barbecue, oignons caramélisés, lard grillé, salade, Maroilles et des frites

Le burger raclette à la truffe 19 €
Pain buns, steak haché 100 % bœuf (200 gr), sauce aux truffes, oignons caramélisés, Lard grillé, salade, raclette à la truffe et des frites

LES PLATS BRASSERIE...

Les chicons gratinés Au fromage d'Orval, salade fraîcheur, frites.	16 €
La tartiflette Au fromage d'Orval et Reblochon, servie avec salade et jambon d'Ardenne	17 €
La carbonnade de bœuf Angus Mijoté à la bière brune, salade et frites	18 €
Les 2 boulets Rochaltois Sauce oignons à la bière ambrée, raisins ivres, sirop de Liège, frites.	16 €
Le hachis Parmentier gratiné Viande hachée de bœuf et poitrine braisée aux épices, salade mélangée et tomates	15 €
Fish & chip's Filet de colin frit en tempuras, citron, persil, sauce tartare et pommes frites	18 €

LES GRILLADES...

Le filet pur d'Angus grillé 250 gr Salade, frites. Les sauces : Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème +3€ /pers.	26 €
L'entrecôte d'Angus Beef grillée (350 gr) Salade, frites, tomate au four, beurre maître d'hôtel. Les sauces : Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème +3€ /pers.	28 €
La belle côte à l'os BBB façon Tomahawk pour 2 pers. Salade, frites et beurre maître d'hôtel Les sauces : Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème +3€/pers.	52 €
La belle côte de porc au manche de nos cochons élevés à Rochehaut, grillée Salade et frites, Béarnaise ou sauce poivre ou champignons crème 3€ /pers	20 €

POUR BIEN TERMINER LE REPAS...

Le fameux pain perdu de la Brasserie !	9 €
Tranche de pain caramélisé au caramel beurre salé et glace vanille.	
Dame blanche	7 €
3 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Dame noire	7 €
3 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
Tarte aux fruits du moment ou au sucre	7 €
avec boule de vanille et tuile croquante.	
Tartelette au citron meringué	8 €
Tartelette au chocolat 70%	8 €
Chocolat 70% origine Equateur, chantilly	

POUR NOS PETITS COCHONS...

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

Merci de votre visite, à bientôt.
Arnaud BOREUX et son équipe.