

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

11H45 À 15H ET DE 17H30 À 20H30

ENTRÉES

Froid

- Le saumon fumé d'Écosse en fines tranches..... 22,00 €
Toast au raifort, salade du jour assaisonnée et des crevettes grises



- La Carpaccio d'Angus Beef cru et séché 19,50 €
Fines tranches de viande de bœuf Angus de première qualité, truffes rappées et sa marinade, garniture saisonnière.

Chaud

- L'oeuf en Meurette « délice de la cuisine française » 18,00 €
Oeuf poché sur une tranche de pain grillé, généreusement nappé d'une sauce riche en saveurs, composée de vin rouge, d'échalotes et de lardons
- La cassolette de scampis 19,00 €
A la provençale, gratinés au fromage de la Brasserie «Le Rochehaut»

Grillades

Viandes issues de notre élevage
boeuf de 36 mois
et porc PQA - (Porc Qualité Ardenne)

- La fameuse côte de porc au manche (400 g) 28,00 €
Marinée au Jack Daniel's, miel et paprika fumé, frites ou croquettes de pomme de terre



- Le rumsteak 1^{er} choix d'Angus Beef (250 g) 28,00 €
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre
- La côte à l'os d'Angus Beef (Tomahawk +/-1,3kg - idéal pour 2 pers.) 64,00 €
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre
- L'entrecôte d'Angus Beef (330 g) 35,00 €
Beurre maître d'hôtel, frites ou croquettes de pomme de terre
- Les ribs de porc 26,00 €
Origine Porc Qualité Ardenne, marinés à la sauce barbecue, frites ou croquettes de pomme de terre

Les sauces Maison au choix (pour les grillades) 3,00€
Champignons crème - 3 Poivres crème - Roquefort - Béarnaise

Les Plats BRASSERIE

- Le Vegan'gus « Burger Vegan » (Steak haché 250 g) 26,00 €
Steak végétal à base de protéines végétales, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce végétalienne et frites
- La carbonnade d'Angus Beef 24,00 €
Mijotée à la Bière Brune de Rochehaut, sirop d'Aubel, jeunes oignons perlés, légumes, salade, frites ou croquettes de pomme de terre
- Le Burger Angus Grill (Steak haché 200 g) 22,00 €
Pain buns, steak haché, lard grillé, fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», oignons caramélisés, sauce barbecue et frites
- Le cordon bleu de coucou de Noirefontaine 24,00 €
Filet de volaille 1^{er} choix farci au jambon blanc et fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», pané à l'anglaise et doré à la friture, émulsion au fromage de Rochehaut, frites ou croquettes de pomme de terre
- Le hachis parmentier 22,00 €
Viande hachée d'Angus Beef, sauce tomate, écrasé de pomme de terre aux fines herbes, chapelure et parmesan gratiné
- Les Fish and chips beignets de colins frits 24,00 €
Sauce tartare maison, frites ou croquettes de pomme de terre

POUR LES PETITS

- Boulet enfant sauce tomate + frites 12,00 €
- Pennes bolognaise (100% bœuf Angus Beef) 12,00 €

SERVI DE 11H45 À 20H30

En dégustation et à l'apéro...

Chaud

Une expérience gourmande
incontournable
Croquantes fromage
« tapas » 10 pc



Découvrez nos croquantes tant appréciées, désormais disponibles à emporter chez vous depuis notre Beershop!

14,90 €

Notre fromage « le Rochehaut »
de + 500gr fondu au four,
inspiré du célèbre Mont d'Or chaud

Servi dans son caquelon en terre cuite sur planche en bois, accompagné de batonnets de pain complets toastés & charcuteries issues de nos élevages, garnitures diverses

32,00 €

Froid

- La portion de fromage (200 g) de la Brasserie «Le Rochehaut» 7,00 €
Pâte molle à croûte lavée à la Triple Blonde « Rochehaut »
- Le gros bol de chips de Lucien 5,00 €
- La planche de charcuteries (2 personnes) 26,00 €
Pâté à la bière & fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», Hure de tête, Jambon cuit & Jambon fumé, rillette, chorizo, cornichons & oignons, pain et beurre
- La planche de fromages (2 personnes) 22,00 €
5 fromages régionaux de chez BIOFERME, sirop, confiture, pain et beurre
- La planche du brasseur (2 personnes) 29,00 €
Charcuteries issues de nos élevages, & Fromages de la Brasserie, garnitures diverses, fruits, sirop, apéro sticks
- Le grand bâton XL pur porc de la Brasserie à partager 19,50 €

Restauration

- Le Maxi Croque XXL de l'Angus Grill 18,00 €
Jambon cuit et fromage de la Brasserie «Le Rochehaut» salade mixte, pain et beurre
- La Quiche Lorraine façon Ardennaise 18,00 €
Avec du fromage de la Brasserie «Le Rochehaut» et du lard et jambon des cochons élevés en plein air chez nous, le tout servi avec une petite salade assaisonnée, pain et beurre
- Le Poutine Chili con Carné 19,00 €
Frites, fromage de la Brasserie «Le Rochehaut», sauce brune à la Bière de Rochehaut, chili con carne
- Le Tartare de bœuf Angus 19,00 €
Dressé non mélangé, les garnitures à votre disposition sur l'assiette pour l'accommoder à votre façon, salade, sauce anglaise, tabasco, mayonnaise, sel et poivre du moulin, frites ou croquettes de pomme de terre



- Le Spaghetti Bolo 19,00 €
Le Spaghetti Bolo (100% viande de boeuf) haché d'Angus Beef de 1er choix, fromage «Le Rochehaut»
- La Salade de Monsieur Seguin 19,00 €
Fromage de chèvre entrelardé sur son toast grillés au sirop de Liège, tome de chèvre, salade composée, vinaigrette balsamique
- La Salade César 19,00 €
Garnie de blanc de poulet grillé, croûtons de pain grillé, parmesan râpé, filets d'anchois, œuf cuit dur, sauce César.

Le côté sucré

- Le Crumble à la pomme et glace vanille 10,00 €
pommes cuites sous une couche de crumble croustillant, servi avec une boule de glace vanille
- Le Mille-feuille vanille 12,00 €
Avec du fromage de la Brasserie «Le Rochehaut» et du lard et jambon des cochons élevés en plein air chez nous, le tout servi avec une petite salade assaisonnée, pain et beurre
- La Tarte au citron meringuée 10,00 €
- Notre fameux Pain Perdu 12,00 €
Glace vanille et caramel beurre salé
- La Dame blanche (3 grosses boules) 10,00 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
- La Dame noire (3 grosses boules) 10,00 €
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly
- La Trilogie de sorbets 10,00 €
aux fruits



POUR LES PETITS

- Mousse au chocolat et chantilly 6,00 €
- Une boule de glace au choix et du chocolat 6,00 €

RESTO ANGUS GRILL

LA CARTE DU MOMENT



Un Terroir
à boire!
Beers from here!

Possibilité de retrouver ce produit dans notre BEER SHOP!

ROCHEHAUT AU FÛT

		15 CL	25 CL	33 CL	50 CL
Pils	5,2°	2,00 €	2,50 €	3,50 €	5,00 €
Blonde	5,5°	2,50 €	3,00 €	4,00 €	5,50 €
Triple Blonde	8,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Ambrée	6,5°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Brune	9°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Fruits Rouges	6°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
IPA	7°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Hivern'Ale	10°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €
Bière du moment		2,50 €	3,50 €	4,50 €	6,50 €

... et toutes nos bières sont servies avec des salaisons issues de nos élevages et/ou du fromage de la Brasserie!

SOFTS, APÉRITIFS & VINS

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 €
- Schwepps 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 d'ananas 3,00 €
- Jus de fraise 3,00 €
- Jus multivitamines 3,00 €
- Jus de pomme 3,00 €
- Jus de pomme-cerise 3,00 €
- Jus de tomate 3,00 €
- Cécémel froid 3,00 €

APÉRITIFS



- Gin de Rochehaut avec Tonic 9,00 €
- 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 12,00 €
- Coupe de Crémant d'Alsace 8,00 €
- Campari 6,00 €
- Pisang 6,00 €
- Martini blanc 6,00 €
- Picon 6,00 €
- Captain Morgan 6,00 €
- Vodka Blanche ou Rouge 6,00 €
- Sangria et ses fruits 9,00 €

VINS - 75 CL (BOUTEILLE)

BLANCS

- CÔTES DU RHÔNE - Domaine de Pierredon 28,00 €
- CUVÉE M - Moselle du Luxembourg Clos Mon Vieux Moulin 28,00 €

ROSÉS

- CÔTES DU RHÔNE - Les Grandes Vignes 26,00 €

ROUGES

- BERGERAC 28,00 €
Cuvée Arnaud - 2018 (élevé en fût de chêne)
- BORDEAUX 35,00 €
Bordeaux supérieur Cuvée Vendange
- BORDEAUX 37,00 €
Bordeaux supérieur La Cour d'Argent
- CÔTES DU RHÔNE 29,00 €
Domaine de la Montagnette
- PINOT NOIR 26,00 €
De la Moselle luxembourgeoise - (élevé en fût de chêne)

LES BULLES

- LES FINES BULLES 38,00 €
Crémant d'Alsace (100% Riesling) 75cl
- CHAMPAGNE 52,00 €
Testulat Brut 75cl

VIN AU VERRE - 16 CL

- Blanc sec - Blanc moelleux - Rouge - Rosé 4,00 €

VIN EN PICHET - 50 CL

- Blanc - Rouge - Rosé 15,00 €

VIN EN PICHET - 1 L

- Blanc - Rouge - Rosé 28,00 €

PLANCHE DÉGUSTATION

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



Découvrez tous nos produits « Beer Shop » sur notre E-BOUTIQUE
beershoprochehaut.com



VISITE DE LA BRASSERIE

La Brasserie de Rochehaut produit 8 bières permanentes élaborées de manière artisanale dont 2 saisonnières. Elle est ouverte au public et tout le monde peut la visiter. Un circuit de la bière permet d'expliquer tout le processus de fabrication et se termine par une dégustation de 4 bières qui varient en fonction de la saison. Une belle manière de combiner plaisir et pédagogie!



Horaires
Renseignez-vous au Beer Shop
Tarifs
• 7€ par personne sans boisson
• 11€ par personne avec 1 soft
• 15€ par personne avec dégustation des 4 galopins de bière