



AUTOMNE 2025



BIÈRES

La bière «Point d'Vue» est une collaboration entre Benoit, le chef du restaurant Point de Vue, qui souhaitait proposer une bière IPA (Indian Pale Ale) légère et fraîche, et Arnaud le brasseur du village!

Servie au fût ou en bouteille en exclusivité au restaurant Point de Vue, elle ne manquera pas de vous rafraichir après une longue marche, ou même à toute occasion!



DISPONIBLE
À EMPORTER
EN BOUTEILLES
À LA CAISSE
DU POINT DE VUE
OU À LA BOUTIQUE
ARDENNAISE



BRASSERIE DE ROCHEHAUT — ARNAUD BOREUX —®

PRESSIONS

		15cl	25 cl	33 cl	50 cl
PILS	4°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
BLONDE	5,5°	2,50€	3,00€	4,00€	5,50€
FRUITS ROUGES	6°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
TRIPLE BLONDE	8,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
AMBRÉE	6,5°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
IPA	7°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
LA POINT D'VUE SESSION IPA	4,5°				
Également disponible en bouteille 33cl		2,50€	3,50€	4,50€	6,50€
BRUNE	9°	2,50€	3,50€	4,50€	6,50€

PLANCHE DE 4 BIÈRES

Découvrez la «Planche de 4 bières» servies en galopins de 15 cl habituellement la Triple, Fruits rouges, Ambrée et la Point d'Vue (session IPA)



10,00 €

BLONDES

Rochehaut Blonde (au fût).....	5,5°	33cl	4,00 €
Chouffe.....	8°	33cl	4,50 €
La Chatte	6°	33cl	4,50 €
Godefroy	6,2°	33cl	4,50 €
La Cuvée des Trolls	7°	33cl	4,50 €
Desperados.....	5,9°	33cl	4,50 €
Duvel.....	8,5°	33cl	5,00 €
Super Sanglier.....	4,5°	33cl	4,50 €
Super des Fagnes.....	7,5°	33cl	4,50 €
Maredsous	6,5°	33cl	5,00 €
« Houppe » de Namur.....	7,5°	33cl	5,00 €
Gueuze « Mariage Parfait »	8°	37,5cl	8,00 €
Omer Tradional Blond.....	8°	33cl	4,50 €

BRUNES

Rochehaut Brune (au fût).....	9°.....	33cl	4,50 €
Rochehaut Hivern'Ale	10°.....	33cl	6,00 €
Guinness.....	8°.....	33cl	4,50 €
Maredsous Brune	8°.....	33cl	5,50 €
Corne du Bois des Pendus Black.....	8°.....	33cl	6,00 €
Saint Monon Brune	7,5°.....	33cl	5,00 €

AMBRÉES

Rochehaut Ambrée (au fût).....	6,5°.....	33cl	4,50 €
Godefroy Rousse.....	6°.....	33cl	4,50 €
Kwak.....	8,4°.....	33cl	5,00 €
Saint Monon Ambrée.....	6,5°.....	33cl	5,00 €
Bush Ambrée.....	12°.....	33cl	5,50 €

TRIPLES

Rochehaut Triple blonde (au fût).....	8,5°.....	33cl	4,50 €
Lupulus Triple	8,5°.....	33cl	5,00 €
Saint Monon Triple au Miel.....	8°.....	33cl	5,00 €
Lupulus Organicus	8,5°.....	33cl	6,00 €
Paix Dieu.....	10°.....	33cl	5,00 €
Corne du Bois des Pendus Triple	10°.....	33cl	6,00 €
Tripel Karmeliet	8°.....	33cl	5,00 €
Tripel Lefort	8,8°.....	33cl	5,00 €

IPA

Rochehaut IPA (au fût).....	7°.....	33cl	4,50 €
La Point d'Vue (Session IPA au fût ou en bouteille)	4,5°.....	33cl	4,50 €
Urine (Double IPA en canette).....	7°.....	33cl	4,50 €
Bière des Amis.....	5,8°.....	33cl	4,50 €
St Hubertus Triple Hop Citra	8,5°.....	33cl	4,50 €

BLANCHES

Hoegardeen Blanche	5°.....	25cl	4,50 €
Saint Monon La Belle Famenne	5,1°.....	33cl	4,50 €
St Hubertus Blanche	5,2°.....	33cl	4,50 €

PILS

Rochehaut Pils (au fût).....	5,2°.....	33cl	4,00 €
Carlsberg.....	5,6°.....	25cl	4,00 €
Battin Pils	5°.....	33cl	4,50 €

FRUITÉES

Rochehaut Fruits Rouges (au fût).....	6°.....	33cl	4,50 €
Kriek Saint-Louis	4,5°.....	25cl	3,50 €
Kriek Framboise Saint-Louis	4,5°.....	25cl	3,50 €
Kasteel Rouge.....	8°.....	33cl	4,50 €
Fagnes Orange Blood	7°.....	33cl	5,00 €
Battin Fruits Rouges	4,3°.....	33cl	4,50 €
Pecheresse Lindemans.....	1,1°.....	25cl	4,00 €
Liefmans Fruitesse (on the rocks)	3,8°.....	25cl	4,00 €
Liefmans (Peach).....	3,8°.....	25cl	4,00 €
Super des Fagnes Griottes	4,8°.....	33cl	4,80 €
Chouffe Cherry.....	8°.....	33cl	4,50 €

TRAPPISTES

Westmalle Triple	9,5°.....	33cl	5,50 €
Achel Blonde	8°.....	33cl	5,50 €
Chimay Rouge	7°.....	33cl	5,50 €
Chimay Blanche.....	8°.....	33cl	5,50 €
Chimay Bleue.....	9°.....	33cl	5,50 €
Chimay Verte.....	10°.....	33cl	5,50 €
Orval Jeune.....	6,2°.....	33cl	5,00 €
Orval Vieux (min. 1 an)	6,2°.....	33cl	6,00 €
Rochefort 6	7,5°.....	33cl	5,50 €
Rochefort 8	9,2°.....	33cl	5,50 €
Rochefort 10	11,3°.....	33cl	6,00 €
Rochefort Triple	8,1°.....	33cl	6,00 €
Zundert Ambrée (NL).....	8°.....	33cl	5,50 €
La Trappe Triple (NL).....	8°.....	33cl	5,50 €
La Trappe Quad. (NL).....	10°.....	33cl	5,50 €
Tynt Meadow (EN).....	7,4°.....	33cl	5,50 €
La Mont Des Cats (FR).....	7,6°.....	33cl	5,50 €

SANS ALCOOL

Bière des Amis (Blonde).....	0,0°.....	33cl	4,50 €
Liefmans (Fruitesse).....	0,0°.....	25cl	4,00 €
Liefmans (Peach).....	0,0°.....	25cl	4,00 €
Houla Houppe.....	0,3°.....	33cl	4,50 €
Chouffe.....	0,4°.....	33cl	4,50 €
Lupulus Placebo	0,4°.....	33cl	4,50 €

SOFTS

SOFTS

Pepsi	3,50 €
Pepsi Max	3,50 €
Spa Orange	3,50 €
Spa Citron.....	3,50 €
Lipton Ice Tea.....	3,50 €
Lipton Ice Tea Peach.....	3,50 €
Lipton Ice Tea Green	3,50 €
Schweppes tonic.....	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €
Schweppes agrumes zero	3,50 €
Canada dry.....	3,50 €

JUS

Jus de pomme « les Délices de Marie »	4,00 €
---	--------

LOOZA

Multifruits	3,50 €
Orange.....	3,50 €
Pomme-cerise	3,50 €
Pamplemousse.....	3,50 €
Ananas.....	3,50 €
Tomate.....	3,50 €

PRESSÉ

Orange.....	6,00 €
Citron	6,00 €

EAUX

Spa plate	
25 cl.....	3,00 €
50 cl.....	5,00 €
1 L.....	7,00 €

Spa pétillante

25 cl.....	3,00 €
50 cl.....	5,00 €
1 L.....	7,00 €

APÉRO

COCKTAILS

Cocktail	Mojito à partager avec
de la semaine	plusieurs pailles 1L.. 22,00 €
Cocktail sans alcool..	Aperol sans alcool 9,00 €
Moscow Mule.....	Cuba Libre..... 11,00 €
Mojito	ARDEN spritz
Mojito (sans alcool)..	(Spritz de la brasserie
Sangria rosée	de Rochehaut)
	12,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison.....	8,00 €	Ricard.....	7,00 €
Apéritif de l'Auberge		Kir.....	7,00 €
de Rochehaut	8,00 €	Picon.....	7,00 €
Coupe de crémant .	8,00 €	Picon vin blanc.....	9,00 €
Coupe		Bacardi blanc.....	7,00 €
de crémant rosé	8,00 €	Bacardi brun	7,00 €
Coupe de champagne		Pineau des	
Testulat	10,00 €	Charentes.....	7,00 €
Maitrank.....	6,00 €	Batida.....	7,00 €
Pisang Ambon.....	5,00 €	Vodka.....	7,00 €
Pisang sans alcool..	4,00 €	Vodka Utopie (BE) ..	9,00 €
Campari	5,00 €	Whisky Famous	
Martini		Grouse	7,00 €
(rouge/blanc)	4,50 €	Sherry « Extra Dry » ..	6,00 €
Get 27.....	4,50 €	Supplément	
Porto (rouge/blanc)..	5,00 €	soft ou jus.....	2,50 €

COCKTAILS

SIGNATURE DU POINT DE VUE

LE SPRITZ

MANDARINE 15,00 €
Crémant d'Alsace, mandarine
Napoléon et Schweppes
agrumes

LE WINTER GIN

15,00 €
Gin, jus de pomme artisanal,
Schweppes agrumes,
sirop de cassis complété
par beaucoup de fruits de
saison (possible sans alcool)

LE PATISSEZ 15,00 €

Poire du terroir, jus de pomme
artisanal, sirop de caramel
et jus d'ananas

LA MADELEINE

15,00 €
Cointreau, Amaretto, jus
d'orange et jus d'ananas
(possible sans alcool)



ALCOOLS

GIN



Dry Beer Gin (Rochehaut).....	9,00 €
Brume d'Agrumes (Rochehaut).....	9,00 €
DB'GIN (BE).....	9,00 €
Monkey 47 (ALL).....	9,00 €
Hendricks (EN).....	9,00 €
Bulldog (EN).....	9,00 €
Copperhead (EN).....	9,00 €
Tanqueray N°10 (EN).....	9,00 €
Orolaunum Vicus (Ardenne BE).....	8,00 €
Maredsous Aequatis (BE).....	9,00 €
Maredsous Invictus (BE).....	9,00 €
Arduenna (BE).....	9,00 €
Uppercut (BE).....	11,00 €
Gin Semois (BE).....	10,00 €

GIN SANS ALCOOL

Botaniets original Gin 0.0% (BE).....	9,00 €
Botaniets yuzu et gingembre 0.0% (BE).....	9,00 €

TONIC SCHWEPPE SÉLECTION

Tonic & touch of lime.....	3,00 €
Tonic citron/basilic.....	3,00 €
Hibiscus.....	3,00 €
Tonic orange blossom & lavender.....	3,00 €
Ginger ale.....	3,00 €
Ginger beer & chili.....	3,00 €
Pomelo & nepalese berry.....	3,00 €
White peach & elderflower.....	3,00 €

SPIRITUEUX (SEC)

L'Esprit de Rochehaut (BE).....	9,00 €
Cognac VSOP.....	9,00 €
Calvados.....	9,00 €
Fine eau de framboise (BE).....	9,00 €
Mirabelle (BE).....	9,00 €

SPIRITUEUX (LIQUEUR)

Le Secret de Rochehaut (BE).....	9,00 €
Kumquat (agrumes) BE.....	9,00 €
Noir d'Ivoire (au chocolat belge) (BE).....	9,00 €
Biercine (aux 9 plantes digestives) (BE).....	9,00 €
Poire à l'Armagnac (BE).....	9,00 €
Poire du Terroir (BE).....	9,00 €
Amaretto.....	9,00 €
Cointreau.....	9,00 €
Grand-Marnier.....	9,00 €
Mandarine Napoléon (BE).....	9,00 €
Baileys.....	9,00 €
Eau de Villée (BE).....	9,00 €
Limoncello.....	9,00 €

WHISKY

Jack Daniel's.....	9,00 €
Glenfiddich 12 ans.....	9,00 €
Talisker 10 ans.....	8,00 €
Nikka Coffey Grain.....	10,00 €
Lagavulin 16 ans.....	10,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or.....	10,00 €
BIERSAC (BE).....	10,00 €

RHUMS

Bacardi Brun.....	7,00 €
Diplomatico 12 ans.....	9,00 €
Don Papa.....	9,00 €
Dictador Solera.....	9,00 €
Plantation XO.....	12,00 €

CHAUDS

BOISSONS CHAUDES ET LACTÉES

Espresso.....	4,00 €
Café long.....	4,00 €
Décaféiné.....	4,00 €
Capuccino crème fouettée.....	5,00 €
Capuccino mousse de lait.....	5,00 €
Latte Macchiato.....	5,00 €
Latte Macchiato caramel.....	5,50 €
Lait froid.....	3,00 €
Lait chaud.....	3,50 €
Cécémel froid.....	3,00 €
Chocolat chaud.....	3,50 €
Thés (<i>Demandez notre carte détaillée</i>).....	5,00 €
Le véritable vin chaud maison.....	6,00 €



CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish Coffee (Tullamore).....	11,00 €
French Coffe (Grand Marnier)..	11,00 €
Royal Coffee (Cognac).....	11,00 €
Italian Coffee (Amaretto).....	11,00 €
Italian Coffee (sans alcool).....	11,00 €
Jamaican Coffee (Rhum).....	11,00 €
Espresso Martini.....	11,00 €

CHOCOLATS CHAUDS ALCOOLISÉS

Chocolat Baileys.....	11,00 €
Chocolat Amaretto.....	11,00 €
Chocolat Rhum.....	11,00 €

Servi toute la journée
non stop de 12h à 21h30



**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.



**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**

FINGER FOOD À PARTAGER... OU PAS!

- **PLANCHE TERRE ET MER** 
pour 2 pers..... **28.00 €**
Croquettes de crevettes grises maison, croquettes de homard maison, calamar ring, sardines, saucisson, jambon d'Ardenne, arrosticini, fromage de Rochehaut et olives
- **PLANCHE CHARCUTERIE**
pour 2 pers..... **16.00 €**
pour 4 pers..... **32.00 €**
Jambon d'Ardenne, saucisson, boudin blanc au fromage de Rochehaut de chez Istace à Bouillon, magret fumé, pâté en croûte, terrine de gibier de chez Mathieu Maziers à Paliseul, fromage de Rochehaut et olives
- **PLANCHE VÉGÉTARIENNE**  **16.00 €**
Falafels, légumes frais du jour, houmous et guacamole
- **BEIGNETS DE CALAMARS**
Sauce tartare **13.00 €**
- **LES NACHOS**
pour 2 pers..... **20.00 €**
Nachos gratinés d'une sauce au cheddar, haché de bœuf épicé et guacamole

**DECOUVREZ EGALEMENT NOTRE
MENU 3 SERVICES ! (SUR DEMANDE)**

ENTRÉES

Servies de 12h à 15h et de 18h à 21h30 !

- **RIS DE VEAU SNACKÉS** **21.00 €**
Crème à l'estragon, légumes rôtis
- **CARPACCIO DE ST JACQUES AUX AGRUMES** **19.00 €**
Légumes pickles
- **LA SUCRINE RÔTIE AUX ÉPICES** 🌱 **16.00 €**
Mousse de légumes, cacahuètes et pickles de chou rouge



NOS CROQUETTES FABRICATION MAISON

*Servies non stop toute la journée
de 12h00 à 21h30 !*

- **CROQUETTES AU JAMBON D'ARDENNE ET AU FROMAGE DE ROCHEHAUT**
Salade fraîche et persil frit
1 pièce **13.00 €**
2 pièces **18.00 €**
- **CROQUETTES AU FROMAGE D'ORVAL** 🌱
Salade fraîche et persil frit
1 pièce **13.00 €**
2 pièces **18.00 €**
- **CROQUETTES AU HOMARD** 🦞
Salade fraîche, wakamé et persil frit
1 pièce **14.00 €**
2 pièces **20.00 €**
- **CROQUETTES DE CHICON ET JAMBON**
Salade fraîche et persil frit
1 pièce **13.00 €**
2 pièces **18.00 €**
- **« LA DÉCOUVERTE DES CROQUETTES »**
1 pièce de chaque
4 pièces **29.00 €**
Supplément frites **6.00 €**

Servi de 12h à 15h
et de 18h à 21h30 !




**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.

**DECOUVREZ EGALEMENT NOTRE
MENU 3 SERVICES ! (SUR DEMANDE)**

NOS PLATS

LES BURGERS

- **LE BURGER POINT DE VUE..... 25.00 €**
Steack haché, pain buns, sauce mayo-curry-miel, lard en tranche, Fourme d'Ambert, oignons confits et salade
- **LE BURGER ORVAL ET TRUFFE..... 25.00 €**
Steack haché, pain buns, sauce truffée, lard en tranche, fromage d'Orval, oignons frits et salade
- **LE BURGER À L'EFFILOCHÉ
DE PORC..... 24.00 €**
Pain buns, pulled pork maison, sauce barbecue, fromage de Rochehaut, pickles choux rouge et cornichons

Nos burgers sont réalisés avec un pain buns moelleux artisanal, accompagnés de frites fraîches et d'une véritable mayonnaise maison. Nos viandes à burger viennent de la boucherie Evrard à Rochehaut et le lard de l'élevage de porc plein air à Rochehaut.

*Tous nos burgers peuvent être servis
avec un pain sans gluten et/ou une viande
végétarienne, adressez-vous à votre serveur.*

CÔTÉ VIANDE

- **LA FAMEUSE CÔTE DE PORC FERMIER DE ROCHEHAUT**
FAÇON TOMAHAWK (± 350gr) **29.00 €**
Saumurée, cuite à basse température, marinade au Jack Daniel's et laquée au miel. accompagnements au choix
- **LA BALLOTINE DE VOLAILLE**
FARCIE AUX ÉCREVISSES **28.00 €**
Sauce nantua, accompagnements au choix
- **LE RUMSTEACK D'ANGUS** (± 250gr) **26.00 €**
Légumes chauds et accompagnements au choix
- **LES CÔTES D'AGNEAU**
EN T BONE (± 300gr) **30.00 €**
*Un côté filet et un côté contre filet
Accompagnements au choix*
- **LE VOL AU VENT RAFFINÉ**
D'UNE TRANCHE
DE CŒUR DE RIS DE VEAU **29.00 €**
*Coucou de Malines de l'élevage des Beaux Chênes
à Noirefontaine, accompagnements au choix*
- **LA CÔTE À L'OS D'HOLSTEIN (500gr)**
(idéal pour une personne) **38.00 €**
Légumes de saison et accompagnements au choix



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES BIO DE CHEZ BIOGAILLY À PALISEUL

LA PÉRIODE DE CHASSE



- **LE FILET DE BICHE, CUIT ROSÉ, SAUCE GRAND VENEUR (250gr)** .. **38.00 €**
Légumes de saison et accompagnements au choix
- **LE CIVET DE MARCASSIN MIJOTÉ à la bière brune de Rochehaut et au sirop de Liège** **26.00 €**
Accompagnements au choix
- **LE BURGER DE CHASSE**..... **25.00 €**
Steack haché de biche, pain buns, confit pomme-calavados, fromage de Rochehaut, oignons caramélisés, choux frisés et mayonnaise

Accompagnements à choisir, compris dans votre plat :

Toutes les viandes vous sont servies avec des crudités, quelques légumes chauds et un accompagnement au choix :

- Frites à la graisse de bœuf
- Croquettes de pomme de terre
- Pommes macaire
- Riz au beurre

Frites fraîches à la tartufata et parmesan **+ 2.00 €**

Les sauces maison : **+ 4.00 €**

- Poivre vert
- Béarnaise
- Champignon
- Grand Veneur
- Beurre maître d'hôtel

Servi de 12h à 15h
et de 18h à 21h30!



CÔTÉ HOMARD

• LE WATERZOOI DE HOMARD

*Homard décortiqué servi dans une nage
crémée au Piment d'Espelette, poireaux, carottes,
oignons, céleri vert et pommes de terre charlotte,
toasts croquants au beurre homardine*

1/2 34.00 €

UN ENTIER 62.00 €

• LE HOMARD TRANCHÉ EN 2, RÔTI AU FOUR, AU BEURRE DE THYM, SERVI

NON DÉCORTIQUÉ  9.00 €/100 gr

Accompagnements au choix

• LE BURGER DE HOMARD 32,00 €

*Pain buns, chair de homard,
sauce rouille homardine, scarolles
de mer iodées, tomates, oignons rouges
et accompagnements au choix*



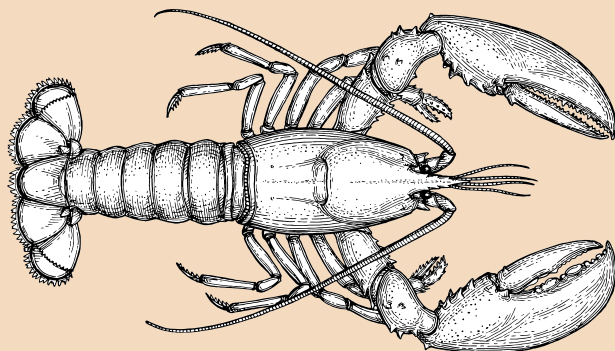
**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

En cas d'intolé-
rance ou d'allergie
alimentaire, merci
de vous adresser
à un membre du
personnel pour l'en
informer.



**PLAT
CONTENANT
DU HOMARD**

ON VOUS TEND ...LA PINCE !



*Petit guide pratique pour vous expliquer
la manière "d'attaquer" correctement
chaque partie du homard,
afin d'en apprécier la chair exquise !*

La Pince

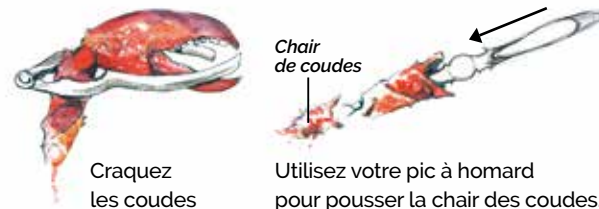


Tournez la pince pour la détacher du coude.

Craquez la pince avec un coup sec en plein milieu pour la casser en deux, puis poussez le pouce pour le retirer complètement de la pince (n'oubliez pas d'aspirer la chair du pouce !)

Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair de la pince.

Les Coudes



Craquez les coudes

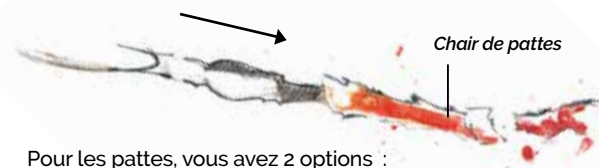
Utilisez votre pic à homard pour pousser la chair des coudes.

La Queue



Utilisez votre pic à homard pour tirer la chair de la queue en une pièce.

Les Pattes



Pour les pattes, vous avez 2 options :

- **Vous êtes en repas d'affaire ?**
Cassez les pattes à chaque articulation puis pousser la chair à l'aide de votre pic à homards.
- **Repas entre copains ?**
Alors sucez les pattes pour extraire un maximum de chair !

Servi de 12h à 15h
et de 18h à 21h30 !




**PLAT
VÉGÉTARIEN**
(EXCEPTÉ ŒUFS
ET LAIT)

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, merci de vous adresser à un membre du personnel pour l'en informer.

CÔTÉ POISSONS ET CRUSTACÉS

- **LES KIBBELINGS/POISSONS FRITS....23.00 €**

*Goujonettes de colin croustillantes,
frites fraîches et sauce tartare maison*

- **LA BLANQUETTE DE LA MER.....34.00 €**

*Saint Jacques snackées, dos d'aiglefin,
pommes de terre, scampis et crevettes grises*

- **LE FILET DE TRUITE
D'ONDENVAL.....32.00 €**

Et son risotto crémeux aux champignons de saison

- **LE DOS DE CABILLAUD
À LA CRÈME D'AIL ET PERSIL31.00 €**

Légumes de saison, accompagnements au choix



**TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC DES LÉGUMES BIO
DE CHEZ BIOGAILLY À PALISEUL**

CÔTÉ VERDURE

Salades servies toute la journée

- **LA SALADE TERRE ET MER** 🦞 **32.00 €**
Salade mélangée de homard décortiqué et rondelles de foie gras de canard cuit au torchon vinaigrette et croûtons.
- **LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** **22.00 €**
Salade, lardons, tomates, vinaigrette, croûtons toast grillé au chèvre chaud



- **LA SALADE VÉGÉTARIENNE GOURMANDE AUX AVOCATS, QUINOA ET FALAFELS** 🌱 **23.00 €**
Salade, pois chiches, roquette, abricots secs et croûtons
- **SALADE CÉSAR** **22.00 €**
Poulet croustillant, copeaux de parmesan, œufs durs, anchois, croûtons

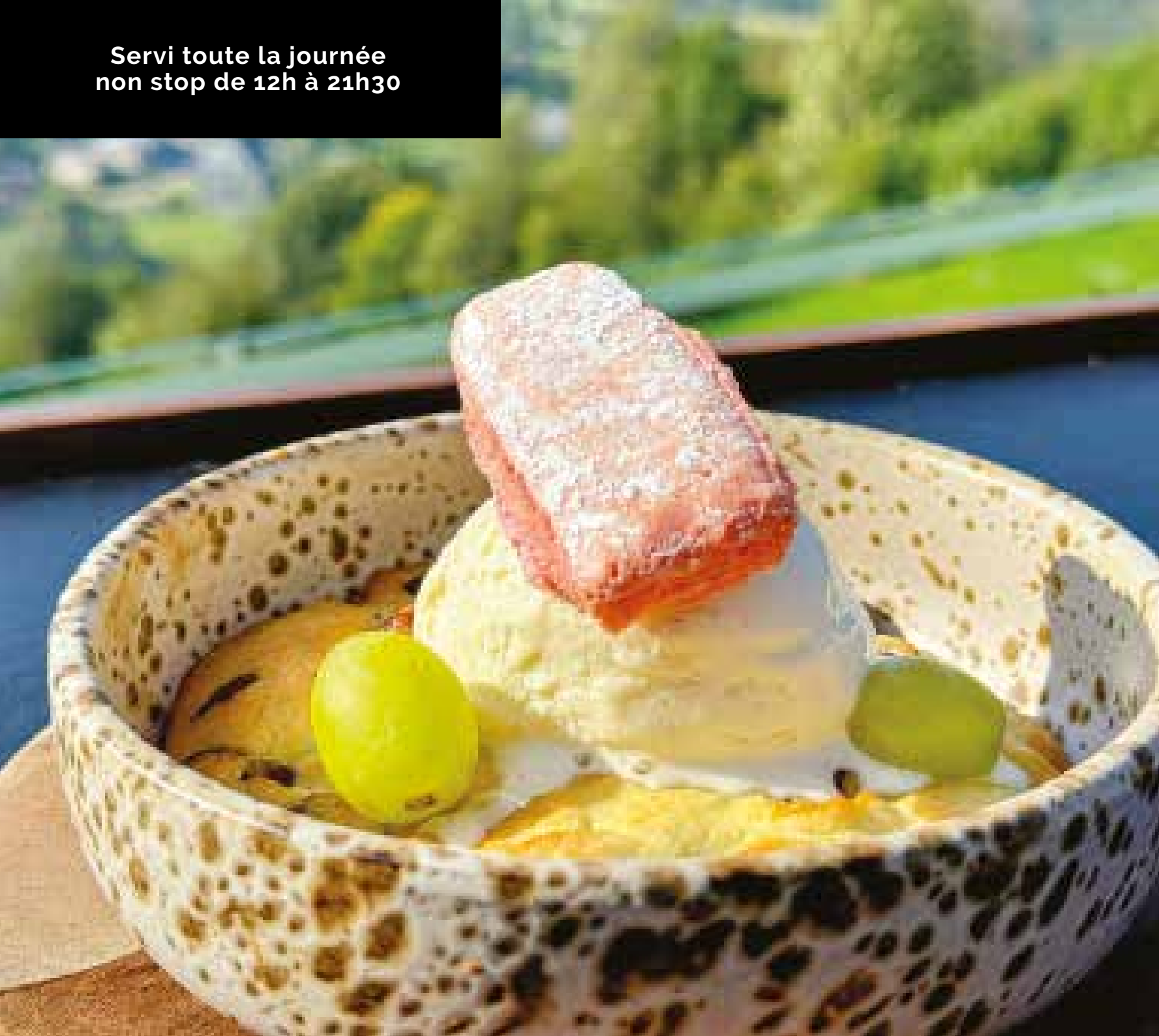
PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ MIL'PAT' À BOIS DE VILLERS

- **LES PENNES TERRE & MER DANS L'ESPRIT D'UNE PAËLLA** **27.00 €**
Coucou de Malines de l'Elevage des Beaux Chênes à Noirefontaine, chorizo, gambas, safran et dés de tomate
- **PENNES À LA TRUFFE ET CHAMPIGNONS** 🌱 **28.00 €**
Pecorino, truffes en lamelles, champignons de saison

NOS PLATS ENFANTS

- **PENNES BOLOGNAISE** **12.00 €**
- **NUGGETS DE POULET, FRITES** **12.00 €**
- **STEAK HACHÉ, FRITES** **12.00 €**

Servi toute la journée
non stop de 12h à 21h30



DESSERTS ET DOUCEURS

- LE VÉRITABLE COOKIE SERVI CHAUD,
BOULE DE GLACE VANILLE 🌱 12.00 €
- LA DAME BLANCHE
SUR ASSIETTE 🌱 12.00 €
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly.
- LE TRIO DE SORBETS
SUR ASSIETTE 🌱 12.00 €
Choix du moment et coulis de fruits rouges
- L'ÉCLAIR MACARON CŒUR NOISETTE,
COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ 🌱 12.00 €
Crème glacée vanille et chantilly
- LE CAFÉ (TROP) GOURMAND 🌱 14.00 €
*Café long ou thé au choix
servi avec 4 desserts miniatures
(dont un macaron maison à la bière Point d'vue)*
- LE CRUMBLE POMMES-POIRES
ET CANNELLE 🌱 12.00 €
Crème glacée au Spéculoos
- LA VÉRITABLE GAUFRE DE LIÈGE
AU SUCRE PERLÉ 🌱 12.00 €
Crème glacée vanille
- LA CRÈME BRÛLÉE 🌱 10.00 €
- LES CRÊPES DE LA MÈRE BOREUX
NATURE AVEC DU SUCRE 8.00 €
CHANTILLY OU CHOCOLAT 9.00 €
CHANTILLY ET CHOCOLAT 10.00 €
MIKADO 12.00 €



« LE COIN DES PETITS »

- GLACES AUX CHOIX
1 BOULE 5.00 €
2 BOULES 6,50 €

Gouûts du moment :
vanille, chocolat, fraise, citron, pommes, cassis



« Point de Vue » offre un regard imprenable
sur la vallée de la Semois
et le petit village de Frahan qui s’y niche.

Le panorama est d’ailleurs classé

« Patrimoine majeur et exceptionnel de Wallonie »

selon la commission Royale des monuments et des sites de Belgique

Benoit et Eloïse Bauduin/Boreux
Point de Vue SRL
info@pointdevuerochehaut.com



Route de Alle, 3 - B 6830 Rochehaut-sur-Semois
Tél. +32 61 46 40 19