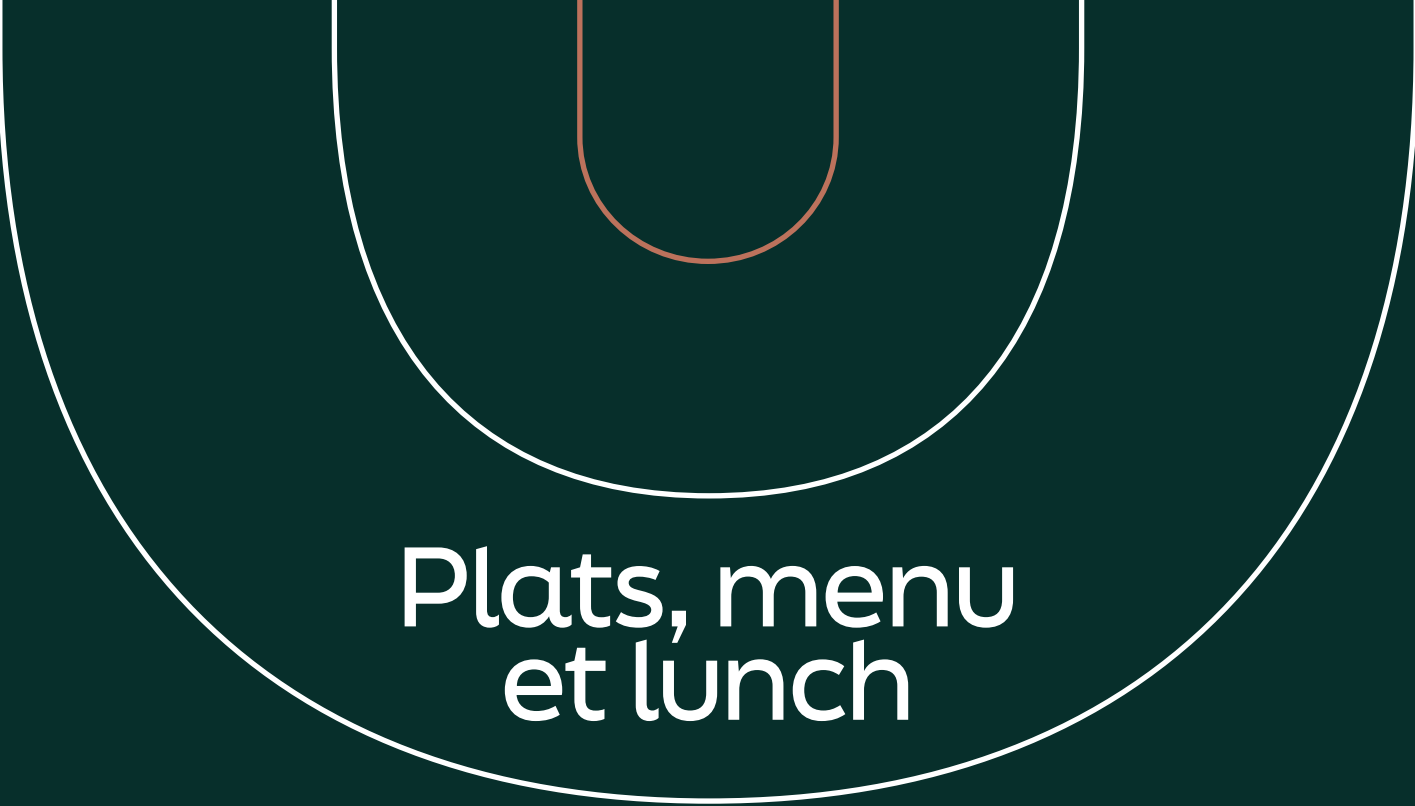




Plats, menu et lunch

BRASSERIE DU TERROIR

LA GOURMANDISE

GRILLADE AU FEU DE BOIS



MENU «TERROIR» GEOPARK

39,00€

ENTRÉE

Terrine de Pâté de Gibier



PLAT

Civet de Marcassin & Fruit de saisons



DESSERT

Jamaïquaine



LUNCH

ENTRÉE + PLAT 29,00€

EXPRESS PLAT + CAFÉ 19,00€

Uniquement le midi, en semaine et selon l'inspiration du Chef et les produits de saisons.

MENU « KIDS »

PLAT + DESSERT AU CHOIX 16,00€

PLAT: Saucisse, frite, compote / Pâte jambon fromage / Vol-au-vent, frite / Boulet (1) sauce aux choix, frites.

DESSERT: Une boule de glace aux choix: vanille, fraise, chocolat.



ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon (<i>Citron & échalotte</i>)	16.00 €
Saumon Fumé artisanal	16.00 €
Truite Fumée de la Pisciculture de la Wamme (<i>Ciboulettes</i>)	16.00 €
Terrine Campagnarde du Père Michel (<i>Oignon, cornichon, pain</i>)	12.00 €
Foie Gras Maison	18.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'oignon gratiné & pain-beurre	10.00 €
Cassolette de scampis batte de la Reine	18.00 €
Cuisses de grenouille à l'ail	18.00 €
Chèvre lardé de la Chèbrerie	16.00 €
Croquettes de fromage	16.00 €
Croquettes de crevettes (<i>2 pièces</i>)	19.00 €

NOS SALADES ET ACCOMPAGNEMENT DE PAIN

Salade César (<i>Poulet caramélisé au miel de Rochefort, fromage de Rochefort, croûtons</i>)	22.00 €
Salade de Chèvre Chaud (<i>Chèvre chaud sur Toast, Lard, Jambon d'Ardenne, huile d'olive de Rochefort du Gard, vinaigre, Cerneaux de Noix</i>)	22.00 €
Salade Terre & Mer (<i>Scampis-lardon-délice de la Sûre-crème-ail</i>)	24.00 €
Salade Framboise (<i>Lardon-jambon-saucisson-oignon-pomme de terre-déglacé au vinaigre de framboise</i>)	23.00 €



LES PLATS BRASSERIES & TERROIR

Boulets Liégeois & frites	20.00 €
Boulet Ardennais sauces Tomates, Oignons, Champignons & frites	20.00 €
Américain préparé & frites	22.00 €
Rognons de porc à la moutarde	25.00 €
Rognons à l'Orval	25.00 €
Onglet à l'échalotte	29.00 €
Vol-au-vent maison & frites	20.00 €
Truite meunière pommes pétées	25.00 €
Saumon artisanal saumuré	29.00 €
Joue de Porc à la Trappiste 8°	28.00 €
Magret de canard au deux Poivres	29.00 €

LES BURGERS

Accompagné de sa petite salade sur demande.

Burger Volaille (<i>Poulet caramélisé au miel de Rochefort - sauce giant</i>)	22.00 €
Burger BBB classique (<i>Fromage de Rochefort - sauce giant</i>)	22.00 €
Burger BBB du chef (<i>Fromage de Rochefort & jambon d'Ardenne - sauce giant</i>)	24.00 €
Burger Gourmandise (<i>Camembert local & sirop de Liège</i>)	26.00 €



GRILLADES AU FEU DE BOIS

Uniquement de 12h00 à 14h00 et à partir de 18h30.

Accompagnements: pommes pétées, frites, assortiments de crudités, sauce tartare maison

Filet de poulet mariné & grillé (Crudités ou compote)	24.00 €
Brochette géante de Blanc Bleu belge (300gr)	32.00 €
Brochette géante de Gambas	30.00 €
Côte de Porc à l'ancienne (450gr - Saumuré à l'Orval)	29.00 €
Spare Ribs (Au miel & Trappiste de Rochefort)	28.00 €
Duo de saucisses campagnardes (Crudités ou compote)	20.00 €
Duo de boudin blanc (Crudités ou compote)	20.00 €
Jambon grillé	24.00 €
Trio fermier (Jambon fermier- saucisse-ribs)	22.00 €
Mixed grill (Volaille-saucisse-jambon fermier-ribs-boudin-bœuf)	34.00 €
Jambonneau grillé béarnaise	28.00 €
Pavé de bœuf de Blanc Bleu Belge	29.00 €
Entrecôte de bœuf de Blanc Bleu Belge (450gr)	35.00 €
Entrecôte Irlandaise (450gr)	38.00 €
Côte à l'os de Salers maturée (500gr)	45.00 €

SAUCES CHAUDES

4.00€ / PERSONNE

POIVRE VERT / BÉARNAISE / CHAMPIGNON / PROVENÇALE



A notre aimable clientèle,
Pour le bien de notre personnel: cuisine & salle.
Au-delà de 8 personnes par table nous vous proposons le choix de 6 plats.
Nous vous souhaitons un agréable moment & un bon appétit.
Merci pour votre compréhension.

L'âme de la Gourmandise.
En cuisine : Notre chef cuistot Michel et Quentin, Grégory.
En salle : Notre chef de salle Damien et Dago, Nathacha, Loïc.

TABLE
de
Terroir

Rue de Behogne 24, 5580 Rochefort / 084 22 21 81

Fermeture de la cuisine (selon l'affluence) à 21h00.

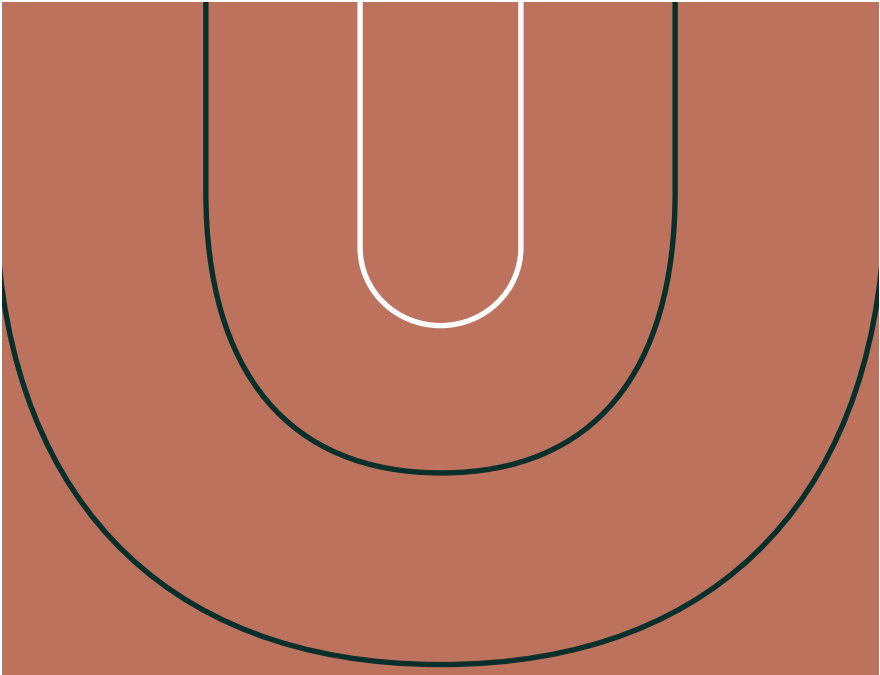
Fermeture du bar (selon l'affluence) à 22h00.



La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel ou via le QR code.



BRASSERIE DU TERROIR
LA GOURMANDISE
GRILLADE AU FEU DE BOIS



Boissons,
petite restauration
et desserts

BRASSERIE DU TERROIR
LA GOURMANDISE
GRILLADE AU FEU DE BOIS

BIÈRES

NOS INCONTOURNABLES:

Duvel (33cl)	6.50 €
Triple d'Anvers (33cl)	6.50 €
Chouffe	4.60 €
Leifmans Fruitesse	4.50 €

TRAPPISTES BELGES :

Rochefort 6°	5.70 €
Rochefort 8°	6.00 €
Rochefort 10°	6.40 €
Rochefort Triple	6.00 €
Orval	6.10 €
Orval + de 6 mois	6.60 €
Chimay dorée	6.80 €
Chimay rouge (7°)	5.90 €
Chimay blanche (8°)	6.20 €
Chimay bleue (9°)	6.50 €
Chimay verte (10°)	6.80 €
Westmalle extra	5.50 €
Westmalle double (7°)	6.20 €
Westmalle triple (9°)	6.90 €

TRAPPISTES D'AILLEURS :

Trappe <i>Pays-Bas</i> « Witte Trappist » 5.5°	5.90 €
Trappe Blonde 6°	6.00 €
Trappe triple 9°	6.20 €
Trappe Quadruple ambrée 9°	6.40 €

LES TRILOGIES ET CARRÉS TRAPPISTES :

Galopins (16cl) servi avec bâtonnets de fromage de Rochefort et saucisson à la trappiste.

Trilogies de Rochefort brune 6° 8° 10°	11.60 €
Carré de Rochefort 6° 8° 9° et triple	13.60 € (P.P-2P)
Trilogie de Chimay 7° 8° 9°	12.60 € (P.P-2P)
Carré de Chimay 7° 8° 9°	14.60 € (P.P-2P)
Trilogie Cistercienne (Rochefort 8°- Orval-Chimay 8°)	12.60 € (P.P-2P)
Carré de Trappe (Witte-blonde-triple-quadruple)	14.00 € (P.P-2P)

RÉVOLUTION ARTISANALE À LA POMPE :

La Rochefort Triple 6° Galopin	3.40 €
33cl	5.90 €
Lupulus - <i>Gouvvy</i> (Pils - 25cl)	3.30 €
Lupulus <i>Hopéra</i> (25cl)	5.50 €
Chouffe	4.60 €
Chouffe cherry	4.60 €

QUELQUES CLASSIQUES BELGES :

Fagne Blood Orange	5.50 €
Gueuze Boon bouchonnée (37.5cl)	8.00 €
Gueuze Kriek bouchonnée	8.00 €



LES BIÈRES LOCALES :

Brasserie de la Lesse (6 km Eprave)

Cambrée 6.5° (33cl)	5.00 €
Chinette 6° (33cl)	5.00 €
Triple 8° (33cl)	5.50 €

Brasserie Saint Monon (10 km Ambly)

Saint Monon au miel	5.50 €
---------------------------	--------

Brasserie des Légendes (Léglise)

Corne du Bois des Pendus 6° (blonde - 33cl)	5.00 €
---	--------

Brasserie Boclens (second résident à Rochefort)

Triple ambrée Jezuweit 8.5° (33cl)	5.50 €
--	--------

Brasserie Lupulus

Lupulus Blanche	6.00 €
Lupulus Brune	6.00 €
Lupulus Triple	6.00 €

BIÈRE NA ET SANS GLUTEN :

Trappe NA brune ou blonde	5.10 €
Lupulus NA blonde	4.90 €
Lupulus NA Fruitée	4.90 €
Delta IPA 0°	5.00 €

COCKTAIL, GIN, SPRITZ



COCKTAILS / MOCKTAIL :

Expresso Martini	14.00€
Pornstar Martini	14.00€
Wiskey Sour	14.00€
Amaretto Sour	14.00€
Negroni	13.00€
Mojito	13.00€
Mojito 0°	12.00€
Plein de fraîcheur 0°	10.00€
Hugo 0°	10.00€
Arduennna Fizz 0°	12.50€

GIN BELGES (SERVI AVEC TONIC) :

Arduenna	14.50€
Arduenna NA	12.50€
1836 bleu	13.00€
1836 Clémentine	13.40€
1836 Pink	13.50€
Panda	14.50€
Gin de Maredsous - Aéquatis / Invictus / Valeo	14.00€
Gin Tcharbon	14.00€



SPRITZ :

Eole Spritz	14.00€
Le Spritz 694	12.50€
Le Confrérie Grusale Spritz	12.50€
Le Limoncello Spritz	12.50€
L'Amaretto Spritz	12.50€
Fleur d'Elixir Spritz	12.50€

APÉRITIF, DIGESTIF



APÉRITIF :

Crémant Gourmandise: le verre	8.20 €
la bouteille	39.00 €
Kir Royal	9.00 €
Pastis Ardent	9.00 €
Picon vin blanc ou bière	7.50 €
Apérol	9.00 €
Roro	9.00 €
L'Elixir d'éternel jeunesse	10.00 €
Pisang-Orange	9.00 €
Maitrank	8.00 €
Campari-Orange	9.00 €
Martini	8.00 €
Porto	8.00 €
Pineau fermier	8.00 €

DIGESTIF :

Gruslale	8.50 €
Grusali	8.50 €
Bailleys	8.50 €
Rhum Vieux ôthentique	10.00 €
Prunelle	10.00 €
Eau de Villé citron	10.00 €
Eau de Villé poire	10.00 €
Eau de Villé framboise	10.00 €
Amaretto	8.00 €
Limoncello	8.00 €
Whisky	11.00 €
Poire cognac	10.00 €
Cognac	10.00 €
Elixir des Moines	10.00 €
Tcharmeuse	12.00 €
Liqueur de Malte	10.00 €



BOISSONS CHAUDES

BOISSONS CHAUDE ALCOOLISÉS :

Irish Coffee	12.00 €
French Coffee	12.50 €
Italian Coffee	12.00 €
Chouffe Coffee	12.50 €
Belgian Coffee	12.00 €

CAFÉS « DELAHAUT » ET THÉS :

Café, expresso, americano	3.50 €
Double Espresso - Cappucino - Café Viennois	4.50 €
Latte machiatto	4.90 €
Assortiment de thé (Au choix dans un coffret)	4.00 €
Supplément arôme, noisette ou caramel	0.50 €

SOFTS

Eau plate ou gazeuse (Chaudfontaine) 25cl	2.70 €
50cl	4.90 €
Jus de fruits UPIGNY 100% fruits	4.50 €
<i>Jus Pom-Pom girls / Jus Pom Madame Fraise / Jus Pom Temps des cerises</i>	
Jus d'orange pressés	5.00 €
RITCHIE	4.30 €
<i>Lemon / Pamplémousse / Citron framboise / Orange sanguine</i>	
Thé glacé maison	4.00 €
<i>(Selon l'inspiration du chef de salle en suggestion)</i>	
Coca - Coca Zéro - Fanta - Sprite - Fuze Tea (lemon et pêche)	3.50 €
Tonic – Agrum 25cl	3.90 €





VINS

VINS BLANCS :

Blanc de La Haye St Estèphe	38.90 €
Hautes Côtes de Beaune Blanc «Famille Guérin»	49.90 €
Petit Chablis Christophe Patrice	48.90 €
Vouvray Sec «Bel Air»	36.90 €
Pinot Blanc Schaller le verre	7.00 €
Pinot Blanc Schaller	32.90 €
Pinot Gris Schaller	39.90 €
Lamsoul blanc le verre	6.00 €
Lamsoul Blanc	28.90 €
Viognier	36.90 €
Petit Loup Chardonnay St Guilh le Désert le verre	6.00 €
Petit Loup Chardonnay St Guilh le Désert	29.90 €
Timo Vermentino Salento IGP	32.90 €

VINS ROSÉS :

Lola Villa Rosa	28.90 €
Lamsoul Rosé le verre	6.00 €
Lamsoul Rosé	28.90 €
«Les Agapes» AOP Sambre et Meuse Rosé Bio	42.90 €

VINS ROUGES :

Ch. La Croix St André Lalande de Pomerol	55.90 €
Château St Hilaire Cru Bourgeois	39.90 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge «Famille Guérin»	52.90 €
Saint Joseph «La Favière»	59.90 €
Lamsoul rouge le verre	7.00 €
Lamsoul rouge	28.90 €
Rasteau Sélection Vieilles Vignes Rouge	49.90 €
Carignan vieilles vignes	29.90 €
Côtes du Rhône «Montjau» le verre	7.00 €
Côtes du Rhône «Montjau»	30.90 €
Pinot Noir Haegelin Alsace	39.90 €
Finimondo Terre Siciliane	38.90 €

VIN DU PATRON

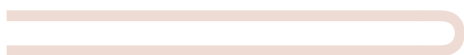
Pichet 1/4	8.90 €
Pichet 1/2	15.90 €
Verre	4.90 €

BULLES

Crémant	39.00 €
Champs d'Éole	59.90 €



À PARTAGER



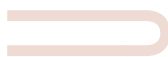
PLANCHES ET ASSORTIMENTS :

Planche Ardennaise	22.00 €
<i>Pain-Beurre assortiment de 4 charcuteries ardennaises</i>	
Planche Fromages	24.00 €
<i>Pain-Beurre 6 variétés de fromages locaux fruits secs, noix</i>	
Planche Bûcheron	28.00 €
<i>Pain-Beurre assortiments de 4 charcuteries et 2 fromages locaux</i>	
Assortiment Ardennais 220gr	17.00 €
<i>Pâté, Jambon Ardenne, saucisson, fromage de Rochefort</i>	
Trio de fromages locaux Pain et Beurre	15.00 €
Assortiment de croquettes (16 pièces)	18.00 €
<i>Vol-au-vent, Jambon-fromage, crevettes</i>	
Supplément pain-beurre	2.00 € / P

À GRIGNOTER :

Fromages de Rochefort	9.50 €
<i>Servi avec le pain & beurre</i>	
Chiffonnade de Jambon Ardenne de le Sûre	9.50 €

PETITE RESTAURATION



(UNIQUEMENT DE 11H30 À 18H00)

Quiche Ardennaise ou végétarienne	16.00 €
Lasagne bolognaise ou végétarienne	17.50 €
Croque-monsieur Gourmandise	14.00 €
Croustillant au fromage de Rochefort	16.50 €
Soupe à l'oignon gratiné & pain et beurre	10.00 €
Boulet-tomate & frite	20.00 €
Boulet liégeois & frites	20.00 €
Vol-au-vent & frite	20.00 €
Américain maison & frite	22.00 €
Pâte Jambon-Fromage	17.50 €
Salade Fermière	20.00 €
<i>Blanc de volaille-jambon-champignon & sauce tartare</i>	

DESSERTS

Crème brûlée	10.00 €
<i>Crème brûlée</i>	
Fondant au chocolat et sa glace vanille	14.00 €
<i>Chocoladefondant met vanille-ijs</i>	
Tiramisu à l'Amaretto Belges	12.00 €
<i>Tiramisu met Belgische Amaretto</i>	
Mousse au chocolat	12.00 €
<i>Chocolademousse</i>	

LES CRÊPES / PANNENKOEKEN :

Sucre	6.50 €
<i>Suiker</i>	
Confiture Maison	8.00 €
<i>Huisbereide confituur</i>	
Caramel	8.50 €
<i>Karamel</i>	
Chocolat chaud et chantilly	8.50 €
<i>Warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Mikado	12.00 €
<i>Glace vanille, vanille et chocolat chaud / vanille-ijs warme chocoladesaus</i>	
Banane	13.50 €
<i>Glace vanille, Glace banane et chocolat chaud / Vanille-ijs, bananenijs en warme chocoladesaus</i>	



LES GLACES / IJSCOUPES:

Dame Blanche	10.50 €
<i>Dame Blanche</i>	
Brésilienne (vanille, brésilienne, caramel)	10.50 €
<i>Brésilienne (vanille, brazilienne, karamel)</i>	
Duo de Sorbets	10.50 €
<i>Sorbetduo</i>	
Café glacé	11.50 €
<i>IJskoffie</i>	
Délice Gourmandise	12.50 €
<i>Délice Gourmandise</i>	
Banana Split	12.50 €
<i>Banana Split</i>	
Gourmandise multi-goûts	13.50 €
<i>Gourmandise multi-smaken</i>	
Gourmandise Fraises	14.50 €
<i>Gourmandise Aardbeien</i>	
Colonel	12.50 €
<i>Colonel</i>	
Vacherin Géopark	14.50 €
<i>Vacherin Géopark</i>	
Jamaïquaine (vanille, Advocaat, chantilly, mousse chocolat)	14.00 €
<i>Jamaïquaine (vanille, Advocaat, slagroom, chocolademousse)</i>	

***Cuisiner. C'est l'art le plus beau et le plus complet.
Il engage nos cinq sens,
en plus du besoin de donner le meilleur de nous-mêmes.***
Paulo Coelho.

A notre clientèle, pour le bien-être & respect
de l'équipe de la Gourmandise.

La cuisine fermera sa porte à 21h00.
(Sous réserve de l'affluence)

Les dernières commande en salle s'effectue à 22h00.
(Sous réserve de l'affluence)

L'âme de la Gourmandise.
En cuisine : Notre chef cuistot Michel et Quentin, Grégory.
En salle : Notre chef de salle Damien et Dago, Nathacha, Loic.

TABLE
de
Terroir

Rue de Behogne 24, 5580 Rochefort / 084 22 21 81
Ouvert du lundi au dimanche à partir de 09h00.



La liste des allergènes est disponible sur demande
au personnel ou via le QR code.



BRASSERIE DU TERROIR
LA GOURMANDISE
GRILLADE AU FEU DE BOIS