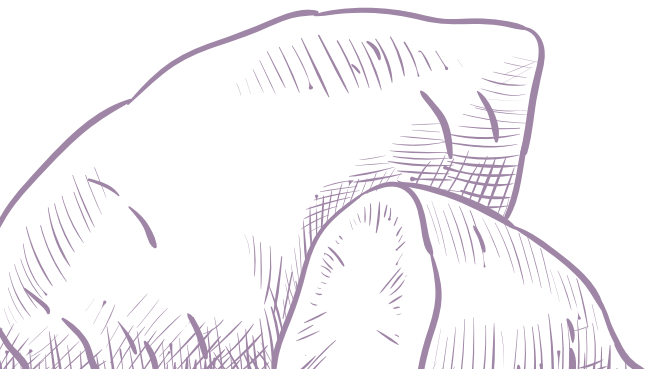




# La Table de Rougemont

CUISINE LOCALE ET DURABLE





# NOTRE CONCEPT

*Chez nous, la carte est composée exclusivement de produits locaux belges.*

*La proposition culinaire se veut locale, en lien direct avec les producteurs tout en respectant la saisonnalité des produits.*

*Cette collaboration, basée sur la confiance et l'amélioration continue, nous permet aujourd'hui de proposer à nos clients une cuisine dite de « la graine à l'assiette ».*

*Nous garantissons une transparence totale sur la provenance, la qualité, la durabilité de tous les ingrédients d'un point de vue environnemental, social qu'économique.*

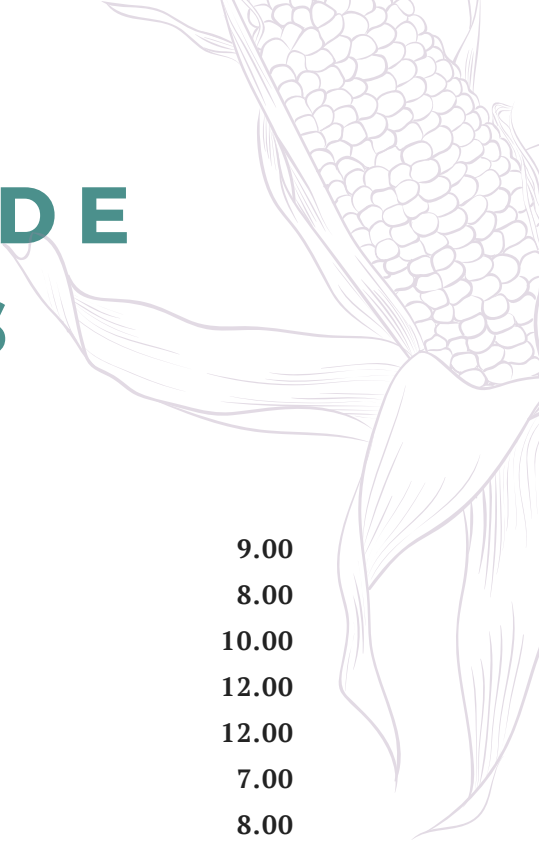
*La convivialité est au centre de l'expérience gastronomique, n'hésitez pas à nous demander conseils pour vos questions.*

*En cas d'allergènes, n'hésitez pas à nous demander.*




# SÉLECTION DE BOISSONS

## APÉRITIFS



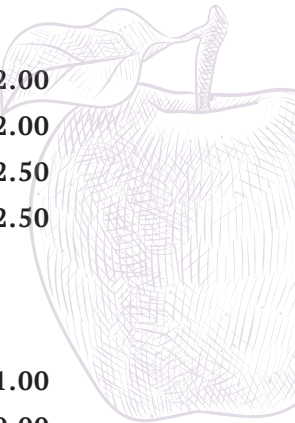
<b>Apéritif maison</b>	9.00
<b>Pastis Ardent belge</b>	8.00
<b>Coupe de Bulles du Domaine Ry d'Argent - Cuvée Confluence</b>	10.00
<b>Spritz à la Belge</b>	12.00
<b>Hugo maison</b>	12.00
<b>Vin blanc demi-sec - Vin de liège, Notes blanches</b>	7.00
<b>Kir Vin fruits rouges ou verveine</b>	8.00
<b>Kir Bulles fruits rouges ou verveine</b>	11.00
<b>Vermouth Maître Pierre blanc ou rouge</b>	7.00

## GIN & TONIC



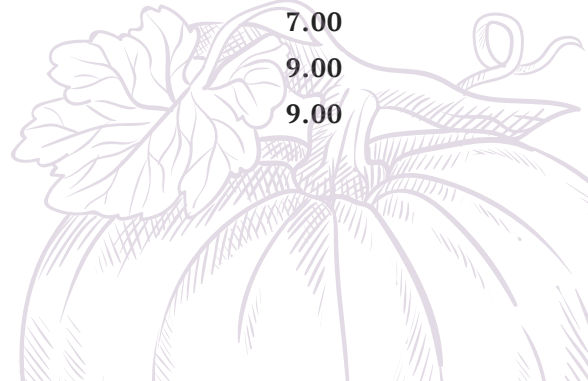
<b>Arduenna Gin - Sapin, sureau, mirabelle</b>	12.00
<b>Tropez Gin - Lavande, thym, romarin</b>	12.00
<b>Squirus Gin - Châtaigne, myrtille</b>	12.50
<b>Waterloo Gin - Oak Vieilli en fût de chêne</b>	12.50

## COCKTAILS



<b>Negroni à la Arduenna - Bitter, Gin, Vermouth</b>	11.00
<b>Violette smash - Liqueur de violette, vodka, sirop de basilic</b>	10.00
<b>Gin Fizz - Gin, citron, eau, blanc d'oeuf</b>	10.00
<b>Irish Whiskey froid</b>	10.00

## MOCKTAILS



<b>Homemade Lemonade - citron</b>	6.00
<b>Camomille - Infusion miel, sureau</b>	7.00
<b>Apéritif Maison - Thé glacé, pomme, rhubarbe, cannelle</b>	9.00
<b>GinZero &amp; Tonic</b>	9.00

# SÉLECTION DE BOISSONS

## AU FÛT 25CL

La Rougemont by Bertinchamps 5.2°	3.00
Philomène florale 5.5°	5.50
Houpe Baden IPA 6.5°	5.00
Bertinchamps Blanche Framboise 5°	3.50

## AUTRES BIÈRES

Houpe Jambes en l'air 4.8°	6.00
Houpe 7.5°	6.00
Delsart To Touille Triple 8.5°	5.50
Vulpio Blonde 5°	5.50
Metalic 7.5°	6.00
Bertinchamps Triple 50cl 8°	7.00
Orval 6.2°	6.00
Bon Secours IPA 5.6°	5.50
Trottinette IPA 0.0°	4.50

## SOFTS

BRU plate/pétillante 25cl	3.00
BRU plate/pétillante 50cl	5.00
BRU plate/pétillante 100cl	7.00
Val tonic 25cl	3.50
Val lime "Sprite" 25cl	3.50
Val orange "Fanta" 25cl	3.50
Val iced tea 25cl	3.50
Jus pomme 30cl	3.80
Jus pomme/rhubarbe 30cl	3.80
Jus pomme/fraise 30cl	3.80
Jus pomme/cerise 30cl	3.80
Jus pomme/poire 30cl	3.80
Ritchie cola 27.5cl	4.00
Ritchie cola zero 27.5cl	4.00
Ritchie grapefruit/ananas 27.5cl	4.00

## DIGESTIFS

Brhum Aged Rhum	9.00
Mora Mora "Liqueur de Rhum"	10.00
Lambertus Whiskey 10 ans	9.00
Waterloo "Single Grain"	11.00
Belgian Owl "Single Malt"	11.00
Chenoy "Cognac"	11.00
Elixir des Moines	8.00
Lambertus "Limoncello"	7.50
Noblesse "Amaretto"	7.50
Noblesse "Chartreuse"	7.50
Bailey's Maison	7.00
Constant Berger Eau-de-vie <i>Prune ou Cidre</i>	10.00



## A PARTAGER


<b>Tapenade du moment et focaccia croustillante</b>	12.50
<b>Fromage de la ferme d'alvaux et saucisson sec</b>	16.00
<b>Piadina - Pesto ail des ours &amp; pistache, mozzarella des ardennes</b>	16.00
<b>Fromage chaud type camembert, compoté d'oignons et thym frais</b>	16.00
<b>Croque-Monsieur du moment, salade, condiment oignons-cornichons</b>	12.00
<b>Nos frites maison et leur mayonnaise</b>	7.00

## LES INCONTOURNABLES



<b>Boulettes à la sauce au poivre, salade</b>	23.00
<i>Vin : Terradoce, Primitivo - 6.00</i>	
<b>Tofu de lentilles mijoté au paprika, légumes du moment, yaourt</b>	21.00
<i>Vin : Gudule Bruxelles, Retour du Marché - 7.00</i>	
<b>Véritable vol au vent</b>	25.00
<i>Vin : Antica Corte, Pinot Grigio - 6.00</i>	
<b>Croquettes de fromage au coeur coulant, salade</b>	17.00/22.00
<i>Vin : Constant-Duquesnoy, So Rhon - 7.00</i>	
<b>Burger au poulet, fromage de chèvre, câpres</b>	20.00
<i>Vin : Ferme du Chapitre, Solaris - 7.00</i>	
<b>Salade César, mesclun du jardin, radis</b>	23.00
<i>Vin : Entre copains, Un rosé bien frais - 6.00</i>	
<b>Tagliatelle au saumon fumé, fenouil rôti, sauce crème vin blanc</b>	22.50
<i>Vin : Domaine du Petit Négreaud, Sauvignon "Boisé" - 6.00</i>	
<b>Tagliatelle au chorizo Mangalica belge, carotte</b>	21.50
<i>Vin : Casa Saint Pierre, Grenache Noir - 7.00</i>	





**Au cœur de l'expérience de la Table de Rougemont, notre cuisine met l'accent sur la convivialité et le plaisir de partager les saveurs du terroir.**

**Nous vous proposons donc des suggestions hebdomadaires qui enrichissent notre carte classique, promettant une nouvelle découverte à chaque visite.**

**Restez connectés via nos réseaux sociaux et notre site internet pour découvrir chaque semaine nos nouvelles propositions.**

**Entrées de 12 à 18 €**

**Plats de 22 à 28 €**

**Notre carte est aussi changeante que les saisons car nous nous approvisionnons auprès de producteurs locaux passionnés et surtout de notre jardin à Bossimé.**

**Pendant que nos producteurs sortent le meilleur de la nature, notre équipe en cuisine vous concocte des plats aussi délicieux que surprenants.**

**Alors, asseyez-vous, détendez-vous et laissez-nous vous emmener dans un tourbillon de saveurs où le plaisir de bien manger se marie parfaitement à une ambiance chaleureuse et conviviale.**

**Chez nous, la bonne cuisine est une histoire sérieuse mais cela ne nous empêche pas d'ajouter une touche d'humour et de légèreté à chaque bouchée.**



# POUR LA GOURMANDISE


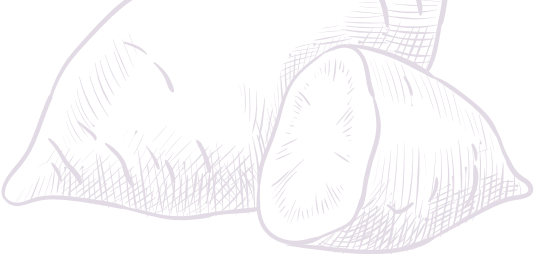

<b>Petite douceur sur le pouce</b>	7.00
<b>Dame blanche 2 ou 3 boules</b>	8.00/11.00
<b>Crumble aux fruits du moment, glace huile d'olive-menthe</b>	11.00
<b>Cookie au chocolat et graines, glace à la vanille</b>	11.00
<b>Tiramisu molly cake, espuma mascarpone</b>	12.00

## LES CAFES

<b>Café</b>	3.50
<b>Espresso</b>	3.50
<b>Cappuccino</b>	3.80
<b>Double Espresso</b>	4.00
<b>Café glacé - Cappuccino ou Caramel</b>	4.00
<b>Latte Macchiato</b>	4.50
<b>Chocolat chaud</b>	4.50
<b>Sirops maison au choix</b>	0.50
<i>Noisette - Caramel - Vanille</i>	
<b>Irish coffee - Whiskey</b>	11.00
<b>Italian coffee - Amaretto</b>	11.00
<b>Jamaican coffee - Brhum</b>	11.00
<b>Belgian coffee - Genièvre</b>	11.00
<b>Russian coffee - Liqueur de café</b>	11.00

## LES THES 3.80

<b>Vert Zomba - Nature</b>
<b>Vert Sans doute - Fraise, mûre, myrtille</b>
<b>Vert Malawi - Gingembre, pêche</b>
<b>Vert Gunpowder - Menthe marocaine</b>
<b>T'Chai eva - Gingembre, curcuma</b>
<b>Noir Ban lien - Nature</b>
<b>Noir Octobre révélation - Agrumes</b>
<b>Noir Mademoiselle - Lavande, bergamote</b>
<b>Noir Lapang souchong - fumé au bois</b>
<b>Bleu Absolu oolong - Goji, poire, pêche</b>
<b>Blanc Malawi - Pêche, hibiscus</b>
<b>Tisane Joie de vivre - Pomme, papaye</b>
<b>Tisane Abbaye - Tilleul, verveine</b>
<b>Tisane Dorothee - Banane, cerise</b>



# **UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS**

**BOUCHERIE ORIGINELLE  
SALAISSON DIERENDONCK  
AQUALITY  
MAISON SAINT AUBAIN  
FROMAGERIE DU SAMSON  
BERGERIE D'ACREMONT  
FERME DE LA BEOLE  
FERME DE L'ESCAILLE  
JARDINS DE BOSSIME  
ARTISANS DE BOSSIME  
PETITS POUSETS  
JARDINS D'A COTE  
JARDINS DE MIMI  
VERGERS D'UPIGNY  
STEPHANE LONGLUNE  
FERME CLOET  
GRAINES DE CURIEUX  
DISTILLERIE DE BOSSIME  
FRAISES VANCOPPENOLLE  
DOMAINE DU RY D'ARGENT  
VIN DE LIEGE  
LE FOSSE FLEURI  
CHÂTEAU DE BIOUL**

...





# SÉLECTION DE VINS

## PÉTILLANT

12cl



75cl



Ry d'Argent, Cuvée Bossimé	10.00	55.00
♥ Domaine Chenoy, Perles de Wallonie Blanc	10.00	55.00
Gudule Bruxelles, Effervescence au Palais		60.00
Château Castigno, Rosé Brut Nature		65.00
Domaine Chant d'Eole, Blanc de Blancs		65.00

## ROSE

Le rosé du moment	6.00	28.00
Ferme du Chapitre, Notes rosées		28.00
Famille De Boel, Je vous adore		33.00

## BLANC

Le blanc du moment	6.00	28.00
Castelforte, Pinot Grigio	6.00	30.00
Pierre Henri, Chardonnay		31.00
Domaine Chenoy, Citadelle		35.00
Château de Bioul, Terre Charlot		38.00
Château d'Annevoie, Johanniter		38.00
Vin de Liège, Eolides		36.00
♥ Vin de Liège, Ô de Craie		42.00
Ferme du Chapitre, Solaris	7.00	35.00
Ferme du Chapitre, Chardonnay		42.00
♥ Famille De Boel, Jasus Lalandii		36.00
Vignoble Bellefontaine, La dame d'abord		43.00
Château Fosse Sèche, Arcane		60.00

# SÉLECTION DE VINS

## ROUGE

12cl



75cl



Le rouge du moment	6.00	28.00
Terradoce, Primitivo	6.00	30.00
Château Hivers Grillet, Blaye		33.00
♥ Domaine Chenoy, Terra Nova		35.00
Domaine Chenoy, Grand Chenoy		42.00
Constant-Duquesnoy, So Rhon	7.00	35.00
Gudule Bruxelles, Retour du marché	7.00	36.00
Vin de Liège, Odysée		34.00
Fuori Mondo, D'acco		40.00
♥ Famille De Boel, Le gras c'est la vie		35.00
Famille De Boel, Saint-Joseph Rouge		58.00
Domaine Mas d'Albo, Or brun		46.00
Château Fosse Sèche, Eolithe		58.00

# PETILLANT

## **Ry d'Argent, Cuvée Confluence**

*Lieu* : Bovesse, Belgique

*Cépage* : Auxerrois

*Note de dégustation* : Cette bulle est considérée comme une bulle de dégustation dû à ses bulles fines et son goût beurré.

## **Domaine Chenoy, Perles de Wallonie Blanc**

*Lieu* : Emines, Belgique

*Cépage* : Johanniter

*Note de dégustation* : Extra brut frais et floral. Nez délicat aux arômes floraux et fruités avec une pointe de citron vert en finale.



## **Gudule Bruxelles Winery, Effervescence au Palais**

*Lieu* : Bruxelles, Belgique

*Cépage* : Auxerrois, Grüner Veltliner, Pinot Noir

*Note de dégustation* : Sa robe jaune pâle aux reflets verts laisse place à un bouquet pétulant, presque frénétique, oscillant entre les fruits exotiques, les fleurs blanches, les épices douces et les agrumes. Extraordinairement rafraîchissant ! Une cuvée de caractère, stupéfiante au nez comme en bouche, à laquelle le Pinot Noir amène une belle matière, et les autres cépages une vivacité qui met les papilles en éveil.

## **Château Castigno, Rosé Nature**

*Lieu* : Assignon, Languedoc-Roussillon, Sud de la France

*Cépage* : Cinsault, Syrah, Grenache

*Note de dégustation* : A l'inspiration d'un champagne rosé, pas de sucre ajouté. En bouche, on retrouve principalement des notes de fruits rouges.

## **Domaine du Chant d'Eole, Blanc de Blancs**

*Lieu* : Quévy, Belgique

*Cépage* : Chardonnay, Pinot Blanc

*Note de dégustation* : Au nez, l'effervescent est tout aussi délicat. Une belle intensité se développe sur des arômes de pomme, de poire pour laisser place à des arômes plus beurrés, de noisette grillée.

# BLANC

## **Castelforte, Pinot Grigio**

*Lieu* : Bardolino, Italie

*Cépage* : Pinot Grigio

*Note de dégustation* : Vin sec et rond caractérisé par son parfum intense de fleurs blanches. En bouche, un vin de corps sans finale minérale.

## **Pierre Henri, Chardonnay**

*Lieu* : Raissac-sur-Lampy, Languedoc-Roussillon, Sud de la France

*Cépage* : Chardonnay

*Note de dégustation* : Nez très élégant avec une quintessence d'ananas, de noisette et de tilleul, d'arômes de coing, de vanille et de pain grillé.

Bouche : riche et moelleux avec des arômes tropicaux qui viennent en premier et évoluent vers des notes plus minérales et beurrées.

## **Domaine Pique-Basse, Atypique**

*Lieu* : Thau, Languedoc-Roussillon, Sud de la France

*Cépage* : Vermentino, Chenin, Sauvignon, Petit Manseng, Grenache gris

*Note de dégustation* : Une jolie cuvée issue de cinq cépages, fraîche et aromatique. C'est floral avec des notes de pommes. Salinité et jolie tension. Chaque cépage est vinifié et élevé séparément en inox

## **Château de Bioul, Terre Charlot**

*Lieu* : Bioul, Annevoie, Belgique

*Cépage* : Cabernet blanc, Solaris & Johanniter

*Note de dégustation* : Après une explosion d'arômes de fleurs et de litchis vous retrouverez en bouche un vin complexe, très fin au caractère iodé, riche et expressif. Belle longueur minérale.

## **Château d'Annevoie, Johanniter**

*Lieu* : Anhée, Annevoie, Belgique

*Cépage* : Johanniter

*Note de dégustation* : Au nez, de belles senteurs de pomme, mêlées de fruits secs et d'une pointe de vanille. Bouche perlante, belle rondeur et une amplitude tout en finesse avec un dégradé de notes agrumes, fleurs blanches et fruits blancs.

### **Vin de Liège, Eolides**

*Lieu* : Heure-le-Romain, Liège, Belgique

*Cépage* : Johanniter, Souvignier gris, Muscaris

*Note de dégustation* : robe brillante et limpide, de couleur jaune citron. Nez séducteur et accessible sur des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche souple, ronde et fraîche. Belle longueur sur la vivacité.

### **Vin de Liège, Ô de Craie**

*Lieu* : Heure-le-Romain, Liège, Belgique

*Cépage* : Johanniter

*Note de dégustation* : Robe brillante et limpide, de couleur jaune citron à intensité colorante moyenne. Nez discret de zestes de citron, de tilleul et de mandarine. La bouche est fraîche, longiligne et structurée. Malgré un millésime difficile, cette cuvée offre une belle maturité d'ensemble équilibrée par une acidité franche et un beau volume.



### **Ferme du Chapitre, Solaris**

*Lieu* : Baulers, Nivelles, Belgique

*Cépage* : Solaris

*Note de dégustation* : Fruits blancs et mandarine en fin de bouche. Son acidité et son pH très bas lui promette une très belle vieillesse, il deviendra de plus en plus rond en bouche en vieillissant, n'hésitez pas à le garder dans votre cave quelques années !

### **Ferme du Chapitre, Chardonnay**

*Lieu* : Baulers, Nivelles, Belgique

*Cépage* : Chardonnay

*Note de dégustation* : Un de nos coups de coeurs !!! Vin rond et fruité avec des arômes de vanille et une note toastée.

### **Famille De Boel, Jasus Lalandii**

*Lieu* : Lemps, Drôme, Côte du Rhône (à côté de Crozes-Hermitage)

*Cépage* : Grenache blanc, Roussanne

*Note de dégustation* : Une jolie minéralité de craie au nez, des notes de fleurs blanches, et une fin de bouche saline (c'est particulièrement elle qui s'accorde bien avec la langouste, ou homard, langoustine...). La bouche est ample, et nous avons travaillé sur les lies fines (batonnage) pour apporter un peu de gras.



### **Vignoble Bellefontaine, La dame d'abord**

Lieu : Bellefontaine, Belgique

Cépage : Phoenix

Note de dégustation : C'est un vin fruité et ample avec une agréable acidité, au goût délicat d'agrumes. A consommer bien frais, en apéritif, en accompagnement de plats de poissons et crustacés ou de viandes blanches.

### **Château Fosse Sèche, Arcane**

Lieu : Saumur-Champigny, Loire, France

Cépage : Chenin

Note de dégustation : Vinifié sur les lies (levures mortes) ce qui donne à ce vin une belle rondeur charnue en bouche. Arômes floraux et miel.

## **R O S E**

### **Ferme du Chapitre, Notes rosées**

Lieu : Baulers, Nivelles, Belgique

Cépage : Rondo

Note de dégustation : Il évoque les petits fruits rouges frais avec des notes de cuberdons voire de bonbons anglais qui vous donneront une fraîcheur ample et salivante.

### **Famille De Boel, Je vous adore**

Lieu : Lempis, Drôme, Côte du Rhône (à côté de Crozes-Hermitage)

Cépage : Caladoc

Note de dégustation : Un joli nez fruits rouges écrasés, de fleurs rouges et d'agrumes. La bouche suit le nez, elle est ample, élégante et montre des notes florales et de fruits rouges sur une trame fraîche. C'est un vin sec et pourtant avec une belle rondeur.

# ROUGE

## **Terradoce, Primitivo**

*Lieu* : Venetie, Italie

*Cépage* : Primitivo

*Note de dégustation* : Vin de plaisir qui trouve le maturité. Notes de fruits noirs très mûrs et juteux. Beau corps et belle longueur sans être trop tannique.

## **Château Hivers Grillet, Blaye**

*Lieu* : Berson, Côtes de Bordeaux, France

*Cépage* : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

*Note de dégustation* : Vin rubis de couleur, complexe et dense garde une finale souple.

## **Domaine Chenoy, Terra Nova**

*Lieu* : Emines, Belgique

*Cépage* : Pinotin & Régent

*Note de dégustation* : Vin fruité, charnu et élégant mêlant bonheur et rondeur de ses tanins.



## **Domaine Chenoy, Grand Chenoy**

*Lieu* : Emines, Belgique

*Cépage* : Rondo, Pinotin, Régent

*Note de dégustation* : La récolte manuelle des raisins délicatement sélectionnés et un élevage peaufiné en barriques de chêne vous apporteront un moment précieux tout en élégance et en équilibre.

## **Domaine Constant-Duquesnoy, So Rhon**

*Lieu* : Mirabel-aux-Baronnies, Côte du Rhône

*Cépage* : Grenache & Syrah

*Note de dégustation* : Bouquet aromatique dominé par les mûres et les myrtilles. Bouche très équilibrée, grande fraîcheur, finale épicée. Des tannins joyeux qui sont très bien incorporés.

## **Gudule Bruxelles Winery, Retour du Marché**

*Lieu* : Bruxelles, Belgique

*Cépage* : Gamay, Carignon, Mourvèdre, Grenache, Cabernet franc, Sangiovese

*Note de dégustation* : Ce Retour du Marché vous fera aller de surprise en surprise. Ne vous laissez pas influencer par la légèreté de sa robe, il cache en réalité une belle profondeur. Quant au nez, d'abord discret, il laisse ensuite deviner la chaleur et les épices. Et si le palais paraît dominé par le fruit, son croquant dévoile peu à peu des tanins soyeux.

### **Vin de Liège, Odysée**

*Lieu* : Heure-le-Romain, Liège, Belgique

*Cépage* : Pinotin, Cabernet Cortis, Souvignier gris

*Note de dégustation* : Robe brillante et limpide, de couleur grenat. Nez ouvert sur des arômes de cerise noire et de groseilles. La bouche, souple, longue et fraîche est encadrée par un léger tanin structurant. Belle allonge sur la vivacité.

### **Fuori Mondo, D'acco**

*Lieu* : Campigna Marittima, Livorno, Toscane, Italie

*Cépage* : Alicante Nera

*Note de dégustation* : Une robe tellement claire qui ne révèle pas du tout la longueur et complexité de ce vin. Nez gourmand sur les fruits rouges. Bouche vive avec une élégance folle et une très belle longueur. Les tannins jeune et bien présent. On en redemande !!

### **Famille De Boel, Le Gras c'est la vie**

*Lieu* : Lempis, Drôme, Côte du Rhône (à côté de Crozes-Hermitage)

*Cépage* : Caladoc, Grenache, Carignan

*Note de dégustation* : Un vin de partage entre famille et amis, un moment vrai de convivialité et de joie... tout l'état d'esprit de ce vin! Il explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé est presque carné. Charnu, il reste frais et gouleyant en bouche.



### **Famille De Boel, Saint-Joseph**

*Lieu* : Lempis, Drôme, Côte du Rhône (à côté de Crozes-Hermitage)

*Cépage* : Syrah

*Note de dégustation* : Le nez a un beau fruit noir et rouge avec des notes d'épices et une belle minéralité. La bouche est ample et élégante et dévoile une belle complexité du fruit et des épices sur des tanins souples. La fraîcheur en fin de bouche rend ce vin aérien et contribue à son élégance.

### **Château Fosse Sèche, Eolithe**

*Lieu* : Saumur-Champigny, Loire, France

*Cépage* : Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

*Note de dégustation* : élevage de 14 mois sur lie en cuve. Nez intense de fruits rouges frais et de notes florales. Les arômes de violettes, de mûres s'expriment dans une texture soyeuse.