

**Au « ZINC » du Peiffeschof, « Hôtel Relais du Silence »
9 Chambres rénovées et Nouvel Espace « Outdoor SPA »**

Paule et Thierry NEYENS, entourés de leur jeune et dynamique équipe
En Cuisine : Notre Chef Miguel Giltaire, Axel, François, Valentin,
En Salle : Victor, Dwayn

vous proposent leur concept de

« *Brasserie Gourmande* » :

- Prise des commandes de 12h00 à 13h15 et de 19h00 à 20h30
 - Le Bar ferme à 15h30 les midis et 23h les soirs
 - Ouvert du lundi midi au Vendredi soir
- Consultez notre carte des vins ainsi que notre sélection de vins servis au verre

Une allergie ou intolérance ? Parlez-nous en, nous en tiendrons compte.

*Nous vous informons sur tous les allergènes,
mais nous ne pouvons pas exclure une contamination croisée à 100%.*

La législation européenne impose que ces 14 allergènes soient clairement identifiés

- | | |
|--|---|
| A. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées | H. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland |
| B. Crustacés | I. Céleri |
| C. Oeufs | J. Moutarde |
| D. Poissons | K. Graines de sésame |
| E. Arachides | L. Anhybride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l |
| F. Soja | M. Lupin |
| G. Lait (y compris le lactose) | N. Mollusque |

MENU à Choix : 29 €, Taxes et Service compris

Velouté « Céleri Rave-Panais », Amandes Grillées
Tartine de **Jambon** du Pays (A,G,I,H)

Ou

Goujonnettes de **Saumon Fumé « Maison »**
Rémoulade d'Endives (C,D,J)

Filet de **Plie Poêlé**, Risotto au Potimarron et Parmesan
Jus de Champignons Emulsionné (D,G)

Ou

Epaule de Biche Cuite à Basse T° , Airelles et Coquillettes (A,C,I,J)

1 table = 1 addition = 1 seul ticket de caisse TVA (max 2 modes de paiements acceptés)

Si vous bénéficiez d'un « bon cadeau », veuillez nous le remettre dès votre arrivée

Entrées Traditionnelles à la Carte

Un Demi **Avocat**, **Crevettes** Grises et Sauce Cocktail 18,00 (A,B,C,D,J,)

Déclinaison de **Tomates - Artichauts- Mozzarella** 17,00 (G)

Deux Croquettes aux **Crevettes** Grises 16,00 (si 1 pièce = 10 €) (A,B,C,D,E,,G,)

Une Terrine de **Foie Gras** de Canard Maison

Tranche de Pain Riche Dorée Chutney du Moment 22,00 (A,G)

Saumon Fumé Façon Peiffeschof, Tranché au Moment, Fougasse 22,00 (A,D)

Plats à la Carte

Une **Sole Meunière** « Tout Simplement » 32,00 (D,G)

« **Tomate Extra** » aux **Crevettes Grises**, Sauces ...et Frites 25,00 (B,C,J)

Une Fricassée de **Rognons** de Veau Sauce Madère, Riz ou Frites 23,00 (A,E,G)

Une **Entrecôte** de Bœuf Grillée, Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade 27,00 (E,G,J)

Un Suprême de **Volaille** cuit à basse T°, Sauce **Curry Vert** et Lait de Coco, Riz 23,00 (G)

Un **Civet** de Faon Façon Grand-Mère en Cocotte, **Airelles** et Coquillettes 23.00 (A,C,I,J)

Consultez notre carte des Bières locales /Whisky/ GIN originaux...
Jus « Bio », Maitrank,



News, Promos, Fermeture, Job Etudiant, Stage
Réservation de votre prochaine nuitée en ligne sur NOTRE site...
« Facilité, meilleurs prix, souplesse, programme de fidélité »



Rejoignez-nous sur FB ! I like 😊
<https://www.facebook.com/hostelleriedupeiffeschof>

A partager à l'apéro Notre Verrine de Terrine Moelleuse ... de Chevreuil 7 €/ 2pers

Et un verre d'Ugni Blanc- Colombard (*sec et fruité*) 4,90 €

Quelques suggestions de plats

6 Huîtres Creuses « Fines de Claire » Normandie N°3 sur Glace 18 €

Notre Choucroute Fondante au Riesling, servie en Cocotte 23 €

Risotto aux Champignons des Bois, Vieux Parmesan 25 €

Tartiflette aux Fromages du Pays et Lardons, Salade Verte 20 €

Perdreau Entier Rôti au Chou en Cocotte, Pommes Grenailles 25 €

Steak de Biche, Sauce Poivrade et Senteurs d'Automne 28 €

Quelques Friandises...

Une **Crème Brûlée** aux Coings 7,50 (A,C,G)

En Verrine, Une Crème Onctueuse au **Chocolat Amer, Poire Bio** et Crumble 7,90 (A,C,G,H)

Une **Pomme Bio « au Four »**, Glace Spéculoos et Sauce Caramel 8,10 (A,C,G,H)

Une Traditionnelle **Dame Blanche**, Chocolat Belge Chaud... 8,80 (A,C,F,G)

Un « **Colonel** » selon votre désir (Citron, Poire ou Framboise) 9,00

Une **Mousse au Chocolat**, Tout simplement 5,90 (C,G)

Un **Café Glacé** « Tout Simplement » 7,20 (C,G)
ou Amélioré ... « Amaretto ou Jameson » 8,90 (C,G)

Un Assortiment de **Fromages Belges** 12,50 (G) (à partager pour 2 ? : + 4 €)