

**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 €)