

Au « ZINC » du Peiffeschof, Hostellerie du Peiffeschof « The Originals Relais »
9 Chambres de Charme et « Outdoor SPA »

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

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, les Bières Locales ou les GIN's Originaux..., Jus « Bio », Maitrank, Cocktail sans Alcool.

1 table = 1 seul ticket de caisse TVA (max 4 modes de paiements différents acceptés)

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

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

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.

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

A partager à l'apéro

Notre Verrine de Harengs Marinés à picorer 7 €/ 2 pers

MENU à Choix : 29 €, Taxes et Service compris

Tartine Tiède de « **Tomate – Mozzarella** », Pesto à l'Ail des Ours et **Saumon Fumé** (A,D,G,H)

Ou

Pressé de **Joues de Porcelet** et **Foie Gras**, Gelée Persillée - Ambrée à la Bière de Rulles
Pickles d'Asperges aux Epices et Citron Confit (I,J)

Filet de **Merlan Frit**, Sauce **Tartare**, Pomme de Terre au Four, Mesclun de Roquette et Carotte (A,C,D,E,J)

Ou

Cuisse de **Canard** Confite et Croustillante, **Sauce Orange - Maitrank**
Ecrasée de Pomme de Terre, Purée de Céleri Rave (I)

Rejoignez-nous sur FB ! I like 😊 et partagez votre plaisir.

<https://www.facebook.com/hostelleriedupeiffeschof>

Entrées Traditionnelles à la Carte

Une **Entrée** du « Menu » 14 €

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

Notre **Soupe de Poissons**, Rouille, Fromage et Croûtons 17 € (A,B,C,D,G,I)

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

Une Terrine de **Foie Gras** de Canard Maison, Tranche de Pain Riche Dorée,
Chutney de Clémentines au Gingembre doux 23 € (A,G)

Saumon Fumé Façon Peiffeschof, Tranché au Moment, Fougasse 23 € (A,D)

Plats à la Carte ...

Un **Plat** du « Menu » 19 €

Une **Sole Meunière** « Tout Simplement » 33 € (D,G)

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

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

Un Suprême de **Volaille de Bastogne** cuit à basse T°, Sauce **Curry Vert** et Lait de Coco, Riz 24 € (G)

Une **Tomate** Bio Revisitée aux **Crevettes Grises**, Sauces – Frites – Salade 25 € (B,C,E,J)

Dos de **Cabillaud Rôti**, Olivade « Tomate –Basilic- Coriandre » 26 € (D)

Un **Vol-au-Vent** de Poule Fermière, Frites et Salade 25 € (A,G)

Un Risotto aux **Girolles - Morilles - Asperges** 28 € (G)

Quelques Friandises...

Une **Crème Brûlée** à la Rhubarbe 7,30 (C,G)

Un Méli-Mélo de **Fraises Belges et Framboises**, Glace Vanille 7,80 (C,G)

Une **Tarte au Chocolat** Façon Brownies, Glace au Lait d'Amandes 7,20 (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)

Notre **Irish Coffee** 12,00 (G)

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