

**Au « ZINC » du Peiffeschof,
« Hôtel The Originals Hostellerie du Peiffeschof Relais »
Chambres rénovées et « Outdoor SPA »**

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

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 | |
| G. Lait (y compris le lactose) | M. Lupin |
| | N. Mollusque |

MENU à Choix : 29 €, Taxes et Service compris

Saumon « Gravlax » en Goujonnettes, Pickles d'Oignons Rouges et
Segments d'Oranges Sanguines, Croûtons (A,D,G)

Ou

En Verrine ...**Mousse** Légère de **Jambon**, Gelée à la Bière de Rulles
Crumble aux Noix (A,G,H)

Filet de **Maquereau Rôti** à l'Unilatéral, Risotto de Boulgour aux **Asperges** (A,D,G)

Ou

Nems d'**Agneau** Confit, Légumes du Soleil Grillés - Marinés,
Sauce Tzatziki à l'Ail des Ours (A,I)

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,)

Notre **Soupe de Poissons**, Rouille, Fromage et Croûtons 17,00 (A,B,C,D,G,I)

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 de Clémentines au Gingembre doux 23,00 (A,G)

Saumon Fumé Façon Peiffeschof, Tranché au Moment, Fougasse 23,00 (A,D)

Une Entrée du « Menu » 14 €

Plats à la Carte

Une **Sole Meunière** « Tout Simplement » 33,00 (D,G)

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 24,00 (G)

Un **Plat** du « Menu » 19,00

Supplément **Légumes** Chauds : 4,00

Plat Végétarien sur demande selon possibilité 24,00

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 Canard au Maitrank à tartiner 7 €/ 2 pers

Quelques suggestions de plats

« **Tomate Extra** » aux **Crevettes Grises**, Sauces ...et Frites 25 €

Dos de **Skrei Rôti**, Olivade « **Tomate -Basilic- Coriandre** » 26 €

Risotto aux **Truffes** du Moment, **Morilles et Asperges** 32 €

Un **Vol-au-Vent** de Poule Fermière, Frites et Salade 25 €

Quelques Friandises...

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

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

Un **Méli-Mélo d'Agrumes aux Epices Douces**, Granité « Clémentine - Bitter » 7,50

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

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