

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 : Pascal Lambermont, Théo
En Salle : Paule, Thierry, Kévin, et les jeunes en formation.

vous proposent leur concept de « *Brasserie Gourmande* »

- Prise des commandes de 12h00 à 13h et de 19h à 20h15
 - Le Bar ferme à 15h30 les midis et 23h les soirs

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 = plusieurs paiements possibles , 1 seul ticket de caisse TVA détaillé

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 »

MENU de Saison à 33 € (entrée, plat) ou à 39 € (avec le Dessert du Jour ou le Trio de Fromages)

Rillette Légère de Saumon Mi-Fumé et Fromage Frais, Emulsion d'Asperges, Fougasse à l'Ail des Ours (A,C,D,G)

Ou

Tataki de Volaille Snackée au Gomasio – Blé Gourmand – Orange – Sauce Soja – Miel - Balsamico (A,E,F,H,K)

Lard Maigre Cuit à Basse T° – Caramélisé - Sauce BBQ - Riz Sauté aux Légumes

Ou

Brandade de Cabillaud - Eclats d'Asperges – Citron Confit – Câpres – Ciboulette (D,G)

Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site avec les lettres mentionnées

Vins servis au Verre 15 cl

" Sauvignon " Domaine Luc Pirlet Pays d'Oc	6,0
" Clairette " Tire-Bouchon d'Adrien Roustan Domaine D'Ouréa à Vacqueyras	7,0
" Chardonnay- Colombard " La Grange Bertolet IGP Pays d'Oc	7,0
"Pinot Noir" Domaine Pierre et Frédéric BECHT à Dorlisheim en Alsace	6,5
"Syrah-Grenache-Cabernet" Cuvée Harmonie du Domaine Gaïa à Fouzilhon Pays de l'Hérault	7,0
" Susumaniello" Curious Donkey IGP Salento Puglia Italy	8,0
Sélection du Mois : le Verre de Moelleux ou Rosé	6,5

Entrées Traditionnelles à la Carte

Une Entrée du Menu 17 €

Soupe de Poissons, Rouille – Croûtons - Fromage 17 € (A,C, D, E, I)

Deux Croquettes aux Crevettes Grises 18 € (A,B,C,D,E,,G,) Ou Une Pièce 11 €

Une Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Tranche de Pain Riche Dorée, Chutney de Saison 23 € (A,G)

Saumon Fumé extra doux du Peiffeschof, Tranché au Moment 23 € (A,D)

Plats à la Carte ...

Tomates aux Crevettes Grises, Sauces – Frites – Salade 28 € (B,C,E,J)

Une Entrecôte de Bœuf Poêlée (280 gr), Sauce Poivre Vert , Frites et Salade 32 € (E,G,J)

Suprême de Volaille Jaune Cuit à Basse T° - Croûte de Fruits Secs - Lait de Coco – Curry Vert - Riz aux Légumes 26 € (H)

Mijotée de Tête et Langue de Veau Façon Peiffeschof 24 €

Une Sole Meunière Tout Simplement, Sauce Tartare ... 36 € (A,C,D,G)

Marmite du Pêcheur Façon Bouillabaisse 30 € (C,D,E,I)

Un Plat du Menu 25 €

