

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, Marius Bernard  
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 18h45 à 20h30
  - Le Bar ferme à 14h45 les midis et 22h45 les soirs
  - Ouvert du Mardi midi au Samedi soir en été

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 = 1 paiement

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 »

Gin d'Arlon Bio et Tonic 13 € Ou Cassis 2020-Spumante on the Rock's à 8 €  
Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale : Maitrank, Kyr, Orval,....

*A partager à l'apéro*

Filets d'Anchois Marinés à l'Ail à picorer ..... 4 €/ 2 pers

**MENU de Saison à 33 €**

Façon Belle-Vue ....L'Escalope de **Saumon** à la Parisienne, Mayonnaise Originale (C,D,J)  
Ou  
Onctueuse **Mousse de Jambon** d'Ardenne, Fine Gelée à la Bière de Rulles et Chips de Jambon (A, G)  
\*\*\*\*\*

« **Pastrami de Porc Fermier** », Stoemp aux Poireaux, Sauce Dijonnaise (J)

Ou

Filet de **Grondin**, Jus de **Poissons de Roche**, Ecrasée Pomme de Terre - Ail (D,G,I)

*Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site*

**Vins servis au Verre**

"Muscat Stierkopf » Domaine P-F Becht à Dorlisheim Alsace 2015	6,0
"Sauvignon - Sémillon" Le Clos du Breil à Bergerac	6,1
" Chardonnay" Marlys Réserve IGP Pays d'Oc 2018	5,7
"Negroamaro » Gigaro IGT Salento Italy 2017	6,5
"Pinot Noir" un Rouge Frais ! du Domaine P/F Becht à Dorlisheim en Alsace 2018	5,9
"Merlot - Cabernet Sauvignon" L'Expression Clos du Breil à Bergerac Famille Vergniaud 2015	6,2
Sélection du Mois le Verre de Moelleux ou Rosé	6,0

### Entrées Traditionnelles à la Carte .....

Une **Entrée** du Menu 16 €

Deux Croquettes aux Crevettes Grises 17 € (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 23 € (A,G)

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

### Plats à la Carte ...

Une Belle **Sole Meunière** « Tout Simplement » 35 € (D,G)

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

Une **Entrecôte** de Bœuf Poêlée (300 gr), Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade 28 € (E,G,J)

Une Cuisse de **Canard** Confite et Croustillante, Sauce aux **Cerises** 25 €

Un **Vol-au-Vent** au Paris et Girolles 26 € (A,G,I)

Un **Plat** du Menu 22 €

Et nos nombreuses Suggestions du Moment proposées sur place ..... ( Rognons, Choucroute, ..., bientôt les gibiers...)

Quelques Friandises...

Une **Crème Brûlée** selon l'inspiration du moment 8,40 (C,G)

Un Baba aux **Mirabelles**, arrosé ..... 8,70 (A,C,G)

**Le Chocolat ! .....Opéra** Cara Crakine, **Crème Anglaise** 8,90 (A,C,G)

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

Un « **Colonel** » selon votre désir (Citron, Poire ou Framboise) 10,00

Un **Café Glacé** « Tout Simplement » 7,60 (C,G)  
ou Amélioré ... « Amaretto ou Jameson » 10 (C,G)

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

Un Assortiment de **Fromages Belges** 14 (G) *ou (à partager pour 2 : 18 €)*