

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 Frutti -Spumante on the Rock's à 8 €
Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale : Maitrank, Kyr, Orval,....

A partager à l'apéro

Filets de Hareng Marinés à la Liégeoise à picorer Ou autre suggestion du moment..... **4 €/ 2 pers**

MENU de Saison à 33 €

Croquette Façon « Forestière », Mesclun et Jambon Cru du Pays (A,C,G,J)

Ou

En Verrine **King Crabe**, Pomme - Curry - Mimosa, Lentilles Vertes Bio (B,C,J)

Gigue de Faon Cuite à Basse T°, Chicon – Airelles – Plates des Florenville, Sauce Poivrade (A,C,I,J)

Ou

Dos de **Maigre Rôti sur Peau**, Déclinaison de Chou-fleur, Huile Vierge – Fruits Secs Torréfiés – Citron Confit (D,H)

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

Vins servis au Verre

"Pinot Auxerrois Barrique" Domaine P-F Becht à Dorlisheim Alsace	6,5
"Roussanne-Grenache Blanc" L'Opale de Gaïa Claire de Lune Languedoc	5,8
" Sauvignon-Sémillon" L'Expression Bergerac Sec Famille Vergniaud	6,3
" Syrah » Cuvée Désinvolté Guillaume Bouvet VDP Hérault 2018	5,8
"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 24 € (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)

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) ou aux Girolles + 3 €

Une Cuisse de **Canard** Confite et Croustillante, **Choucroute** Fondante 22 €

Fricassée de **Rognons** de Veau, Sauce Madère, Riz ou Frites (I) 25 €

Un **Plat** du Menu 24 €

Et nos nombreuses Suggestions du Moment proposées les Gibiers !

Quelques Friandises...

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

Une **Tarte Fine aux Pommes**, Glace Caramel 8,90 (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, Mirabelle 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 €)*