

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 20h15
- Le Bar ferme à 15h les midis et 23h les soirs
- Ouvert du Mardi midi au Samedi soir en été excepté le samedi midi
- A partir du 1/11 le restaurant sera fermé les samedis et dimanches comme par le passé...

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.

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 »

Maitrank Maison 5,70 Ou Gin d'Arlon Bio et Tonic 14 €
Mojito 9 € ou Sangria Maison on the Rock's 8 €
Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale
A partager à l'apéro : Rillettes aux deux Saumons à Tartiner 8 €/ 2 pers.

MENU de Saison à 33 € (entrée, plat) ou à 38 € (avec le dessert du Jour à commander en début de repas)

« Millefeuille » de Tomate Cœur de Bœuf – Thon - Fraîcheur de Curry
Ou
« Ratatouille » de Légumes du Soleil - Crumble au Parmesan

Lard Maigre Fermier Confit 12 Heures – Snacké - Façon Gribiche - Pommes Grenailles
Ou
Dos de Saumon Rôti - Croquettes d'Aubergines - Tombée de Poireaux
Mousseline à l'Ail des Ours

Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site ou de nous en parler.

Vins servis au Verre

"Roussanne-Grenache Blanc " Claire de Lune L'Opale de Gaïa VD Hérault 2018	6,0
"Sauvignon-Sémillon" Le Clos du Breil à Bergerac 2018	6,0
"Chardonnay" IGP Pays d'Oc 2019	6,0
"Syrah-Grenache-Carignan" Le Mas de Pierre Clavel Languedoc 2019 Bio	6,0
" Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc" L'Odyssée Clos du Breil Côtes de Bergerac Famille Vergniaud 2016	6,0
" Pinot Noir" Domaine Pierre et Frédéric Becht à Dorlisheim 2018	6,0
Sélection du Mois : Rosé ou Moelleux	6,0

Entrées Traditionnelles à la Carte

Une Entrée du Menu 16 €

Jambon Séché « Grand Ducal » et Melon 17 € (ou 24 € en plat)

Deux Croquettes aux Crevettes Grises 17 € (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 extra doux du Peiffeschof, Tranché au Moment 23 € (A,D)

Plats à la Carte ...

Filet de Daurade Sébaste Rôti sur Peau, Huile Vierge – Tomate - Basilic 27 € (D)

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

Une Salade Niçoise Tout Simplement 22 € (C,D, J)

Filet Américain Préparé, Frites - Salade 21 € (C,E,J)

Une Entrecôte de Bœuf Poêlée (300 gr), Beurre à l’Ail des Ours, Frites et Salade 28 € (E,G,J)

Une Cuisse de Canard Confite et Croustillante, Sauce Orange-Maitrank 25 €

Un Plat du Menu 25 €

Quelques Friandises...

En Verrine Pana Cota de Cuberdon et Mousse de Framboises 9,00 (C,G)

Soupe Glacée de Segments de Pêches Infusées à l'Hibiscus et Vin Doux, Sorbet Pêche 9,00

Une Traditionnelle Dame Blanche, Chocolat Belge Chaud... 9,00 (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 : + 4 €)