

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 et notre stagiaire en formation
En Salle : Paule, Thierry, Kévin, et les jeunes en formation.

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, les Bières Locales ou les GIN's Originaux..., Jus « Bio », Maitrank, Cocktail sans Alcool.

1 table = 1 seul ticket de caisse TVA (max 4 modes de paiements différents acceptés)

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 »

A partager à l'apéro

Harengs Marinés « à la Liégeoise » à picorer (D,G,J) 4 €/ 2 pers

MENU à Choix : 29 €, Taxes et Service compris

Crème Renversée de **Foies de Volaille**

Emincé d'Endives aux Senteurs d'**Agrumes** de chez Humberto Martinez (C,G)

Ou

Tourte de Pommes de Terre Nouvelles et **Tome de Brebis** du Pays

Mesclun à l'Huile de **Noix** et Fruits Secs (A,C,E,G,H)

Quenelle de Brochet « Tradition », Bisque de **Crevettes** Grises (A,B,C,D,G)

Ou

Pastilla de Canard Confit aux Senteurs Orientales (A,C,E,H)

Rejoignez-nous sur FB ! I like 😊 et partagez votre plaisir.

<https://www.facebook.com/hostelleriedupeiffeschof>

Entrées Traditionnelles à la Carte

Une **Entrée** du « Menu » 15 €

Un Demi **Avocat**, **Crevettes** Grises et Sauce Cocktail 18 € (A,B,C,D,J,)

Notre **Soupe de Poissons**, Rouille, Fromage et Croûtons 18 € (A,B,C,D,G,I)

Deux Croquettes aux **Crevettes** Grises 16 € (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)

Dos de **Cabillaud « Skrei » Rôti**, Olivade « Tomate – Basilic » 28 € (D)

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

Une Fricassée de **Rognons** de Veau Sauce Madère, Riz ou Frites 24 € (A,E,G)

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

Un Suprême de **Volaille de Bastogne** cuit à basse T°, Sauce **Curry Vert** et Lait de Coco, Riz 24 € (G)

Un **Ossobucco de Veau**, Pâtes Fraîches et **Parmesan** 27 € (A,C,G)

Un **Vol-au-Vent** de Poule Fermière, Frites et Salade 25 € (A,G)

Plat **Végétarien** sur demande 22 €

Quelques Friandises...

Une **Crème Brûlée** aux Poires Bio 7,30 (C,G)

Un **Cheesecake** « Citron – Limoncello » 7,50 (A,C,G)

Une Tatin Revisitée de **Pomme** « Royal Gala Bio », Glace Vanille 8,50 (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) 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)

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

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