

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, Kévin
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
- Ouvert du Mardi midi au Samedi soir en été excepté le samedi midi
- A partir du 8/11 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 »

Gin d'Arlon Bio et Tonic 14 € Ou Spumante - Mirabelle on the Rock's à 8,50 €

Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale : Maitrank, Kyr, Orval,...

A partager à l'apéro Filets de Harengs Marinés à picorer 6 €/ 2 pers

MENU de Saison à 33 € (entrée, plat) ou à 38 € (avec le dessert du jour)

Crème d'Endives, Royale de Foie Gras, Chips de Pancetta (C,G)

Ou

Notre Terrine de Marcassin aux Parfums des Bois et Pistaches , Déclinaison de Betterave (C,H)

Parmentier de Biche, Sauce Poivrade, Légumes Oubliés (G)

Ou

Quenelle de Brochet, Bisque de Crevettes Grises au Curry Rouge (A,B,C,D,G)

Vins servis au Verre 15 cl

" Riesling" Domaine Pierre et Frederic Becht à Dorlisheim en Alsace 2018 6,0

"Sauvignon - Sémillon" Le Clos du Breil à Bergerac 6,0

" Chardonnay" Les Gaillards Vignoble Pujol IGP Pays d'Oc 2019 6,0

"Santenay Les Charmes" Jérôme Fornerot à St Aubin en Bourgogne 2016 8,5

"Syrah-Grenache" Copa Santa Pierre Clavel Pic St Loup 2015 8,5

"Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon" Clos du Breil à Bergerac Famille Vergniaud 2018 6,0

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 € (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 Entrecôte de Bœuf Poêlée (300 gr), Sauce Béarnaise, Frites et Salade 30 € (E,G,J)

Un Traditionnel Vol-au-Vent, Frites 25 € (A,G)

Une Cuisse de Canard Confitée et Croustillante, Plats de Florenville Sautées, Salade d'Automne 25 €

Un Plat du Menu 25 €

Et nos suggestions du moment énoncées oralement (Gibiers , ...)

Quelques Friandises...

Notre Nougat Glacé à l'Ananas , Coulis 9,00 (C,G)

Une Poire Pochée au Vin Rouge et Epices, Glace au Spéculoos 9,00 (A,C,G)

Une Traditionnelle Dame Blanche, Chocolat Belge Chaud... 9,00 (C,G)

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

Un Café Glacé « Tout Simplement » 7,60 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 €)*

Un verre de Vin de dessert ? une Boisson chaude ? Un Digestif ?

Selon les semaines et la saison, par exemple :

Entrée en Suggestion :

Une Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons 16 €

Plats en Suggestion :

Un Sauté de Papardelle aux Girolles du Pays et Parmesan 26 €

Une Choucroute Traditionnelle, Moutarde du Luxembourg 24 €

Un Steak de Biche Poêlé aux Champignons des Bois 33 €

Un Filet de Turbot Meunière aux Girolles 36 €