

Desserts du Chef

By Ludovic Maire

Assiette de trois fromages - 5.50€
Comté, Morbier, Tomme, raisin et noix

LE Miam du Chef - 7.00€
Biscuit moelleux aux noisettes, caramel cacahuète, mousse chocolat au lait légère, enrobé façon rocher

Tarte citron du printemps - 6.00€
Pâte sablée nappée de chocolat blanc, gelée de citron vert, crémeux citron jaune et meringue-guimauve

Saveurs créoles - 7.00€
Biscuit noix de coco amande, crémeux de pulpe de framboise, mousse exotique-passion, glaçage chocolat blanc et éclats de noix de coco

Café ou thé gourmand - 8.00€



Douceurs glacées

Une boule glacée - 2.50€
Deux boules glacées - 4.50€
Trois boules glacées - 6.00€

Coupe glacée - 8.00€
Consulter les parfums et coupes sur notre carte des glaces.

Boissons chaudes

| | |
|-----------------|-------|
| Expresso | 1.90€ |
| Café crème | 2.10€ |
| Café double | 3.20€ |
| Thé ou infusion | 2.70€ |
| Chocolat chaud | 3.00€ |
| Cappuccino | 3.40€ |



MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT

• **BRASSERIE** •
DU
MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT

2023 - Année de la 205
40 ans du Sacré Numéro



laventure-association.com



Bières



| | 25CL | 50CL |
|---------------------------|-------|-------|
| Prix indiqués sur ardoise | | |
| Bière du moment | | |
| ● Budweiser | 3.50€ | 7.00€ |
| Panaché | 3.30€ | 6.60€ |
| Monaco | 3.40€ | 6.80€ |
| Hoegaarden Blanche | 3.90€ | 7.80€ |
| Picon/Amer | 3.90€ | 7.80€ |
| Tripel Karmeliet | 4.30€ | 8.60€ |
| Victoria | 4.20€ | 8.40€ |
| ● Bière sans alcool | 3.20€ | - |

Eaux et sodas

| | |
|-------------------------|-------|
| ● Carola plate (50cl) | 2.50€ |
| ● Carola gazeuze (50cl) | 2.80€ |
| Carola plate (100cl) | 3.50€ |
| Carola gazeuze (100cl) | 4.00€ |
| Perrier (33cl) | 3.50€ |
| ● Coca-cola (33cl) | 3.50€ |
| Schweppes (25cl) | 3.50€ |
| ● Ice-tea (25cl) | 3.30€ |
| Oasis (25cl) | 3.30€ |
| ● Orangina (25cl) | 3.50€ |
| Jus de fruits (25 cl) | 3.30€ |
| Limonade (25cl) | 2.50€ |
| ● Diabolo (25cl) | 2.60€ |
| ● Sirop à l'eau | 2.10€ |



Apéritifs

| | | | |
|---------------------|-------|------------------|-------|
| Blanc cassis (10cl) | 3.20€ | Whisky (3cl) | 5.20€ |
| Martini (6cl) | 4.20€ | Macvin (6cl) | 6.30€ |
| Porto (6cl) | 4.20€ | Champagne (10cl) | 7.70€ |
| Ricard (2cl) | 4.20€ | Suze (6cl) | 4.20€ |
| Pontarlier (2cl) | 4.20€ | Campari (6cl) | 4.20€ |
| Kir Crémant (10cl) | 4.70€ | Digestif (4cl) | 7.70€ |

Entrées

Panna cotta d'asperges croquantes - 8.00€

Crème d'asperges en gelée, copeaux d'asperges crus et cuits, chips de jambon cru du Haut-Doubs, copeaux de parmesan et herbes fraîches

Feuilleté lorrain - 7.00€

Marinade persillée de porc au Riesling dans une pâte brisée et feuilletée ; roquette et oignons rouges

Damier de gambas snackées - 8.00€

Gambas snackées sur un damier de gaufre aux petites herbes et tomate, perles de citrons, pousses de roquette, guacamole et fromage aillé

Oeuf en meurette - 7.00€

Oeuf poché, sauce champignon et petits lardons

Harmonie printanière⁽¹⁾ - 6.50€

Salade de boulgour aux fruits du Midi (tomates, abricots secs, olives, citrons confits, raisins à la fleur d'oranger, amandes, noisettes) et gelée de carotte-cumin

Salade César de saison⁽²⁾ - 7.50€

Salade mesclun, poulet mariné au citron et pané à la japonaise, tomates confites, échalotes, œuf mollet, champignons frais, copeaux de parmesan et sauce César traditionnelle

⁽¹⁾ Possibilité de prendre en plat à 13.00€

⁽²⁾ Possibilité de prendre en plat à 15.00€



Tous nos plats sont faits maison*



Nous utilisons des fromages AOP



La pain est élaboré par un artisan boulanger local

*sauf galette végétarienne

Plats

Burger du Lion - 16.00€

Pain burger maison aux céréales, crème de Cheddar, oignons confits au miel, steak et chips de poitrine fumée ; frites fraîches et petite salade

Burger végétarien - 16.00€

Pain burger maison aux céréales, crème de Cheddar, oignons confits au miel, galette végétarienne de légumes et céréales; frites fraîches et petite salade

Steak tartare - 16.00€

Bœuf charolais, câpres hachés, cornichons, persil, moutarde, vinaigre, huile d'olive, sauce tomate, échalotes, jaune d'œuf

Assiette de chez nous - 16.00€

Roesti de pommes de terre, rondelles de saucisse de Morteau, crème de Comté, roquette et œuf poché

Poulet aux saveurs d'Asie - 17.00€

Emincé de poulet mariné dans une sauce soja-huître-Worcestershire, poivron vert, gingembre, céleri et oignon blanc ; tagliatelles de courgettes-carottes, noix de cajou concassées

Chausson méditerranéen - 14.50€

Piperade - poivrons, tomates, paprika, fines herbes, ail, huile d'olive et oignons rouges - cuite à l'étouffée dans un chausson de pâte sablée salée et son chapeau de fromage de chèvre (optionnel) fondu ; tomate provençale et salade fraîcheur

Chipirons du tuyé - 17.50€

Chipirons snackés et farcis de pignons, cubes de jambon du Haut-Doubs, fromage frais, ail et fines herbes, petits cubes de pommes de terre au fumet de gambas

Rougets dans le potager - 17.50€

Filets de rouget-barbet à la plancha, caviar d'aubergines à l'huile d'olive, purée de pommes de terre vitelottes et mini-légumes de saison

Menus du jour

MENU DU JOUR SUR ARDOISE⁽²⁾

▶ Entrée / plat / dessert / une boisson / un expresso ou un thé (boisson voir ● uniquement ou un verre de vin) - 21.00€

▶ Entrée / plat / une boisson ou plat / dessert / une boisson (boisson voir ● uniquement ou un verre de vin) - 16.50€

▶ Plat / une boisson (boisson voir ● uniquement ou un verre de vin) - 13.00€

Si dessert hors ardoise : supplément 2.50€

JEUDI GOURMAND⁽³⁾ - 19.00€

▶ Plat du jour à volonté, un dessert du jour, une boisson et un expresso ou un thé (boisson voir ● uniquement)

Supplément anti-gaspi : +3€ si assiette(s) additionnelle(s) non terminée(s).

MENU LIONCEAU - 12.00€

▶ Pour les petits lions jusqu'à 12 ans. Un soda, un steak haché ou poulet pané, accompagné de frites maison ou de petits légumes, une glace 2 boules

⁽²⁾ Hors jeudis, week-ends, jours fériés

⁽³⁾ Uniquement les jeudis non-fériés