

Desserts du Chef

Ile Flottante - 6.00€

Traditionnels blancs d'œufs sucrés montés en neige et soupoudrés de pétales d'amandes grillés, crème anglaise

Mousse au chocolat noir - 6.50€

Mousse dense de chocolat noir et ses paillettes croquantes, accompagnée des boudoirs de notre d'enfance

"Tira-Breizh" aux pommes caramélisées - 7.00€

Crème de Mascarpone, palet breton, brunoise de pomme au caramel beurre salé

Café ou thé gourmand - 9.50€

Pour les indécis, assortiment de nos desserts en mignardises, boule de glace, café ou thé

Douceurs glacées

Une boule glacée - 3.00€

Deux boules glacées - 5.00€

Trois boules glacées - 6.50€

Coupe glacée - 9.00€

Consulter les parfums et coupes sur notre carte des glaces.

Boissons chaudes

Expresso	1.90€
Café crème	2.10€
Café double	3.30€
Thé ou infusion	2.80€
Chocolat chaud	3.10€
Cappuccino	3.50€



MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT

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

2024 - Année de la 205 GTi
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	4.80€	8.90€
Victoria	4.50€	8.70€
● Bière sans alcool	3.20€	-

Eaux et sodas

● Carola plate (50cl)	2.60€
● Carola gazeuse (50cl)	2.90€
Carola plate (100cl)	3.60€
Carola gazeuse (100cl)	4.10€
Perrier (33cl)	3.60€
● Coca-cola (33cl)	3.60€
Schweppes (25cl)	3.60€
● Ice-tea (25cl)	3.40€
Oasis (25cl)	3.40€
● Orangina (25cl)	3.60€
Jus de fruits (25 cl)	3.40€
Limonade (25cl)	2.60€
● Diabolo (25cl)	2.70€
● Sirop à l'eau	2.10€



Apéritifs

Blanc cassis (10cl)	3.30€	Whisky (3cl)	5.30€
Martini (6cl)	4.30€	Macvin (6cl)	6.40€
Porto (6cl)	4.30€	Champagne (10cl)	7.80€
Ricard (2cl)	4.30€	Suze (6cl)	4.30€
Pontarlier (2cl)	4.30€	Campari (6cl)	4.30€
Kir Crémant (10cl)	4.80€	Digestif (4cl)	7.80€

Entrées

Bouchée forestière - 7.50€

Vol-au-vent, sauce à la crème et champignons frais suivant la saison

Salade de gésiers confits au vinaigre de framboise - 7.50€

Poêlée de gésiers, pignons de pins, tomates et oignons, le tout déglacés au vinaigre de framboise, salade verte

Tartare de saumon, espuma de Moutarde Savora - 8.50€

Saumon frais finement hâché au couteau, émulsion de Savora et assaisonnement échalottes, huile d'olive, citron



Plat : Assiette de chez nous

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Plats

Assiette de chez nous - 17.50€

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

Poulet saveurs automnales - 16.00€

Filet de poulet pané, émulsion au comté, mousseline de carottes au cumin

Filet de truite aux notes Jurassiennes - 17.00€

Filet de truite façon Meunière, sauce beurre blanc au vin jaune, légumes glacés et riz noir

Burger des Alpes - 18.00€

Pain bun brioché, steak 150 gr, Reblochon et crème de Cheddar, tranches de lard paysan et frites

Belle choucroute garnie - 21.00€

Choux doré à l'Alsacienne, pomme de terre, lard et Kassler fumés, rondelles de saucisse de Morteau, Knack



Nous utilisons des fromages AOP



La pain est élaboré par un boulanger local

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) - 21.50€

► Entrée / plat / une boisson ou plat / dessert / une boisson (boisson voir ● uniquement ou un verre de vin) - 17.00€

► Plat / une boisson (boisson voir ● uniquement ou un verre de vin) - 13.50€

Si dessert hors ardoise : supplément 2.50€

JEUDI GOURMAND⁽³⁾ - 19.50€

► 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 - 13.00€



► 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 week-end, jours fériés et jeudi

⁽³⁾ Uniquement les jeudis non-fériés