

Desserts du Chef

Crème brûlée violette - 8.00€

Cassonade sucre roux, sirop de violette

Dôme de chocolat au coeur coulant - 10.00€

Dôme chocolat blanc, coeur coulant aux fruits rouges

Poire pochée du Chef - 9.00€

Montage sur base crème patissière légère, poire pochée au vin rouge recouverte de nougatine

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



2025, 90 ans de la Peugeot 402

laventure-association.com



Bières



	25CL	50CL
Bière du moment	Prix indiqués sur ardoise	
Budweiser	3.50€	7.00€
Panaché	3.50€	7.00€
Monaco	3.70€	7.40€
Hoegaarden Blanche	4.50€	9.00€
Picon/Amer	4.50€	9.00€
Tripel Karmeliet	5.20€	10.40€
Victoria	4.90€	9.80€
Jupiler sans alcool	3.70€	-

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€	Suze (6cl)	4.30€
Ricard (2cl)	4.30€	Campari (6cl)	4.30€
Pontarlier (2cl)	4.30€	Digestif (4cl)	7.80€
Kir Crémant (10cl)	4.80€		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Entrées

Plats

Menus du jour

Salade César* - 9.50€

Salade, poulet mariné au citron et pané à la japonaise, tomates confites, échalotes, œuf poché, copeaux de parmesan, lard grillé et sauce César traditionnelle

Gravlax d'espadon à la japonaise - 11.50€

Longe d'espadon marinée, fruits acidulés, glace wasabi

Terrine de légumes au curry - 8.00€

Courgettes, aubergines, champignons, espuma de curry

*Possibilité de prendre en plat à 18.00€

Assiette de chez nous - 17.50€

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

Burger des Alpes - 18.00€

Pain bun brioché, steak 150g, Reblochon et crème de Cheddar, tranche de lard paysan et frites

Traditionnelle blanquette de veau - 18.00€

La signature du Chef

Malfadines aux asperges vertes, crème de morilles - 18.00€

Pâtes en ruban dentelé, asperges fraîches déglacées au vin jaune

Dos de cabillaud, risotto crémeux - 22.00€

Dos de cabillaud au beurre blanc, risotto de riz arborio crémeux, Parmesan



Plat : Traditionnelle blanquette de veau
Photo non contractuelle



Plat : Assiette de chez nous
Photo non contractuelle

MENU DU JOUR SUR ARDOISE⁽¹⁾

▶ Entrée + plat + dessert* - 21.00€
ou fromage

▶ Entrée + plat ou plat + dessert* - 17.00€

▶ Plat - 13.00€

* Si dessert hors ardoise : supplément 2.50€

▶ Jeudi Gourmand⁽²⁾ - 19.50€

Plat du jour à volonté + un dessert du jour + une boisson (voir uniquement ) + un expresso ou un thé

+3€ de supplément anti-gaspi si assiette(s) additionnelle(s) non terminée(s)

⁽¹⁾ Hors week-end, jours fériés

⁽²⁾ Uniquement les jeudis non-fériés

MENU LIONCEAU - 9.00€

▶ Pour les petits lions jusqu'à 12 ans
Une tranche épaisse de jambon fumé snackée ou 4 nuggets de poulet maison, avec frites, une glace 1 boule, un sirop à l'eau



Nous utilisons des fromages AOP