

• Bières •

	25CL	50CL
Bière du moment	<i>Prix indiqué sur ardoise</i>	
Budweiser	3.50€	7.00€
Hoegaarden	4.50€	9.00€
Duvel	5.10€	10.20€
Victoria	4.90€	9.80€
Panaché	3.50€	7.00€
Monaco	3.70€	7.40€
Jupiler sans alcool	3.70€	-
Picon / Amer	4.50€	9.00€

• Apéritifs •

Whisky (4cl)	5.30€	Blanc cassis (10cl)	3.30€
Macvin (6cl)	6.40€	Martini (6cl)	4.30€
Suze (6cl)	4.30€	Porto (6cl)	4.30€
Campari (6cl)	4.30€	Ricard (2cl)	4.30€
Digestif (4cl)	7.80€	Pontarlier (2cl)	4.30€
Coupe crémant (10cl)	4.70€	Kir Crémant (10cl)	5.20€

• Eaux et sodas •

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

• Boissons chaudes •

Expresso	1.90€
Décaféiné	2.00€
Café crème	2.10€
Café double	3.30€
Thé ou infusion	2.80€
Chocolat chaud	3.10€
Cappuccino	3.50€
Allongé	2.00€



• Brasserie •

DU
MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT



2025, 70 ans de la Peugeot 403

laventure-association.com



Vous êtes un particulier ?
Vous souhaitez célébrer un anniversaire, un repas de famille, un mariage...



Vous êtes un professionnel ?
Vous souhaitez réaliser un séminaire, une réunion, un cocktail...

→ Contactez-nous dès aujourd'hui

musee@laventureassociation.com

Réservez votre prochain repas en brasserie

LE MIDI DU MARDI AU DIMANCHE
03.81.99.41.85

Vous êtes un groupe ?
Contactez-nous au 03.81.99.41.65

• Entrées •

• Plats •

• Desserts •

 **MOSAÏQUE DE POIREAUX, CRUMBLE CROQUANT À L'ESTRAGON** - 8.80€

Poireaux vapeur, algues Nori, crumble d'estragon, vinaigrette

SALADE CÉSAR* - 8.50€

Salade, tomates cerises, émincé de poulet pané, lard, œuf poché, copeaux de Parmesan, croutons

*Possibilité de prendre en plat à 18.00€

PETIT « WELCH » COMTOIS EN RAMEQUIN - 8.20€

Tranche de pain, dés de jambon à l'os, crème fraîche, Comté affiné, vin blanc



Mosaïque de poireaux

ASSIETTE « DE CHEZ NOUS » - 17.50€

Trio de röstis, rondelles de saucisses de Montbéliard, et de Morteau, crème de Comté. Salade de roquette et œuf poché

TOURNEDOS DE SAUMON, RISOTTO CRÉMEUX - 18.00€

Pavé de saumon façon tournedos, risotto lié au Parmesan et à la crème

BURGER DU LION - 18.50€

Pain bun brioché, steak façon bouchère, tranche de Morbier, salade iceberg, sauce saveur saucisse de Morteau, frites, salade

 **GNOCCHIS GORGONZOLA, ÉPINARDS FRAIS** - 17.00€

Gnocchis fondants à la crème de Gorgonzola, feuilles d'épinard, basilic et cerneaux de noix

BALLOTINE DE VOLAILLE, PURÉE DE BUTTERNUT RÔTIE - 18.50€

Volaille garnie de jambon cru, fine panure, jus court tomate, purée de butternut rôtie, graines de courge torréfiées

PIÈCE DE BOEUF

Prix, poids, origine : voir ardoise sur place



Assiette « de chez nous »

ROYAL PRALINÉ ET BUTTERNUT - 8.20€

Feuillantine pralinée sur un biscuit Dacquoise à la noisette, finition à la crème de butternut

MI-CUIT « CŒUR COULANT » CHOCOLAT - 8.80€

Gâteau au chocolat, au cœur coulant et une pointe de chantilly.

Fait minute, demande 18min de réalisation.

A commander en début de repas

TARTE TATIN REVISITÉE À LA BREIZH - 8.50€

Pomme caramélisée en ½ sphère, sablé breton « traou mad » et crème fraîche, tuile de Carambar

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 11.00€

Pour les indécis, assortiment de nos desserts en mignardises, boule de glace du jour



Mi-cuit « cœur coulant » chocolat



• Menu lionceau •

POUR LES PETITS LIONS JUSQU'À 12 ANS

Une tranche épaisse de jambon fumé snackée ou 4 nuggets de poulet maison, avec frites, une boule de glace, un sirop à l'eau

- 9.00€

Vous avez aimé ?
DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS !

