• Bières •

	25CL	50CL
Bière du moment	*Prix indiqué sur ardoise*	
Budweiser	3.80€	7.60€
Hoegaarden	4.80€	9.60€
Duvel	5.10€	10.20€
Victoria	4.90€	9.80€
Panaché	3.80€	7.60€
Monaco	3.90€	7.60€
Jupiler sans alcool	3.90€	-
Picon ou Amer	4.80€	9.60€

• Apéritifs •

Whisky (4cl)	5.30€	Blanc cassis (12cl)	4.20€
Macvin (6cl)	6.40€	Martini (6cl)	4.50€
Suze (6cl)	4.50€	Porto (6cl)	4.50€
Campari (6cl)	4.50€	Ricard (2cl)	4.50€
Digestif (4cl)	9.00€	Pontarlier (2cl)	4.50€
Coupe crémant (10cl)	6.80€	Kir Crémant (10cl)	7.20€

• Eaux et sodas •

Carola plate (50cl)	3.10€	Ice-tea (25cl)	3.70€
Carola gazeuse (50cl)	3.10€	Oasis (25cl)	3.70€
Carola plate (100cl)	3.90€	Orangina (25cl)	3.90€
Carola gazeuse (100cl)	3.90€	Jus de fruits (25 cl)	3.70€
Perrier (33cl)	3.90€	Diabolo (25cl)	3.10€
Coca-cola (33cl)	3.90€	Sirop à l'eau	2.30€
Schweppes (25cl)	3.90€		
Sup. rondelle	0.30€		
Sup. sirop	0.30€		

• Boissons chaudes •

Expresso	2.10€
Décaféiné	2.20€
Café crème	2.30€
Café double	3.50€
Thé ou infusion	3.10€
Chocolat chaud	3.30€
Cappuccino	3.70€
Allongé	2.20€

MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT

• Brasserie •

DU

MUSÉE DE L'AVENTURE
PEUGEOT



laventure-association.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 •

BURRATA ET POIRE RÔTIE AU MIEL ET ROMARIN **- 9.50€**
Quartiers de poire rôtis au beurre et déglacés au miel et romarin, boule de mozzarella burrata assaisonnée à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, éclats de noisettes torréfiées

ŒUF POCHÉ SAUCE FORESTIÈRE **- 8.00€**
Oeuf poché sur son pain à l'ail, sauce forestière aux cèpes, girolles et champignons de paris

SALADE AUTOMNALE* **- 8.50€**
Feuilles de chêne rouges et vertes, quartiers de figues sautés au vinaigre balsamique blanc, dès de chèvre frais et julienne de jambon cru
**Possibilité de prendre en plat à 18.00€*



• Menu lionceau •

POUR LES PETITS LIONS JUSQU'À 12 ANS
Une tranche épaisse de jambon fumé snackée ou 4 nuggets de poulet faits maison, avec frites, une boule de glace, un sirop à l'eau
- 10.50€

• Plats •

RISOTTO AUX GIROLLES ET BUTTERNUT **- 16.00€**
Risotto à la crème de butternut liée au pecorino, poêlée de girolles, éclats de noisettes torréfiées

CHOU FARCI SAUCE AURORE **- 18.00€**
Chou farci, sauce tomate-huile d'olive marinée à l'ail et au basilique, crème fraîche, riz pilaf

SUPRÊME DE POULET ET CRÈME DE CHÂTAIGNE **- 18.50€**
Emincé de suprême de poulet jaune grillé, crème de châtaigne, polenta onctueuse et légumes glacés au beurre (carottes, navets)

BURGER DU LION **- 18.90€**
Buns grillés, tomme de Savoie AOP, sauce mayonnaise au sirop d'érable, chips de lard, pickles oignon rouge, cornichons aigres doux

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'OSEILLE **- 21.00€**
Pavé de saumon à la plancha, sauce oseille-échalotes, fondue de poireaux et pommes de terre grenailles en persillade

PIÈCE DE BOEUF **- SUR ARDOISE**
Prix, poids, origine : voir ardoise sur place



• Desserts •

MILLE-FEUILLE POIRE ET AMANDE **- 8.20€**
Pâte feuilletée, crème pâtissière infusée aux dés de poire fraîche, crème anglaise à la vanille Bourbon maison

BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN **- 7.50€**
Le classique brownie maison, demi-cerneaux de noix de pécan et crème anglaise à la vanille Bourbon maison

PARIS-BREST REVISITÉ **- 8.90€**
Choux craquelin maison à la noisette garni d'une crème de châtaigne

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **- 11.50€**
Pour les indécis, assortiment de nos 3 desserts en mignardises, boule de glace du jour



Vous avez aimé ?
DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS !