

LA TAVERNE DU MUSÉE

PETITE RESTAURATION

D
N
E
M

Planche du terroir

Saucisson à la bière locale **OU** fromage d'Orval4,00 €

Saucisson à la bière locale **ET** fromage d'Orval7,00 €

Tartine chaude de la taverne et sa salade6,00 €

Tartine de jambon de pays et fromage d'Orval, accompagnée de salade de saison.

Tartine chaude pizza et sa salade6,00 €

Tartine de jambon, mozzarella, tomate, champignons, épices italiennes, accompagnée de salade de saison.

Tartine chaude saumon et sa salade6,90 €

Tartine au saumon fumé, fromage frais, crème fraîche, baies roses, aneth, accompagnée de salade de saison.

Le bocal du « traiteur » et son accompagnement ..12,00 €

Viande en sauce et son accompagnement au choix (pâtes ou riz) : joue de porc au miel et à la bière, blanquette de veau, chili corn carne, goulasch hongroise, sauté de porc ou daube de bœuf.

Assiette de la Taverne.....12,00 €

Saucisson à la bière de Meuse, chiffonnade de jambon cru, fromage d'Orval sur lit de salade verte et ses crudités maison.

Travaillant avec des produits frais, nous vous demandons de réserver vos assiettes de la Taverne au minimum 48h avant votre venue et de verser un acompte de 30 %

A partir de
15 personnes

MENU À 18 €

Traiteur n°1

Tourte Lorraine marinée à la bière,

OU

Quiche Lorraine

Crumble de canard confit à la bière d'Orval

OU

Mignon de porc au fromage de Chimay

Brie de Meaux fabriqué en Meuse

OU

Bavarois aux mirabelles

Traiteur n°2

Assiette de charcuteries

Terrine à la bière de Charmoy et Cramailotte (Miel de pissenlits) et saucisson à la bière de Charmoy.

OU

Feuilleté Lorrain à la bière de Charmoy

Estouffade de Boeuf à la bière de Charmoy accompagnée de gratin Dauphinois

OU

Joue de porc au miel et bière de Charmoy accompagnée de purée maison

Fromage

OU

Tarte maison aux fruits de saison.

Tous les menus traiteurs sont **réalisés spécialement** pour votre réservation. C'est pourquoi nous vous demandons de **réserver 15 jours avant votre venue** et de nous donner une **confirmation au plus tard 3 jours avant votre venue**.

MENU À 22 €

Traiteur n°1

L'Alsace-Lorraine, Terrine de foie gras aux mirabelles sur pain d'épices maison

OU

Feuilleté de Pancetta au brie de Meaux (fabriqué en Meuse)

Suprême de Pintade aux mirabelles

OU

Selle de Porcelet à la bière de Charmoy

Brie de Meaux (fabriqué en Meuse) et fromage de Chimay

Tarte aux fruits de saison

OU

Mignardises de Lorraine (Mousse Mirabelle, Truffe à fleur de bière, et tarte au sucre)

Traiteur n°2

Bouchée à la reine aux ris de veau avec salade de saison

OU

Tourte Lorraine avec salade de saison

Blanquette de veau à l'ancienne et riz Pilaf

OU

Cuisse de canette au poivre vert accompagnée de de pomme de terre boulangère

Assiette de fromages

Mousse au chocolat

OU

Crème brûlée

Le paiement s'effectuera sur place en **chèque** ou en **espèce directement au traiteur.**

DESSERT

Glace

1 boule	2 €
2 boules	3 €
Parfum : vanille, chocolat, rhum-raisin, framboise et mirabelle	

Tarte au sucre (part) 3 €

Café/Thé/Chocolat gourmand (petit).....5.80 €

Café/Thé/Chocolat gourmand (grand) 7.00 €

BOISSON

Dégustation de 3 bières..... 4.50 €

Formule 1..... 4.50 €

1 bière pression ou 1 boisson sans alcool **et** café à volonté

Formule 2..... 8.00 €

1 kir **et** 1 bière pression ou 1 boisson sans alcool **et** café à volonté

Bière pression ou bouteille..... Voir la carte dédiée

Bouteille de vin (rouge, rosé ou blanc) de 16 à 18 €

Ice tea 2.50 €

Jus de fruits 2.50 €

Limonade artisanale (framboise, mandarine, mojito) 2.50 €

Coca Cola artisanal 2.50 €

Expresso 1.70 €

Café allongé 2.20 €

Thé Damman..... 2.20 €

Chocolat au lait..... 2.20 €

Contact : Lydia Aufranc, responsable de la Taverne
03.29.80.62.33 - biere.stenay@wanadoo.fr