



**2 Avenue de la Gare
25160 Labergement-Sainte-Marie**

Tél : 03.81.69.79.31

www.le-bistrot-de-laberge.com

Le Restaurant est ouvert Toute la Semaine

Sauf les Lundis et Mardis soir

Et le Mercredi Toute la Journée

**Toute la semaine sauf le Mercredi pendant les
Vacances de Février et les Vacances d'été**



Tous nos prix sont nets

NOS ENTRÉES

(Starters)

Petite assiette d'assortiment du terroir Charcuterie « Maison Gresard » 10.00 €
(Sélection of local delicatessen meat)

Ballotine de foie gras et son chutney d'oignon doux 17.50 €
(Foie gras ballotine and sweet onion chutney)

Petite salade de chèvre chaud 10.50 €
(small warm goat cheese salad)

Croûte Forestière 11.50 €
(Mushroom Crust)

Petite salade de l'Aberge 8,50 €
(Green salad in l'Aberge way)

Croûte aux Morilles 17,50€
(Morel crust)

AUTRES

(Other starters)

Ramequin de pommes de terre soufflées 3,50 €
(Ramelin of puffed potatoes)

Ramequin de pommes de terre grenailles 4,00 €

Ramequin de cancoillotte 3,50 €
(Ramelin of melted cheese)



Tous nos prix sont nets

NOS SALADES REPAS

(Large size salads)

Accompagnées de pommes de terre soufflées *(with puffed potatoes)*

Salade de chèvre chaud 17,90 €
(Salade verte, croûtons, comté, jambon, 4 toasts au chèvre chaud et miel du Haut Doubs, tomates et noix)
(Green salad, croutons, comté cheese, ham, 4 hot goat cheese toasts and honey from Haut-Doubs, tomatoes and walnuts)

Salade aux aiguillettes de poulet marinées 17,90 €
(Salade verte, croûtons, comté, aiguillettes de poulet grillées, tomates, noix)
(Green salad, croutons, comté, grilled chicken fingers, tomatoes, walnuts)

Grande assiette d'assortiments de salaisons du terroir 19,90 €
(Large plate of local delicatessen meat)

NOS PLATS DE VIANDE *(Meat dishes)*

Accompagnés de pommes de terre soufflées *(with puffed potatoes)*

Assiette comtoise de l'Aberge 19,00 €
(Saucisse de Morteau **IGP**, cancoillotte chaude, salade)
(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)

Pièce du Boucher Jus au Vin Rouge corsé 24,00€
(Beef rib steack with gravy red wine)

Tartare de Bœuf, salade verte 18,50 €
(Beef tartare, green salad)

Filet De Bœuf aux Morilles 32,50 €
(Beef tendreloin, morels sauce)

Burger Montagnard 16,00 €
(Beef burger with cheese)

Ballotine de volaille farcie, crème de Comté et légumes du moment 25,00 €
(Stuffed poultry Ballotine, Comté cream and vegetables)



Tous nos prix sont nets

NOS PLATS DE POISSONS

(Fish dishes)

Accompagnés de pommes de terre soufflées *(with puffed potatoes)*

Filets de perche à la meunière, sauce tartare et salade verte 22,00 €
(Perch fillets à la meunière with green salad, tartare sauce)

Ombre chevalier poêlé jus de crustacés Légumes de Saison 25,00 €
« Pisciculture Beauque »
(Seared artichoke shellfish sauce seasonal vegetables)

Friture de Joels, sauce tartare et salade verte 21.50 €
(Fried little fish, tartare sauce, green salad)

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

(Our local specialties)

Fondue de l'Aberge, assiette de salaisons, salade verte 23,00 €
(Comté / Morbier / ST Théodule) « Fruitière des lacs »
(Cheese fondue, delicatessen meat plate, green salad, 1 person)
Par personne

Edel de Cléron, assiette de salaisons, pommes de terre grenaille et salade verte 23,50 €
(Hot Edel de Cléron cheese, delicatessen meat plate, green salad, 1 person)
Par personne

Mont d'Or chaud (selon saison), pommes de terre grenaille, salade verte, assiette de salaison 22.50€
Par personne

Minimum 2 personnes

(Hot Mont d'Or cheese, delicatessen meat potatoes shot, green salad, minimum 2 pers.)

Menu Enfant le Bistroquet

(Kids menu)

10€ *(avec un sirop au choix)*

Jambon blanc / Saucisse de Morteau / Nuggets

Cancoillote chaude Pommes Soufflés

Dessert Bistroquet



Tous nos prix sont nets

NOS BOISSONS

(Our drinks)

Supplément Sirop 0.40€

LES BIÈRES *(Beers)*

Pression Blonde (25 cl) (Tigre Bock <i>Alsace</i>) <i>(Draft blond beer)</i>	3,50 €
Pression Blanche (25 cl) (Grimbergen) <i>(Draft white beer)</i>	3,90 €
Galopin (12,5 cl) <i>(Urchin of beer)</i>	2,60 €
Panaché (25 cl) <i>(Beer with lemonade)</i>	3,80 €
Monaco (25 cl) <i>(Draft beer with sirup and lemonade)</i>	4,30 €
Picon bière (25 cl) <i>(Picon beer)</i>	4,80 €
Bière artisanale <i>biologique</i> (La Bonne Bouille) <i>(Local organic beer in bottle)</i>	5,80 €

LES APÉRITIFS

Pontarlier (2 cl)	3,00€
Sapont	3,30€
Suze (4cl)	3,50 €
Ricard-Pastis (2 cl)	2,90 €
Absinthe (2 cl)	5,00 €
Martini (blanc/rouge) (4 cl)	4,00 €
Campari (4cl) + jus d'orange	4,00 €
Porto (blanc/rouge) (4 cl)	3,20 €
Macvin (4 cl)	5.50 €
Vodka, Whisky, Gin (4 cl)	6.50 €
+ jus d'orange ou coca	5,60 €
Kir vin blanc <i>(white wine kir)</i>	3,80 €
Kir royal au Crémant du Jura	9,00€



Tous nos prix sont nets

Coupe de Crémant du Jura	8,00 €
Apéro de l'Aberge (Macvin jura + Sirop de myrtilles)	6,50 €
Apéro Clémentine (Crémant + Macvin du jura)	6,80 €
Spritz (Apérol + vin blanc pétillant + orange)	7,80 €

LES COCKTAILS

(7,90€)

- **Pornstar (15,2%)** : Vodka, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion
- **South Beach (14,5%)** : Rhum, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre.

LES VINS AU VERRE OU EN PICHET

Rosé (*Table Rosé*)

Verre	4,50 €
¼ l	6,50 €
½ l	9,50 €
1 l	12,50 €

Rouge ou Blanc (*red or white wine*)

Verre	4,90 €
¼ l	9,90 €
½ l	12,50 €
1 l	16,00 €

LES EAUX (*Waters*)

Perrier Bouteille (<i>Sparkling water</i>)	(33cl)	4,00 €
Carola Bouteille (<i>Sparkling water</i>)		6,00 €
(bleue verte ou rouge)	(50cl)	
	(1 l)	

BOISSONS SANS ALCOOL (*alcohol free drinks*)

Sirop à l'eau au verre (25 cl)	1,80 €
(<i>Sirup and water</i>)	
Limonade «Riem» au verre (25 cl)	2,50 €
(<i>Glass of «Riem» lemonade</i>)	



Tous nos prix sont nets

Diabolo au verre (12,5 cl) <i>(Lemonade with sirup)</i>	2,60 €
Jus de fruits Granini (25 cl) <i>(Fruit juice)</i>	3,90€
Thé froid (25 cl) <i>(Ice tea)</i>	3,50 €
Coca, Coca zero, Orangina bouteille (25 cl) <i>(Bottle of coca, orangina)</i>	3,90 €
Schweppes bouteille (Agrumes ou Tonic) (25 cl) <i>(Indian tonic, lemon)</i>	3,90 €

LES DIGESTIFS

<u>Eau de Vie (2.5cl)</u> (Gentiane, poire, framboise, mirabelle, kirsch)	6,80 €
<u>Liqueur (2.5 cl)</u> (Sapin, pêche de vigne, myrtille, Bailey's, Grand Marinier, Get 27) Vieux Calvados, Cognac, Armagnac (2,5 cl)	6,80 €
<u>Vieux Marc Du Jura (AOC) (2.5cl)</u>	7,50€

LES BOISSONS CHAUDES *(hot drinks)*

Tisane ou thé <i>(Herbal tea or tea)</i>	3,80 €
Chocolat chaud <i>(Hot chocolate)</i>	3,80 €
Cappuccino	3,80 €
Café <i>(coffee)</i>	1,60 €
Café crème <i>(coffee with cream)</i>	2,50 €
Café long <i>(long coffee)</i>	3,60 €
Café crème long <i>(long coffee with cream)</i>	3,80 €

NOS DESSERTS

(Tous nos desserts sont faits maison)

- Crèmeux Citron Meringué	9,00€
- Crème brûlée	6,00€
- Moelleux au chocolat « maison »	7,50€
- Café Gourmand <i>(accompagné de 4 petits desserts surprise)</i>	9,00€



Tous nos prix sont nets

NOS GLACES

1 Boule : 2,50€ - 2 Boules : 4,50€ - 3 Boules : 5,90€
Supplément Coulis et Crème fouettée : 0,80€

(Chocolat, Vanille, Fraise, Café, Pistache, Nougat, Marron, Noix de Coco, Rhum-raisins, Smarties, Spéculoos)

(Cassis, Citron Fondant, Citron Vert, Cerise, Pêche)

Les Coupes Glacées 7,90€ / les Coupes. Glacées Alcoolisée 8,90€

La Ronde des Glaces : 4 Boules de glaces au choix

La Dame Blanche : 3B Vanille, Chocolat chaud, crème fouettée.

Banana Split : 1B Vanille, 1B Fraise, 1B Chocolat, nappage chocolat, une banane fraîche et de la crème fouettée.

Café liégeois : 2B Café, 1B Vanille, nappage café et crème fouettée

La Coupe du Haut-Doubs : 1B bourgeon de Sapin, 1B Pêche de Vigne, 1B Macvin, et liqueur de Sapin.

La Coupe de Laberge : 1B Vanille, 2B Cerise, Griottine et crème fouettée.

Colonel : 1B Citron Fondant, 1B Citron Vert, Vodka, une rondelle de citron.

Irish Coffee : Un expresso, Whisky, et crème fouettée



Tous nos prix sont nets

CARTE DES VINS

- **Sélection de vins du Cellier du Lac.**
10, Avenue de la Gare –
25160 Labergement Sainte-Marie
- **Domaine Baud Génération 9**
222, Route de Voiteur
39210 Le Vernois

Vin Rouge :

- **Château Maison Neuve**
AOC Blaye Côtes de Bordeaux
75 cl 24,50€
37,5 cl 16,50€
 - **Règle N°1**
AOP Minervois “Le Plô”
75 cl 23,50 €
 - **Beret Noir** (Sud-Ouest).
AOC Saint Mont
75 cl 23,0 €
Verre 5,00€
 - **Poulsard.**
AOC Côtes du Jura Rouge.
75 cl 24,80€
37,5 cl 16,50€
 - Rouge Ancestral 75 cl 25,50€
 - Pinot-Trousseau 37,5cl 16,50€

Vin Rouge

BIO

- **Coste di moro**
Montepulciano Abruzzo
75 cl 36,90€
Verre 7,90€

Vin Blanc :

- **Deux** (50% savagnin 50 %chardonnay) 75 cl
36,00€
AOC Côtes du Jura Blanc.



Tous nos prix sont nets

- **“Je donne ma langue au Chat”**
Chardonnay Vionnier du Gard 75 cl 22,00€
- **Chardonnay** (Cuvée Flore à la Bourguignonne). 75 cl 24,50€
AOC Côtes du Jura Blanc. 37,5 cl 16,50€
- **Beret Blanc** (Sud-Ouest). 75 cl 23,00€
AOC Saint Mont Verre 5,00€

Vin Blanc Moelleux

- **Charmes Colombelle** (Côtes de Gascogne) * 75 cl 25,00€
Verre 5,00€

*Frais et gourmand, ce vin est un délice à l'apéritif ou avec un dessert

Vin Rosé

- « **La Nuit Tous Les Chats sont gris** » 75 cl 22,00€
- AOP Luberon Rosé « Amoutanage BIO » 75 cl 25,00€

Pétillant :

- **Crémant Brut** (Pinot Noir-Chardonnay) 75cl 32,00€
AOC Crémant du Jura



Tous nos prix sont nets