



---

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

**Tél : 03.81.69.79.31**

**[www.Ie-bistrot-de-laberge.com](http://www.Ie-bistrot-de-laberge.com)**

Le restaurant est ouvert toute la semaine  
sauf les Lundis et Mardis soir  
et le Mercredi toute la journée



Tous nos prix sont nets

## NOS ENTRÉES

*(Starters)*

Petite assiette d'assortiment du terroir <u>Charcuterie « Maison Gresard »</u> <i>(Selection of local products)</i>	9,50 €
Truite Fumée et toast brioché <i>(Smoked Trout and toasted brioche)</i>	16,50€
Petite salade Franc Comtoise <i>(Green salad franc-comtois)</i>	10,50 €
Gaspacho de Melon au jambon cru du Haut Doubs <i>(Melon gazpacho with the Haut-Doubs raw ham)</i>	9,50€
Petite salade de l'Aberge <i>(Green salad in l'Aberge way)</i>	8,50€
Croûte aux Morilles <i>(Morel crust)</i>	17,00€

## AUTRES

*(other starters)*

Ramequin de pommes de terre soufflées <i>(Ramelin of puffed potatoes)</i>	3,50 €
Ramequin de pommes de terre grenailles	4,00€
Ramequin de cancoillotte	3,50€



Tous nos prix sont nets

## NOS SALADES REPAS\*

*(Large size salads)*

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

Salade de chèvre chaud 17,50 €

(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 17,50 €

(Salade verte, croûtons, comté, aiguillettes de poulet grillées, tomates, noix)

*(Green salad, croutons, comté, grilled chicken fingers, tomatoes, walnuts)*

Assiette Végétarienne (assortiments de légumes) 18,50 €

*(Vegetarian plate)*

Grande assiette d'assortiments de salaisons du terroir 19,50 €

*(Large plate of salting assortment of the terroir)*

## NOS PLATS DE VIANDE\* *(Meat dishes)*

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

Assiette comtoise de l'Aberge 18,00 €

(Saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, salade)

*(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)*

Pièce du Boucher Jus au Vin Rouge corsé 22,00€

*(Eye of Round Roast Beef with red wine gravy)*

Tartare de Bœuf, salade verte 18,50 €

*(Beef tartare, green salad)*

Filet De Bœuf aux Morilles 31,50 €

*(Beef tenderloin, morels sauce)*

Burger Maison à la Fleur de Saint Théodule (Fromage Local) 16,00 €

*(Beef burger, Saint Théodule cheese)*

Filet Mignon De Porc Jus Relevé à la Saugé 18,50 €

*(Pork tenderloin with sage gravy)*



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, salade verte et pommes soufflées 21,00 €  
*(Perch fillets à la meunière with green salad, tartare sauce and puffed potatoes)*

Filet de Truite de Nos Rivières juste poêlé Sauce Vierge Légumes de Saison 22,00 €  
« Pisciculture Beauque »  
*(Pan-fried trout fillet with its juice and seasonal vegetables)*

Friture de carpe, sauce tartare, salade verte et pommes soufflées 20,50 €  
*(Fried carp, tartare sauce, green salad and puffed potatoes)*

## NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

*(Our local specialties)*

Fondue de l'Aberge, assiette de salaisons, salade verte 22,00 €  
*(Comté / Morbier / ST Théodule) « Fruitière des lacs »*  
*(Aberge fondue, salted plate, green salad, 1 person)*  
*par personne*

Edel de Cléron, assiette de salaisons, pommes de terre grenaille et salade verte 23,00 €  
*(Edel de Cléron, salted plate, green salad, 1 person)*  
*par personne*

Mont d'Or chaud (selon saison), pommes de terre grenaille, salade verte, 21,50 €  
**Minimum 2 personnes**  
*(Hot Mont d'Or cheese, potatoes shot, green salad, minimum 2 pers.)*  
*par personne*

### Menu Enfant le Bistroquet

*(Kids menu)*

9,50€ *(avec un sirop au choix)*

Jambon blanc / Saucisse de Morteau / Nuggets

Cancoillote chaude

Pommes soufflées

~

Dessert Bistroquet



Tous nos prix sont nets

## NOS BOISSONS

*(Our drinks)*

*\*Supplément Sirop 0.40€*

### LES BIÈRES (*Beers*)

Pression Blonde (25 cl) ( <b>Tigre Bock</b> <i>Alsace</i> ) <i>(Draft beer)</i>	3,30 €
Pression Blanche (25 cl) ( <b>Grimbergen</b> ) <i>(Draft beer)</i>	3,80 €
Galopin (12,5 cl) <i>(Urchin of beer)</i>	2,40 €
Panaché (25 cl) <i>(Beer with lemonade)</i>	3,50 €
Monaco (25 cl) <i>(Draft beer with sirup and lemonade)</i>	4,00 €
Picon bière (25 cl) <i>(Picon beer)</i>	4,50 €
Bière artisanale <i>biologique</i> ( <b>La Bonne Bouille</b> ) <i>(Local organic beer in bottle)</i>	5,50 €

### LES APÉRITIFS

Pontarlier (2 cl)	3,00€
Sapont	3,30€
Suze (2 cl)	3,00 €
Ricard-Pastis (2 cl)	2,90 €
Absinthe (2 cl)	5,00 €
Martini (blanc/rouge) (4 cl)	3,30 €
Campari (4cl)+ jus d'orange	4,00 €
Porto (blanc/rouge) (4 cl)	3,20 €
Macvin (4 cl)	4,50 €
Vodka, Whisky, Gin (4 cl)	4,60 €
+ jus d'orange ou coca	5,60 €
Kir vin blanc ( <i>white wine kir</i> )	3,60 €
Kir royal au Crémant du Jura	9,00€
Coupe de Crémant du Jura	8,50 €
Apéro de l'Aberge (Macvin jura + Sirop de myrtilles)	6,00 €
Apéro Clémentine (Crémant + Macvin du jura)	6,50 €
Spritz (Apérol + vin blanc pétillant + orange)	7,50€



Tous nos prix sont nets

## LES COCKTAILS

(7,50€)

- **Cosmopolitan (15,9%)** : Vodka, jus de Cranberry, citron vert, liqueur d'orange
- **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	3,50 €
½ l	9,00 €
¼ l	5,50 €
1 l	12,00 €

### Rouge ou Blanc (*red or white wine*)

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

## LES EAUX (*Waters*)

### Perrier Bouteille (*Sparkling water*)

33 cl	3,40 €
50 cl	3,30 €
1 l	6,00 €

### Carola Bouteille (*Sparkling water*)

1 l	6,00 €
-----	--------

### Vittel Bouteille (*Still water*)

50 cl	3,50 €
1 l	6,00 €

## BOISSONS SANS ALCOOL (*alcohol free drinks*)

Sirop à l'eau au verre (25 cl) ( <i>Sirup and water</i> )	1,50 €
Limonade «Riem» au verre (25 cl) ( <i>Glass of «Riem» lemonade</i> )	2,50 €
Diabolo au verre (12,5 cl) ( <i>Lemonade with sirup</i> )	2,40 €
Jus de fruits Granini (25 cl) ( <i>Fruit juice</i> )	3,50€



Tous nos prix sont nets

Thé froid (25 cl) <i>(Ice tea)</i>	3,00 €
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>	3,80 €

## LES DIGESTIFS

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

## LES BOISSONS CHAUDES *(hot drinks)*

Tisane ou thé <i>(Herbal tea or tea)</i>	3,00 €
Chocolat chaud <i>(Hot chocolate)</i>	3,50 €
Cappucino	3,50 €
Café <i>(coffee)</i>	1,50 €
Café crème <i>(coffee with cream)</i>	2,00 €
Café long <i>(long coffee)</i>	3,00 €
Café crème long <i>(long coffee with cream)</i>	3,50 €



Tous nos prix sont nets

## NOS DESSERTS

*(Tous nos desserts sont faits maison !)*

- Dacquoise Pistache Chocolat Façon Nico 9,00€
- Crème brûlée 6,00€
- Pavlova aux Fruits rouges de Saison 7,50€
- Café Gourmand (accompagné de 4 petits desserts surprise) 9,00€

## 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€

**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, Griottines 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
    - Règle N°1  
AOP Minervois “Le Plô”
    - Beret Noir (Sud-Ouest).  
AOC Saint Mont
    - Poulsard.  
AOC Côtes du Jura Rouge.
    - Rouge Ancestral
    - Pinot-Trousseau
- |         |         |
|---------|---------|
| 75 cl   | 24,00€  |
| 37,5 cl | 16,00€  |
| 75 cl   | 23,00 € |
| 75 cl   | 22,50 € |
| Verre   | 4,80€   |
| 75 cl   | 24,00€  |
| 37,5 cl | 16,00€  |
| 75 cl   | 25,00€  |
| 37,5cl  | 16,00€  |

## Vin Rouge **BIO**

- Coste di moro  
Montepulciano d’abruzzo
- |       |        |
|-------|--------|
| 75 cl | 36,00€ |
| Verre | 7,50€  |

[Cette photo](#) par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-NC](#)



Tous nos prix sont nets

## Vin Blanc :

- |  |                    |                     |
|--|--------------------|---------------------|
| • Savagnin « L'Un » (100% Savagnin)<br>AOC Côtes du Jura Blanc.            | 75 cl              | 36,00€              |
| • “Je donne ma langue au Chat”<br>Chardonnay Vionnier du Gard              | 75 cl              | 20,00€              |
| • Chardonnay (Cuvée Flore à la Bourguignonne).<br>AOC Côtes du Jura Blanc. | 75 cl<br>37,5 cl   | 24,00€<br>16,00€    |
| • Beret Blanc (Sud-Ouest).<br><br>AOC Saint Mont                           | 75 cl<br><br>Verre | 22,50€<br><br>4,80€ |

## 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 Bio

- |                                   |       |        |
|-----------------------------------|-------|--------|
| • AOP Luberon Rosé « Amoutanage » | 75 cl | 25,00€ |
|-----------------------------------|-------|--------|

## Pétillant :

- |   |      |        |
|---|------|--------|
| • Crémant Brut (Pinot Noir-Chardonnay)<br>AOC Crémant du Jura | 75cl | 32,00€ |
|---|------|--------|



Tous nos prix sont nets

## Nos suggestions du Moment

### Entrées

### Plats

### Desserts



Tous nos prix sont nets