



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

Tél : 03.81.69.79.31

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(<i>(Selection of local products)</i>	9,50 €
Ballotine de Foie Gras et son confit d'oignons <i>(Foie Gras ballotine and onion confit)</i>	13,50€
Petite salade de l'Aberge (Salade verte, croûtons, comté, jambon, tomates et noix) <i>(Green salad, croutons, comté cheese, ham, tomatoes and walnuts)</i>	8,00 €
Velouté de potimarron et sa julienne de Jambon du Haut-Doubs <i>(Velouté of pumpkin and its julienne of Haut-Doubs ham)</i>	8,00€
Croûte Forestière <i>(Forest crust)</i>	11.50€
Assiette de fromages de la région <i>(Platter of local cheeses)</i>	6,50 €

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) 4*

Salade de chèvre chaud (Salade verte, croûtons, comté, jambon, 4 toasts au chèvre chaud et miel du Haut Doubs, tomates et noix) <i>(Green salad, croutons, comté cheese, ham, 4 hot goat cheese toasts and honey from Haut-Doubs, tomatoes and walnuts)</i>	17,00 €
Salade aux aiguillettes de poulet marinées (Salade verte, croûtons, comté, aiguillettes de poulet grillées, tomates, noix) <i>(Green salad, croutons, comté, grilled chicken fingers, tomatoes, walnuts)</i>	17,50 €
Grande assiette d'assortiment de salaisons du terroir <i>(Large plate of salting assortment of the terroir)</i>	19,50 €

NOS PLATS DE VIANDE* *(Meat dishes)*

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

Assiette comtoise de l'Aberge (Saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, salade) <i>(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)</i>	18,00 €
Suprême de Poulet au Comté de la région <i>(Supreme Chicken with "Comté" = Local Cheese)</i>	18,50 €
Tartare de Bœuf, salade verte <i>(Beef tartare, green salad)</i>	18,50 €
Filet de Bœuf, Sauce morilles <i>(Beef tendreloin, morels sauce)</i>	29,50 €
Burger Maison à la Fleur de Saint Théodule () <i>(Beef burger, Saint Théodule cheese)</i>	15,50 €
Civet de cerf mariné façon grand veneur <i>(Civet of deer marinated way great veneur)</i>	15,50 €



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 20,50 €
(Perch fillets at the meunière with green salad, tartare sauce and puffed potatoes)

Filet de sandre poêlé à la crème de Chardonnay, Légumes de saison 21,50 €
(Pan-fried pike-perch fillet with Chardonnay cream and seasonal vegetables)

Friture de carpe, sauce tartare, salade verte et pommes soufflées 19,50 €
(Fried carp, tartare sauce, green salad and puffed potatoes)

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

(Our local specialties)

Fondue de l'Aberge, assiette de salaisons, salade verte (21,00 €
(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, 21,00 €
Minimum 2 personnes par personne
(Hot Mont d'Or cheese, potatoes shot, green salad, minimum 2 pers.)

Menu Enfant le Bistroquet

(Kids menu)

9€

Jambon blanc / Saucisse de Morteau / Nuggets

Cancoillote chaude

Et légumes de saison **ou** Pommes soufflées

~

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 beer)</i>	3,30 €
Pression Blanche (25 cl) (Grimbergen) <i>(Draft beer)</i>	3,50 €
Galopin (12,5 cl) <i>(Urchin of beer)</i>	2,30 €
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> (La Bonne Bouille)Pontarlier <i>(Local organic beer in bottle)</i>	5,50 €

LES APÉRITIFS

Pontarlier (2 cl)	3,00€
Sapont (2 cl)	3,30€
Suze (2 cl)	3,00 €
Ricard-Pastis (2 cl)	2,90 €
Absinthe (2 cl)Distillerie Marguet/Doubs	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)	5,00 €
Vodka, Whisky, Gin (2 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)	6,00 €
Spritz (Apérol + crémant du jura pétillant +sans pellegrino+ orange)	7,00€



Tous nos prix sont nets

LES COCKTAILS

(7,50€)

- **Cosmopolitan (15,9%)** : Vodka, jus de Cranberry, citron vert, liqueur d'orange
- **Pornstar Martini (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	2,50 €
½ l	9,00 €
¼ l	5,50 €
1 l	12,00 €

Rouge ou Blanc (*red or white wine*)

Verre	3,50 €
½ l	12,00 €
¼ l	9,00 €
1 l	16,00 €

LES EAUX (*Waters*)

Perrier Bouteille (*Sparkling water*)

33 cl	3,40 €
50 cl	3,50 €
1 l	5,00 €

San Pellegrino Bouteille (*Sparkling water*)

50 cl	3,50 €
1 l	5,00 €

Vittel Bouteille (*Still water*)

50 cl	3,50 €
1 l	5,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL (*alcohol free drinks*)

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

Eau de vie (2,5 cl) (Gentiane, poire, framboise, mirabelle, kirsch)	6,50 €
Liqueur (2,5 cl) (Sapin, pêche de vigne, myrtille, Bailey's, Grand Marinier, Get 27)	6,00 €
Vieux Calvados, Cognac, Armagnac (2,5 cl)	6,50 €

LES BOISSONS CHAUDES *(hot drinks)*

Tisane ou thé <i>(Herbal tea or tea)</i> BIO	3,80 €
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>	3,40 €



Tous nos prix sont nets

NOS DESSERTS

(Tous nos desserts sont faits maison !)

- Dôme chocolat et son cœur croustillant praliné 8,50€
- Crème brûlée. 6,00€
- Blinis pomme-poire au caramel beurre salé 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. –
25160 Labergement Sainte-Marie

- **Domaine Baud Génération 9**
222, Route de Voiteur
39210 Le Vernois

Vin Rouge :

• Château Maison Neuve	75 cl.	23,00€
AOC Blaye Côtes de Bordeaux	37.5 cl	16,00€
• Règle N°1		
AOP Minervois “Le Plô”	75 cl	23,00 €
Beret Noir (Sud-Ouest).	75 cl	22,00 €
AOC Saint Mont	Verre	4,50€
• Poulsard. 100%	75 cl.	23,00€
AOC Côtes du Jura Rouge.	37,5 cl.	16,00€
• Rouge Ancestral	75cl	25,00€
• Trousseau 70% et pinot noir30%		
Rouge -ancestral	37,5cl.	16,00€

Vin Blanc :

Chardonnay vieilles vignes 50% savagnin et 50%chardonnay		29,00€
• Savagnin « L'Un » (100% Savagnin)	75 cl	36,00€
AOC Côtes du Jura Blanc.		
• “Je donne ma langue au Chat”		
Chardonnay Vionnier du Gard	75 cl	19,00€
• Chardonnay (Cuvée Flore à la Bourguignonne).	75 cl.	24,00€
AOC Côtes du Jura Blanc.	37,5 cl.	16,00€
• Beret Blanc (Sud-Ouest).	75 cl.	22,00€
AOC Saint Mont	Verre.	4,50€



Tous nos prix sont nets

Vin Blanc Moelleux

- Charmes Colombelle (Côtes de Gascogne) * 75 cl. 23,50€
- ✓ Frais et gourmand, ce vin est un délice à l'apéritif, avec du foie Gras, puis un dessert.
- Verre. 4,50€

Vin Rosé :

- "La nuit tous les Chats sont gris" 75 cl. 19,00€
- IGP du gard

Pétillant :

- Crémant Brut (Pinot Noir-Chardonnay) 75cl. 32,00€
AOC Crémant du Jura
- Champagne « Brut Cyrille David » 75cl. 50,00€
37,5cl. 27,00€

Vin Biologique (Vin naturel)

La Bouteille :36€

Le Verre : 6,50€

- La Belle - (Vin blanc)

Malvasia un gout léger de fraise,c'est un vin doux et intense qui s'accorde parfaitement avec nos viandes et fromages

- Coste di moro – (Vin rouge)un gout léger note de cerise noires intense qui s'accorde parfaitement avec nos charcuterie et viandes



Tous nos prix sont nets



Tous nos prix sont nets