



***2 avenue de la Gare
25160 Labergement Sainte-Marie
Tél : 03 81 69 79 31***

lebistrotde laberge@orange.fr
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



Tous nos prix sont nets

Nos entrées

(Starters)

Petite assiette d'assortiments du terroir 9,50 €
(Selection of local products)

Petite salade de chèvre chaud 9,00 €
(Salade verte, croûtons, comté, jambon, 2 toasts au chèvre chaud et miel du Haut-Doubs, tomates et noix)
(Green salad, croutons, comté cheese, ham, 2 hot goat cheese toasts and honey from Haut-Doubs, tomatoes and walnuts)

Petite salade de l'Aberge 8,00 €
(Salade verte, croûtons, comté, jambon, tomates et noix)
(Green salad, croutons, comté cheese, ham, tomatoes and walnuts)

Petite salade de truite fumée 9,50 €
(Salade verte, lanières de poisson fumé, croûtons, miettes de crabe, tomates, sauce citronnée)
(Small smoked trout salad)

Autres

(other starters)

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

Assiette de fromages de la région 5,50 €
(Platter of local cheeses)



Tous nos prix sont nets

Nos salades repas *(Large size salads)*

Grandes salades accompagnées de pommes de terre soufflées *(Large salads with puffed potatoes)*

Salade au 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 €
Salade à la truite fumée (Salade verte, lanières de truite fumée, croûtons, miettes de crabe, tomates, sauce citronnée) <i>(Green salad, smoked trout strips, croutons, crab crumbs, tomatoes, lemon sauce)</i>	18,00 €
Salade de l'Aberge (Salade verte, croûtons, comté, jambon, tomates et noix) <i>(Green salad, croutons, comté cheese, ham, tomatoes and walnuts)</i>	15,50 €
Grande assiette d'assortiments de salaisons du terroir <i>(Large plate of salting assortment of the terroir)</i>	19,50 €
Grand carpaccio de bœuf, vinaigrette aux agrumes et copeaux de parmesan <i>(Large beef carpaccio, vinaigrette of citrus fruits)</i>	18,00 €



Tous nos prix sont nets

Nos plats de viande

(Meat dishes)

Assiette comtoise de l'Aberge (Saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, salade) <i>(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)</i>	18,00 €
Faux-Filet de Bœuf sauce vin rouge <i>(Sirloin beef red wine sauce)</i>	18,50 €
Tartare de Bœuf, salade verte <i>(Beef tartare, green salad)</i>	18,50 €
Filet de Bœuf, sauce morilles <i>(Beef tenderloin, morels sauce)</i>	28,00 €
Burger Maison à la Saint Théodule <i>(Beef burger, Saint Théodule cheese)</i>	15,50 €

Nos plats de poisson

(Fish dishes)

Filets de perche, sauce tartare, salade verte et pommes soufflées <i>(Perch fillet with green salad, tartare sauce and puffed potatoes)</i>	20,50 €
Filet de truite de nos rivières poché, sauce au Pontarlier, légumes de saison (selon arrivage) <i>(Trout fillet of our rivers with Pontarlier sauce and seasonal vegetables)</i>	21,50 €
Friture de carpe, sauce tartare, salade verte et pommes soufflées <i>(Fried carp, tartare sauce, green salad and puffed potatoes)</i>	19,50 €

Nos spécialités régionales

(Our local specialties)

Fondue de l'Aberge, assiette de salaisons, salade verte <i>(Aberge fondue, salted plate, green salad, 1 person)</i>	21,00 € par personne
Edel de Cléron, assiette de salaisons, salade verte <i>(Edel de Cléron, salted plate, green salad, 1 person)</i>	23,00 € par personne
Mont d'Or chaud (selon saison), pomme de grenailles, salade verte, <u>minimum 2 personnes</u> <i>(Hot Mont d'Or cheese, potatoes shot, green salad, minimum 2 pers.)</i>	21,00 € par personne



Tous nos prix sont nets

Menu enfant le Bistroquet

(Kids menu)

9 €

Jambon blanc ou saucisse de Morteau ou nuggets

Cancoillote chaude

Et légumes de saison

~

Dessert Bistroquet



Tous nos prix sont nets

Nos boissons

(Our drinks)

Les bières

(Beers)

Pression blonde (25 cl) (Fleuron d'Alsace de Kronembourg)	3,00 €
<i>(Draft beer)</i>	
Bière 1664 (25 cl)	3,50 €
Galopin (12,5 cl)	2,30 €
<i>(Urchin of beer)</i>	
Panaché (25 cl)	3,20 €
<i>(Beer with lemonade)</i>	
Pression avec sirop (25 cl)	3,40 €
<i>(Draft beer with sirup)</i>	
Monaco (25 cl)	4,00 €
<i>(Draft beer with sirup and lemonade)</i>	
Picon bière (25 cl)	4,50 €
<i>(Picon beer)</i>	
Bière artisanale bio La Bonne Bouille	5,50 €
<i>(Local organic beer in bottle)</i>	

Les apéritifs

Pontarlier (2 cl)	2,60 €
Suze (2 cl)	3,00 €
Ricard-Pastis (2 cl)	2,40 €
Absinthe (2 cl)	5,00 €
Martini (blanc/rouge) (4 cl)	3,20 €
Campari (4 cl)	3,20 €
Campari + jus d'orange	4,00 €
Porto (blanc/rouge) (4 cl)	3,20 €
Macvin (2 cl)	4,50 €
Vodka, Whisky, gin (2 cl)	4,50 €
+ jus ou coca	5,50 €
Kir vin blanc <i>(white wine kir)</i>	3,50 €



Tous nos prix sont nets

Kir royal au Crémant du Jura	10,00 €
Coupe de Crémant	8,00 €
Apéro de l'Aberge (Macvin jura + sirop de myrtilles)	6,00 €
Apéro clémentine (crémant + Macvin du jura)	6,00 €
Spritz (Apérol + vin blanc pétillant + orange)	6,50 €
Frais-Nésie pétillant, fleur de sureau	6,50 €

Les vins au verre ou en pichet

Rosé (*Table Rosé*)

Verre	2,00 €
½ l	9,00 €
¼ l	5,50 €
1 l	12,00 €

Côte du Rhône rouge (*Côte du Rhône red wine*)

Verre	2,50 €
½ l	10,00 €
¼ l	6,50 €
1 l	14,00 €

Jura rouge ou blanc (*Jura 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	7,00 €

San Pellegrino bouteille (*Sparkling water*)

50 cl	3,50 €
1 l	7,00 €

Vittel bouteille (*Still water*)

50 cl	3,50 €
1 l	7,00 €



Tous nos prix sont nets

Boissons sans alcool *(alcohol free drinks)*

Sirup à l'eau au verre (25 cl) <i>(Sirup and water)</i>	1,40 €
Limonade « Riem » au verre (25 cl) <i>(Glass of « Riem » lemonade)</i>	1,80 €
Diabolo au verre (12,5 cl) <i>(Lemonade with sirup)</i>	2,20 €
Jus de fruits Granini (25 cl) <i>(Fruit juice)</i>	4,00 €
Thé froid (25 cl) <i>(Ice tea)</i>	3,00 €
Coca, coca light, oangina bouteille (25 cl) <i>(Bottle of coca, coca light, orangina)</i>	4,00 €
Schweppes bouteille (25 cl) <i>(Indian tonic, lemon)</i>	3,40 €

Les digestifs

Eau de vie (2,5 cl) (Gentiane, poire, framboise, mirabelle, kirsch)	6,00 €
Liqueur (2,5 cl) (Sapin, pêche de vigne, myrtille, Baileys, Marie Brizard, 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>	3,00 €
Chocolat chaud <i>(Hot chocolate)</i>	3,20 €
Cappucino	3,20 €
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

Carte des vins

(Our wines)

domaine BAUD Génération 9



AOC Crémant du Jura

Crémant Brut (Pinot Noir – Chardonnay)	75 cl	32,00 €
--	-------	---------

AOC Côtes du Jura Rouge (*Jura red wine*)

Poulsard	75 cl	23,00 €
	37,5 cl	16,00 €
Rouge Ancestral (Pinot – Trousseau)	75 cl	25,00 €
	37,5 cl	16,00 €

AOC Côtes du Jura Blanc (*Jura white wine*)

Chardonnay (Cuvée Flore à la Bourguignonne)	75 cl	24,00 €
	37,5 cl	16,00 €
Chardonnay (Vieilles Vignes typé Jura)	75 cl	29,00 €
Savagnin	75 cl	36,00 €

Rosé d'été (Audacieuse) (<i>Rosé Wine</i>).....	75 cl.....	20,00 €
---	------------	---------



Tous nos prix sont nets

Sélection de vins du Cellier du Lac

10, Avenue de la Gare – 25160 Labergement Sainte-Marie

Vin rouge (red wine)

- | | | |
|-----------------------------|---------|---------|
| ✓ Château Maison Neuve | | |
| AOC Blaye Côtes de Bordeaux | 75 cl | 23,00 € |
| | 37.5 cl | 16,00 € |
| ✓ L'Atelier | | |
| AOP Minervois "Le Plô" | 75 cl | 23,00 € |
| ✓ Flying Solo | | |
| Vin du Languedoc Roussillon | 75 cl | 18,00 € |

Vin blanc (white wine)

- | | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| ✓ "Je donne ma langue au Chat" | | |
| Chardonnay Vionnier du Gard | 75 cl | 19,00 € |

Vin rosé (Table rosé)

- | | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| ✓ "La nuit tous les chats sont gris" | | |
| Chartreux du Gard | 75 cl | 19,00 € |



Tous nos prix sont nets



Tous nos prix sont nets