



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

**03.81.69.79.31**

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

 **Le Bistrot de l'Aberge**

**Le restaurant est ouvert tous les jours Midi et Soir  
Sauf le mercredi**



Tous nos prix sont nets

## **NOS ENTRÉES**

*(Starters)*

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

Foie gras Mi-Cuit Maison Toast Brioché Marmelade aux fruits de saison 17,50€  
Homenmade Foie Gras Ballotine Brioche Toast Seasonal Fruit Marmelade

Petite salade de chèvre chaud 10,50 €  
*(small warm goat cheese salad)*

Petite salade de l'Aberge 9,00 €  
*(Green salad in l'Aberge way)*

Croûte aux Morilles et Vin Jaune 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 19,50 €

(Saucisse de Morteau **IGP**, cancoillotte chaude, salade) Charcuterie Grésard

*(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)*

Ballotine de volaille farcie à la mozzarella et tomate confite sauce au Morbier 30,00 €  
de Nos Fruitières légumes de saison

*Chicken ballotine stuffed with Mozzarella and candied tomato with Morbier sauce and seasonal vegetables*

Tartare de Bœuf, salade verte 19,00 €

*(Beef tartare, green salad)*

Filet De Bœuf aux Morilles et Vin jaune 35,00 €

*(Beef tenderloin, morels sauce)*



Tous nos prix sont nets

Burger Montagnard 17,50 €  
*(Beef burger with cheese)*

Magret de canard sauce nectarine et pêche légumes de saison 27,50 €  
*(Duck breast with nectarine and peach sauce, seasonal vegetables)*

## **NOS SUGGESTIONS DU MOMENT**

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

Filets de perche à la meunière, sauce tartare et salade verte 23,00 €  
*(Perch fillets à la meunière with green salad, tartare sauce)*

Filet de Truite de nos rivières juste poêlé jus au Pontarlier et légumes de saison 27,00 €  
Pisciculture Beuque

*(Filet of trout from our rivers just pan-fried with Pontarlier seasonal vegetables)*

Filet de Bœuf Charolais façon Rossini 37,00 €  
*(Charolais beef fillet Rossini Style)*

## **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) 10 minutes d'attente*  
Par personne

### **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 DESSERTS

*(Tous nos desserts sont faits maison)*

Moelleux au Chocolat et sa boule de Glace Vanille .....	7,50 €
Crème brûlée .....	6,50 €
Tarte Maison aux fruits du Moment .....	7,50€
Café Gourmand ( <i>accompagné de 4 desserts surprise</i> )	9,00 €

## NOS GLACES

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

Crèmes glacées : Chocolat, Vanille, Fraise, Café, Pistache, Nougat, Marron, Noix de Coco, Rhum-raisins, Smarties, Spéculos

Sorbets : Cassis, Citron Fondant, Citron Vert, Cerise, Pêche

**Coupes glacées 7,90€ / Coupes glacées alcoolisées 8,90€**

**La Ronde des Glaces** : 4 boules de glaces au choix

**La Dame Blanche** : Vanille, Chocolat chaud, crème fouettée

**Café liégeois** : Café, Vanille, nappage café, crème fouettée

**La Coupe du Haut-Doubs** : Bourgeon de Sapin, Pêche de Vigne, Macvin, liqueur de Sapin

**La Coupe de Laberge** : Vanille, Cerise, Griottine et crème fouettée

**Colonel** : Citron Fondant, Citron Vert, Vodka, rondelle de citron.

**Irish Coffee** : Espresso, Whisky et crème fouettée



Tous nos prix sont nets