



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

03.81.69.79.31

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'assortiments du terroir <i>(Selection of local products)</i>	10,00 €
Foie Gras Mi-Cuit Maison Toast Brioché Chutney de fruits d'Automne <i>(homemade semi-cooked foie gras toast brioche autumn fruit chutney)</i>	17,50 €
Petite salade de chèvre chaud <i>(Small warm goat cheese salad)</i>	10,50 €
Petite salade de l'aberge <i>(Green salad in l'Aberge way)</i>	9,00 €
Croûte aux Morilles et vin Jaune <i>(Morel and yellow wine crust)</i>	17,50 €

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)*

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>	17,90 €
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>	17,90 €
Grande assiette d'assortiments de salaisons du terroir	19,90 €

NOS PLATS DE VIANDES* *(Meat dishes)*

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

Assiette comtoise (Saucisse de Morteau, cancoillotte chaude, salade) <i>Charcuterie Grésard</i> <i>(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)</i>	19,50 €
Ballotine de volaille farcie Sauce écrevisse et légumes de saison <i>(stuffed poultry ballotinewith crayfish sauce and seasonal vegetables)</i>	32,00 €
Tartare de Bœuf, salade verte <i>(Beef tartare, green salad)</i>	19,50 €
Burger Montagnard <i>(Beef burger, with cheese)</i>	17,50 €
Filet de Bœuf Charolais façon Rossini <i>(Charolais beef fillet Rossini Style)</i>	37,00 €
Filet De Bœuf aux Morilles <i>(Beef tendreloin, morels sauce)</i>	35,00 €



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 23,00 €
(Perch fillets at the meunière with green salad, tartare sauce and puffed potatoes)

Noix de Saint Jacques snackées crème de potimarron et légumes de saison 32,00 €
(Snacked scallops with chesnut cream and seasonal vegetables)

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

(Our local specialties)

Fondue de l'Aberge, assiette de salaisons, salade verte 23,50 €
(Comté / Morbier / Saint 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 23,50 €
(Edel de Cléron, salted plate, green salad, 1 person) par personne

Menu Enfant le Bistrot

(Kids menu) 10 ans maximum
10,00 € (avec un sirop au choix)

Jambon blanc / Saucisse de Morteau / Nuggets

Cancoillote chaude et Pommes soufflées

Dessert Bistrot



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 € |
| - La Suggestion de Nico | 9.00 € |
| - Café ou thé Gourmand (accompagné de 4 petits desserts- surprise-) | 9,00 € |



Tous nos prix sont nets