



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

**Tél : 03.81.69.79.31**

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

**Toute la semaine sauf le Mercredi pendant les  
Vacances de Février et les Vacances d'été**



Tous nos prix sont nets

## NOS ENTRÉES

*(Starters)*

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

Ballotine de foie gras Maison et ses fruits rouges 17,50€  
*(Foie gras ballotine and sweet onion chutney)*

Petite salade de chèvre chaud 10.50 €  
*(small warm goat cheese salad)*

Ceviche au saumon 14,00 €  
*(salmon ceviche)*

Petite salade de l'Aberge 8,50 €  
*(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 19,00 €  
(Saucisse de Morteau **IGP**, cancoillotte chaude, salade) Charcuterie Grésard  
*(Morteau sausage, hot cancoillotte, salad)*

Pièce de bœuf jus corsé au vin rouge 25,00€  
*(beef rib steack with gravy red wine)*

Tartare de Bœuf, salade verte 18,50 €  
*(Beef tartare, green salad)*

Filet De Bœuf aux Morilles et Vin jaune 34,00€  
*(Beef tendreloin, morels sauce)*

Burger Montagnard 16,00 €  
*(Beef burger with cheese)*

Magret de canard cuit basse température jus au miel et légumes de saison 26,50 €



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

Dos de Sandre juste poêlé sauce vierge et légume de saison 25,00 €  
*(filet of pike-perch just fried virgin sauce seasonal vegetables)*

Friture de Joels, sauce tartare et salade verte 21.50 €  
*(Fried little fish, tartare sauce, green salad)*

## 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)* 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 BOISSONS

*(Our drinks)*

*Supplément Sirop 0.40€*

### LES BIÈRES *(Beers)*

Pression Blonde (25 cl) (1947) <i>(Draft blond beer)</i>	3,60 €
Pression Blanche (25 cl) (Bière du moment) <i>(Draft white beer)</i>	4,20 €
Galopin (12,5 cl) <i>(Urchin of beer)</i>	2,60 €
Panaché (25 cl) <i>(Beer with lemonade)</i>	3,80 €
Monaco (25 cl) <i>(Draft beer with sirup and lemonade)</i>	4,30 €
Picon bière (25 cl) <i>(Picon beer)</i>	4,80 €

### LES APÉRITIFS

Pontarlier (2 cl)	3,00€
Sapont	3,40€
Suze ( 4cl)	4,50 €
Ricard-Pastis (2 cl)	3,00 €
Absinthe (2 cl)	5,00 €
Martini (blanc/rouge) (4 cl)	4,00 €
Campari (4cl) + jus d'orange	4,00 €
Porto (blanc/rouge) (4 cl)	3,20 €
Wisky « Monsieur Fernand »	7,50€
Macvin (4 cl)	5,90 €
Vodka, Gin (4 cl)	6,50 €
+ jus d'orange ou coca	7,60 €
Trinquette au vin blanc <i>(white wine)</i>	4,00 €
Coupe de Crémant du Jura	6,80 €



Tous nos prix sont nets

Apéro de l'Aberge (Macvin jura + Sirop de myrtilles)	6,50 €
Apéro Clémentine (Crémant + Macvin du jura)	8,00 €
Spritz (Apérol + vin blanc pétillant + orange)	7,80 €

## LES COCKTAILS

**(7,90€)**

- **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	4,90 €
¼ l	7,50 €
½ l	10,50 €
1 l	14,50 €

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

Verre	4,90 €
¼ l	9,90 €
½ l	12,80 €
1 l	16,00 €

## LES EAUX (*Waters*)

Perrier Bouteille ( <i>Sparkling water</i> )	(33cl)	3,90 €
Carola Bouteille ( <i>Sparkling water</i> )		4,00 €
(bleue verte)	(50cl)	4,50 €
	(1 l)	

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

Sirop à l'eau au verre (25 cl)	1,80 €
<i>(Sirup and water)</i>	
Limonade «Riem» au verre (25 cl)	3,00 €
<i>(Glass of «Riem» lemonade)</i>	



Tous nos prix sont nets

Diabolo au verre (12,5 cl) <i>(Lemonade with sirup)</i>	3,20 €
Jus de fruits Granini (25 cl) <i>(Fruit juice)</i>	3,90€
Thé froid (25 cl) <i>(Ice tea)</i>	3,90 €
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>	3,90 €

## LES DIGESTIFS

<b><u>Eau de Vie (2.5cl)</u></b> (Gentiane, poire, framboise, mirabelle, kirsch)	6,80 €
<b><u>Liqueur (2.5 cl)</u></b> (Sapin, Liqueur de Menthe, Bailey's, Grand Marinier, Get 27) Vieux Calvados, Cognac, Armagnac (2,5 cl)	6,80 €
<b><u>Vieux Marc Du Jura (AOC) (2.5cl)</u></b>	7,50€

## LES BOISSONS CHAUDES *(hot drinks)*

Tisane ou thé <i>(Herbal tea or tea)</i>	3,90 €
Chocolat chaud <i>(Hot chocolate)</i>	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Café <i>(coffee)</i>	1,80 €
Café crème <i>(coffee with cream)</i>	2,80 €
Café long <i>(long coffee)</i>	3,00 €
Double expresso crème long <i>(long coffee with cream)</i>	3,90 €

## NOS DESSERTS

*(Tous nos desserts sont faits maison)*

- Moelleux au chocolat	7,90€
- Crème brûlée	6,00€
- Biscuit dacquoise et ses framboise	9,00€
- Café Gourmand <i>(accompagné de 4 petits desserts surprise)</i>	9,00€



Tous nos prix sont nets

## **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€ / les Coupes Glacées Alcoolisée 8,90€**

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

## Vin Rouge **BIO**

- **Coste di moro**  
**Montepulciano Abruzzo**  
75 cl 36,90€  
Verre 7,90€

## Vin Blanc :

- **Deux** (50% savagnin 50 % chardonnay ) 75 cl  
36,00€  
AOC Côtes du Jura Blanc.



Tous nos prix sont nets

- **“Je donne ma langue au Chat”**  
Chardonnay Viognier du Gard 75 cl 25,00€
- **Chardonnay** (Cuvée Flore à la Bourguignonne). 75 cl 24,50€  
AOC Côtes du Jura Blanc. 37,5 cl 16,50€
- **Beret Blanc** (Sud-Ouest). 75 cl 24,00€  
AOC Saint Mont Verre 5,50€

### Vin Blanc Moelleux

- **Charmes Colombelle** (Côtes de Gascogne) \* 75 cl 25,00€  
Verre 5,50€

\*Frais et gourmand, ce vin est un délice à l'apéritif ou avec un dessert

### Vin Rosé

- « La Nuit Tous Les Chats sont **gris** 75 cl 24,00€
- « IGP cote de Gascogne « corolle » 75 cl 20,00€

### Pétillant :

- **Crémant Brut** (Pinot Noir-Chardonnay) 75cl 35,00€  
AOC Crémant du Jura



Tous nos prix sont nets