

Apéritifs

Apéritif du Moment	6 €
Vin de Rhubarbe des Vosges 7cl	7 €
Pontarlier ou Ricard 3cl / 45°	3,50 €
Suze 7cl / 15°	3,50 €
Porto 7cl / 18°	3,50 €
Martini blanc/rouge 7cl / 14,4°	3,50 €
Whisky 4cl cola / 40°	4,50 €
Gin Tonic 5cl 37,5 °	4,50 €
AOC Macvin 7cl	6 €
Vin Blanc Cassis 12cl	3,50 €
AOC Champagne 12cl	10 €
AOC Crémant du Jura 12cl	4,50 €
Kir au crémant 12cl	5 €
Spritz au crémant 18cl	8,50 €
Spritz sans alcool 18cl	6 €
Jus de fruit de dégustation Patrick Font 25 cl	5 €
Pepsi ou zéro sucre 33cl	4 €
Limonade nature 33cl ou Orange Bio « Fine »	4 €
Schweppes Tonic 25cl	4 €
Thé Pêche 25cl	4 €
Carola gazeuse 33cl	3,70 €
Diabolo 25cl	3 €
Sirop à l'eau 25cl	2 €

Bières

	25cl	50cl
PRESSION		
Blonde Pale Lager Tigre Bock (douce amertume, bière premium)	4 €	7,50 €
BIÈRE PICON	4,20 €	8 €
BIÈRE PANACHÉE	3,50 €	6,50 €
BIÈRE DU MOMENT	5 €	9,50 €
Supplément sirop.		0,50 €

BIÈRES LOCALES BOUTEILLE 33 cl (BRASSERIE LA RINCOTTE À MAICHE)

BLANCHE « LA BRAILLOTTE » 5,5°	6 €
Rafraîchissante aux notes d'agrumes	
AMBRÉE « LA BEUCHE » 5,9°	6 €
Légèrement épicee, petite touche maltée caramel	
IPA « LA DAUBOTTE » 5,5°	7 €
Bien houblonnée, arômes de fruits tropicaux, légère note caramelisée avec amertume	
NEIPA « LA BIDOUILLE » 5,5°	7 €
Style IPA, texture lisse et crémeuse, fruitée et sans amertume	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



T'VERRAIS SA FEMME,
TOU'MAL ARRANGÉE
QU'ELLE EST, DES CH'VEUX
EN PAILLASSE, PIS UN
VENTRE, QU'ON DIRAIT
QU'ELLE R'ATTEND

L'Etape Comtoise

Restaurant · Trévillers

Les entrées

	Entrée	Plat
Salade Comtoise	10,50 €	15,50 €
Salade, tomates, Comté AOC, Saucisse de Morteau IGP, œuf, pain d'épices maison, vinaigrette		
Salade Biquette	10,50 €	15,50 €
Salade, tomates, toast chèvre chaud au miel, lardons grillés, vinaigrette		
Salade Cocotte	10,50 €	15,50 €
Salade, tomates, copeaux de Parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce césar		
Croûte Champignons et Morilles	13,50 €	18,50 €
Fricassée de champignons de Paris frais et morilles, crémeuse		
Terrine Maison et crudités 100% porc français	9 €	
Foie gras de canard français maison au macvin	18,50 €	
Supplément frites maison		4 €

La viande maturée par la Maison Polmard *

Accompagnée de frites maison et salade.

Tartare viandard 200g

Maturé 4 semaines, coupé au couteau et assaisonné par nos soins

Tartare italien 200g

Tartare Viandard avec tomates confites, copeaux de Parmesan, pignons de Pin et Pesto

La pièce du boucher maturée à cuire sur la pierre volcanique environ 200g

Tarif en fonction de l'arrivée

Pour tous les plats demandés en direct,
l'attente moyenne est de 15 minutes.

* C'est une sélection minutieuse de la race bovine blonde d'Aquitaine, avec le respect d'une alimentation et d'un mode d'élevage particulier grâce à des normes d'excellence. Le processus de maturation (entre 3 à 4 semaines) a été sélectionné par la famille POLMARD, une maturation muscle par muscle, sous atmosphère contrôlée et sous des bâches anti UV. La maturation assure le développement du goût de la viande et permet d'affiner son grain et sa tendreté.



MENUS



QUI C'EST QU'EST ASSIS VERS
LA THÈRÈSE ? TOUT MAL
GAUPÉ QU'IL EST, SA TÊTE ME
DIT QUEQU'CHOSE, MAIS J'LE
R'METS PAS, Y DOIT PAS ÊTRE
DE CHEZ NOUS !

Menu comtois

27 €*

Croûte champignons et morilles

ou

Salade comtoise

ou

Jambon fumé du Haut-Doubs

ou

Véritable saucisse de Morteau

ou

Dessert au choix

(Supplément 2€ pour café ou thé gourmand, et coupes alcoolisées)



Les plats

Viandes sur Pierre Volcanique

180 g 260 g

25 €

Pavé de Bœuf Angus

19,90 € 25 €

Filet de Poulet Français

16,90 € 20 €

Bœuf Angus + Poulet Français

18,90 € 24 €

Solomillo de Porc Ibérique

21 € 26 €

(Filet mignon)

Bœuf Angus + Solomillo Porc Ibérique 21 € 28 €

Avec Frites Maison et salade

Pour accompagner tous vos plats, nous proposons un supplément sauce champignons et Morilles à 4,50 €

Chapeau Plancha à Volonté servi Avec Frites Maison et salade (minimum 2 personnes) 28 €/pers

Bœuf Angus, Poulet Français, Mignon de cochon, filet de kangourou ou canard selon arrivage

Gratiné de Filet de Poulet aux Morilles 23 €

et vin jaune

Frites maison et salade

Véritable Morteau 17 €

Saucisse de Morteau IGP, cancoillotte chaude, frites maison et salade

Jambon fumé du Haut-Doubs 16 €

Frites maison et salade

Boîte Chaude 22 €

Fromage de Franche-Comté gratiné, jambon fumé, pommes vapeur et salade

Burger de l'Étape 18 € (simple) 22 € (double steaks)

Pain bun's Boulangerie Stofleth, steak Haché Angus, raclette, confit d'oignons, salade tomate, mayonnaise burger

Filets de Truite au Beurre de Trévillers 16,50 €

Frites maison et salade

Friture de Carpe à Volonté 22 €

Frites maison et salade

Digestifs

4cl

Calvados 40° 6 €

Limoncello, Get 27, Amaretto, Baileys 5 €

Kirsch, Mirabelle, Framboise, Poire 40° 6 €

Gentiane 45° 10 €

Cognac Park VS 40° 6 €

Whisky Français ARLETT single Malt 45° 7 €

Whisky Français ARLETT single Malt Tourbé 43° 8 €

Rhum Don Papa Baroko 40° 7 €

Rhum SAISON RUM SHERRY CASK 42° 7 €

BIN DIT,
T'SAIS LA PAULETTE,
ELLE A SOUPÉ LA VIANDE
SUR LE CAILLOU CHAUD
QU'CTAIT DU SACRÉ
BON COMMERCE



Bastien et Thierry, ainsi que toute l'équipe de L'Étape Comtoise, vous remercient chaleureusement pour votre fidélité.

Bon appétit