

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	4 €
ou Orange Bio « Fine »	
Schweppes Tonic 25cl	4 €
Thé Pêche 25cl	4 €
Carola gazeuse 33cl	3,70 €
Diabolo 25cl	3 €
Sirop à l'eau 25cl	2 €

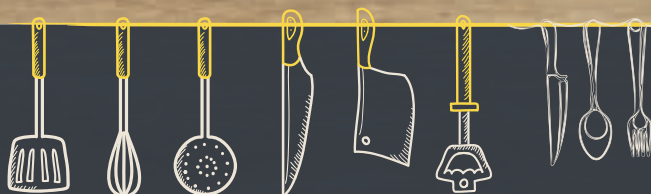
Bières

PRESSION	25cl	50cl
Blonde Pale Lager Tigre Bock	4 €	7,50 €
(douce amertume, bière premium) 5,5°		
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 RINÇOTTE À MAICHE)

BLANCHE « LA BRAILLOTTE » 5.5°	6 €
Rafraichissante aux notes d'agrumes	
AMBRÉE « LA BEUCHE » 5.9°	6 €
Légèrement épicée, petite touche maltée caramel	
IPA « LA DAUBOTTE » 5.5°	7 €
Bien houblonnée, arômes de fruits tropicaux, légère note caramélisée 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'VERRAS SA FEMME,
TOU'MAL ARRANGÉE
QU'ELLE EST, DES CH'VEUX
EN PAILLASSE, PIS UN
VENTRE, QU'ON DIRAIT
QU'ELLE R'ATTEND

L'Étape Comtoise

Restaurant • Tréviillers

Les entrées

	Entrée	Plat
Salade Comtoise	10,50 €	15,50 €
Salade, tomates, Comté AOC, Sausisse 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, crème		
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	25 €
Maturé 4 semaines, coupé au couteau et assaisonné par nos soins	
Tartare italien 200g	27 €
Tartare Viandard avec tomates confites, copeaux de Parmesan, pignons de Pin et Pesto	

La pièce du boucher maturée Tarif en fonction de l'arrivage
à cuire sur la pierre volcanique environ 200g

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.



« Expérience unique et conviviale ! »
Cuisson sur pierre volcanique : à vous de jouer pour la cuisson parfaite de votre viande, pour une viande saine sans ajout de matière grasse !

Les plats

Pour les grands gourmands, au delà des 260g, demandez 50 g de plus pour 2€ supplémentaires

Viandes sur Pierre Volcanique	180 g	260 g
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 (Filet mignon)	21 €	26 €
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 €
Sausisse 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 Stoffeth, steak Haché Angus, raclette, confit d'oignons, salade tomate, mayonnaise burger

Filets de Truite au Beurre de Tréviillers 16,50 €
Frites maison et salade

Friture de Carpe à Volonté 22 €
Frites maison et salade



MENUS



QUI C'EST QU'EST ASSIS VERS LA THÉRÈSE ? 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
Jambon fumé du Haut-Doubs
ou
Véritable saucisse de Morteau
Dessert au choix
(Supplément 2€ pour café ou thé gourmand, et coupes alcoolisées)

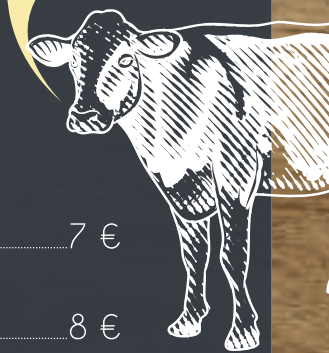
Menu enfant 10 €*

Boisson
à l'eau, diabolo, verre de Pepsi ou thé pêche) 25cl
aiguillettes de Poulet panées frites
ou
Sausisse Morteau Frites
Dessert du jour ou Glace 2 boules

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 À L'ÉTAPE, BAH ELLE A DIT 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