



Menu Plaisir

39€

L'équipe du Grapiot vous souhaite la bienvenue. Nous travaillons des produits frais avec des fournisseurs locaux et nous changeons la carte chaque mois. Merci de votre confiance.

Poireau fondant, langue de bœuf fumée de chez Thaurin,
chips de pain châtaigne, vinaigrette curry

ou

Wraps de légumes et olive de l'Oulibo,
guacamole caramel Vin Jaune, raisin de la mer, sucrine

Dos d'églefin vapeur à 55°, écrasé de charlotte,
carottes en sifflet, sauce homard au Savagnin de Pupillin

ou

Noix de veau pâtissière à basse température, betterave en quartier,
chou vert braisé, béarnaise herbes fraîches, polenta crémeuse

Pomme Royal Gala confite, feuilletage au beurre, compote Granny Smith, sorbet cacao

ou

Cannelé à la Griottine de Fougerolles,
ganache montée chocolat excellence, glace vanille Bourbon

Menu enfant

14€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Découverte

Formule : hors boissons 60€ - avec vins sélectionnés 80€

Velouté de chou-fleur servi froid, épinard,
truite des Planches près d'Arbois, homard, shiso mixte

Arbois Pupillin Chardonnay «Le Grapiot» Domaine Désiré Petit, 2020, 8cl

—

Wraps de légumes et olive de l'Oulibo, guacamole caramel Vin Jaune, raisin de la mer, sucrine

Vin de France Les Insouciantes Didier Grappe, 2018, 8cl

—

Épaule d'agneau confite 8 heures, purée de patate douce, ballotin de blettes
au chèvre frais et miel, tartelette fine au pesto, rouille au safran de Franche-Comté

Côtes du Rhône Poignée de Raisins Domaine Gramenon 2021, 10cl

—

Sélection des fromages au chariot

Arbois Pinot noir la Pépé Jean-Baptiste Menigoz, 2018, 8cl

—

Soupe d'agrumes à la cardamome, sorbet orange pamplemousse

Crémant Rosé Domaine Désiré Petit, 8cl

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Poireau fondant, langue de bœuf fumée de chez Thaurin,
chips de pain châtaigne, vinaigrette curry 18€

Wraps de légumes et olive de l'Oulibo, guacamole caramel Vin Jaune,
raisin de la mer, sucrine 19€

Velouté de chou-fleur servi froid, épinard,
truite des Planches près d'Arbois, homard, shiso mixte 20€

Nos plats

Dos d'églefin vapeur à 55°, écrasé de charlotte,
carottes en sifflet, sauce homard au Savagnin de Pupillin 28€

Noix de veau pâtissière à basse température, betterave en quartier,
chou vert braisé, béarnaise herbes fraîches, polenta crémeuse 29€

Épaule d'agneau confite 8 heures, purée de patate douce, ballotin de blettes
au chèvre frais et miel, tartelette fine au pesto, rouille au safran de Franche-Comté 30€

Nos fromages

Sélection de notre chariot selon notre choix 12€

Nos desserts

Pomme Royal Gala confite, feuilletage au beurre, compote Granny Smith, sorbet cacao 13€

Cannelé à la Griottine de Fougerolles, ganache montée chocolat excellence,
glace vanille Bourbon 13€

Soupe d'agrumes à la cardamome, sorbet orange pamplemousse 13€

Formule jour 29€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café
(servi uniquement au déjeuner en semaine
non disponible durant les vacances scolaires)

Menu Carte Avantages Jeunes

menu Plaisir au choix

Le pain est de fabrication maison. Titre Maître Restaurateur - Bib Gourmand (Guide Michelin) - Collège Culinaire de France

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises, le pain, les jus, les garnitures, les sorbets et glaces, nos mignardises,
tout est fait maison depuis maintenant 20 ans. Merci de votre confiance, l'équipe du Grapiot. Nous vous remercions de nous prévenir
en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Nous sommes en mesure de vous informer.*

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.