



Menu Plaisir

34€

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.

Caviar d'aubergine à huile de basilic, moules de bouchot façon marinière,
crème de curry, fougasse tapenade

ou

Jardin aux saveurs du moment, crumble comté fruité au charbon végétal

Filet de canette rôti, chou blanc comme une choucroute au cumin,
poireaux fondants, charlotte aux herbes fraîches, jus à la bière de Léo Petit

ou

Pavé de saumon poché au jus de carottes, salade de légumes croquants
au citron caviar déglacé au vinaigre, coriandre, sauce homard

Tartelette aux figues, amandes caramélisées, glace cannelle

ou

Pêche rôtie entière au sucre roux, sorbet mirabelle pour l'accompagner

Menu enfant

13€

Menu Découverte

Formule : hors boissons 60€ - avec vins sélectionnés 75€

Caviar d'aubergine à huile de basilic, moules de bouchot façon marinière, crème de curry, fougasse tapenade

Arbois Pupillin, Savagnin Ouillé «L'Essen'ciel» Domaine Désiré Petit, 2018, 8cl

—

Chair de tourteau, avocat comme une macédoine, gelée de pomme au Vin Jaune,
julienne granny smith et chioggia, shiso mixte

Arbois Pupillin, «Plouss'Art Feule», Fruitière vinicole de Pupillin, 2018, 8cl

—

Filet de dorade poêlé au beurre savagnin, purée de céleri boule,
encornet juste saisi, champignons de saison et navets glacés

Vin de France, Alidorés Domaine la Côtelette, 10cl

—

Assiette des affinés franc-comtois selon notre sélection

Côtes du Rhône Saint-Joseph «Les Pierres sèches», Domaine Cuilleron, 2019, 8cl

—

Tartelette aux figues, amandes caramélisées, glace cannelle

Crémant du Jura, Domaine Michel Cahier, 8cl

Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner, le dimanche et le lundi soir jusqu'à 20h30.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Caviar d'aubergine à huile de basilic,
moules de bouchot façon marinière, crème de curry, fougasse tapenade 17€

Jardin aux saveurs du moment, crumble Comté fruité au charbon végétal 18€

Chair de tourteau, avocat comme une macédoine, gelée de pomme au Vin Jaune,
julienne granny smith et chioggia, shiso mixte 19€

Nos plats

Filet de canette rôti, chou blanc comme une choucroute au cumin,
poireaux fondants, charlotte aux herbes fraîches, jus à la bière de Léo Petit 23€

Pavé de saumon poché au jus de carottes,
salade de légumes croquants au citron caviar déglacé au vinaigre, coriandre, sauce homard 26€

Filet de dorade poêlé au beurre savagnin, purée de céleri boule,
encornet juste saisi, champignons de saison et navets glacés 28€

Nos fromages

Assiette des affinés franc-comtois selon notre sélection 10€

Nos desserts

Tartelette aux figues, amandes caramélisées, glace cannelle 13€

Pêche rôtie entière au sucre roux, sorbet mirabelle pour l'accompagner 13€

Nems au chocolat amer servis tièdes, sorbet litchis
caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry 14€

Formule jour 25€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café)
(servi uniquement au déjeuner en semaine)

Menu Carte Avantages Jeunes

(menu Plaisir au choix + nems au chocolat en desserts)

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 19 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.*