



## 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.

Wrap volaille fermière, cœur de romaine, sauce curry madras,  
tranche de Morteau poêlée, caramel vin jaune

ou

Ceviche rascasse sebaste, citron caviar, shio mixte huile de basilic,  
cassis frais et yaourt brebis bergerie de Sophie

Magret de Canard ou filet de canette snacké (selon arrivage), prune en quartier, purée de  
panais, semoule moyenne aux légumes du moment, sauce gingembre et miel

ou

Filet de bar rôti sur peau, piquillos farci carottes et chou-fleur façon grecque,  
tielle de poulpe et olives, poireaux frits beurre blanc ciboulette

Pomme royal gala poché, granny smith en différentes textures et citronnelle,  
sablé croustillant farine de gaudes, sorbet mirabelle

ou

Saint honoré à la figue comme à l'école, sorbet au ploussard de Pupillin

## Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

## Menu Découverte

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

Ceviche rascasse sebaste, citron caviar, shio mixte huile de basilic,  
cassis frais et yaourt brebis bergerie de Sophie

Arbois Pupillin, Savagnin Ouillé Kevin Bouillet, 2019, 8cl

—

Wrap volaille fermière, cœur de romaine, sauce curry madras,  
tranche de Morteau poêlée, caramel vin jaune

Vin de France « Les Insouciantes », Didier Grappe, 2019, 8cl

—

Magret de Canard ou filet de canette snacké (selon arrivage), prune en quartier, purée de panais, semoule  
moyenne aux légumes du moment, sauce gingembre et miel

Arbois Pupillin, Trousseau « A la dame », Domaine Renardière, 2020, 10cl

—

Sélection des fromages au chariot

Vin de France Syrah « Les deux vents », Domaine les Passages, 2018, 8cl

—

Pomme royal gala poché, granny smith en différentes textures et citronnelle,  
sablé croustillant farine de gaudes, sorbet mirabelle

Jus de raisin, Cuvée spéciale sans alcool, 100% Sémillon, Vieilles vignes, Didier Goubet, 10cl

Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

## Menu Carte

Faites votre propre menu

### Nos entrées

Wrap volaille fermière, cœur de romaine,  
sauce curry madras, tranche de Morteau poêlée, caramel vin jaune 17 €

Ceviche rascasse sebaste, citron caviar, shio mixte huile de basilic,  
cassis frais et yaourt brebis bergerie de Sophie 19€

### Nos plats

Magret de Canard ou filet de canette snacké (selon arrivage),  
prune en quartier, purée de panais, semoule moyenne aux légumes du moment,  
sauce gingembre et miel 27€

Filet de bar rôti sur peau, piquillos farci carottes et chou-fleur façon grecque,  
tielle de poulpe et olives, poireaux frits beurre blanc ciboulette 29€

### Nos fromages

Sélection de notre chariot selon notre choix 12€

### Nos desserts

Pomme royal gala poché, granny smith en différentes textures et citronnelle,  
sablé croustillant farine de gaudes, sorbet mirabelle 13€

Saint honoré à la figue comme à l'école, sorbet au ploussard de Pupillin 13€

### Formule jour 26€

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

### Suggestions

Chaque jour, il vous sera proposé à l'oral, suivant la disponibilité, des suggestions.

### 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.*