



## Les incontournables et plats signatures du Grapiot

Faites votre propre menu

Menu Plaisir Entrée / Plat / Dessert au choix 39€

Menu Dégustation 2 Entrées / Plat / Fromage / Dessert au choix 60€

Menu Découverte Menu dégustation avec accords mets et vins (5 verres) 80€

Menu Enfant Plat / Dessert au choix avec boisson 13€

\* supplément 5€ pour le menu plaisir

## Nos entrées

\* Foie gras de canard mi-cuit juste sel et poivre, figue, brioche 19€

\* Hamburger homard, crémeux mascarpone, sauce cocktail, citron caviar 22€

Purée de patate douce servie froide, tendre de tranche saisi, Comté, shiso 17€

Tartine Morteau gratinée au Morbier, caramel Vin Jaune, jeunes pousses 13€

Œufs en meurette à ma façon, pain châtaigne toasté 15€

Sommités de chou-fleur et brocolis, crevettes Madagascar, orange sanguine 18€

## Nos plats

Saint Jacques des côtes françaises snackées, velouté potiron curry madras 27€

Lard croustillant de chez Thaurin poché au Macvin, gratin de pomme de terre 25€

Goujonnette de truite des Planches, charlotte au Mont d'Or,

sauce safran de Franche-Comté 26€

Noix de veau à basse température, embeurrée de chou vert, sauce bière 27€

Cabillaud poché aux agrumes, penne rigate à la sauce homard 29 €

\* Lièvre à la royale, poires, châtaignes, champignons du moment, blette jus brun 32 €

## Nos fromages

Sélection des fromages au chariot 12€

## Nos desserts

Tarte aux noix et son sorbet coing Vin Jaune 13€

Entremet praliné, crème brûlée et chocolat excellence, sorbet mangue 13€

Pain perdu de pain d'épices maison, glace vanille bourbon 13€

Tatin de Granny Smith au miel de châtaigner, sorbet Ploussard Pupillin 11€

Chiboust Macvin sur un sablé gaudé, sorbet ananas 13€

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

## 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.*

*Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner.*

*Nous vous remercions de votre compréhension.*

## Avant de commencer votre repas...

Extrait

### Nos apéritifs régionaux

Crémant nature au verre .....	10cl	3.50€
Arbois Pupillin vin jaune (le verre) .....	6cl	9€
Macvin Blanc ou Rosé de Pupillin .....	6cl	4€
Ricard, Pontarlier .....	2cl	2.50€

### Nos eaux minérales

Evian, San Pellegrino, Badoit .....	100cl	4.00€
-------------------------------------	-------	-------

## Carte des vins...

Extrait

### Vins du Jura : A.O.C ARBOIS PUPILLIN

Désiré PETIT : « PUPILLIN »

CHARDONNAY TRADITION

SAVAGNIN L'ESSEN CIEL

VIN JAUNE 62 cl

Paul BENOIT : « PUPILLIN »

PLOUSSARD

TROUSSEAU

### Vins du Jura : A.O.C L'étoile

DOMAINE DE MONTBOURGEAU

SAVAGNIN

### Vins de Bourgogne - Blancs

POUILLY FUISSÉ TRADITION VALETTE

### Vins de Bourgogne - Rouges

CHOREY-LES-BEAUNES, TOLLOT BEAUT

### Champagne

FLEUR BRUT 1ER CRU DUVAL LEROY