



Menu Plaisir

33€

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.

Millefeuille melon et pastèque en gelée de Macvin,
chèvre frais de Céline Nicole, jambon cru de Mr Thaurin

ou

Salade haricots verts à la crème d'ail et herbes fraîches,
œuf mollet, pain châtaigne pour l'accompagner

Cochon franc-comtois confit durant 8 heures, raviole au Comté fruité, Vin Jaune
et Morteau, carottes fondantes, jus à la bière de Léo Petit

ou

Filet de carrelet meunière au citron caviar et câpres,
croûtons, ratatouille à ma façon

Tropézienne de Pupillin, sorbet au Ploussard

ou

Tartelette myrtilles et crème mousseline, sorbet fromage blanc de la Fruitière d'Arbois

Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Millefeuille melon et pastèque en gelée de Macvin,
chèvre frais de Céline Nicole, jambon cru de Mr Thaurin 16€

Caviar d'aubergine, moule de bouchot marinière, émulsion au curry 17€

Tomate noir de Crimée, homard, tapenade, huile de basilic, sakura 19€

Nos plats

Filet de carrelet meunière au citron caviar et câpres,
croûtons, ratatouille à ma façon 20€

Suprême de volaille fermier à basse température, aligot jurassien,
champignons, pois mange-tout, sauce écrevisse et savagnin 22€

Mignon de veau français rôti, petits légumes du moment,
beurre monté Coriandre 28€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 12€

Nos desserts

Tartelette myrtilles et crème mousseline,
sorbet fromage blanc de la Fruitière d'Arbois 11€

Déclinaison fruits rouges de saison et kalamansi,
sorbet framboise, meringuette 11€

Douceur chocolat en différentes textures, glace yvoire,
tuile grué de cacao 12€

Le pain est de fabrication maison

Titre Maître Restaurateur - Bib Gourmand (Guide Michelin) Collège Culinaire de France
Toutes nos viandes sont d'origine France.

Menu Découverte

Formule : hors boissons 55€ - avec vins sélectionnés 70€

Caviar d'aubergine, moule de bouchot marinière, émulsion au curry

Arbois-Pupillin Chardonnay, Domaine Paul Benoit et fils, 2016, 8cl

Tomate noir de Crimée, homard, tapenade, huile de basilic, sakura

Arbois-Pupillin Margillat Fruitière vinicole de Pupillin, 2015, 8cl

Mignon de veau français rôti, petits légumes du moment, beurre monté Coriandre

Arbois Pinot Trousseau domaine les Matheny, 2016, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Corbières Domaine des Ânes, 2017, 8cl

Déclinaison fruits rouges de saison et kalamansi, sorbet framboise, meringuette

Crémant rosé Domaine Désiré Petit, 8cl

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

Menu Carte Avantages Jeunes

Salade haricots verts à la crème d'ail et herbes fraîches,
œuf mollet, pain châtaigne pour l'accompagner

Cochon franc-comtois confit durant 8 heures, raviole au Comté fruité,
Vin Jaune et Morteau, carottes fondantes, jus à la bière de Léo Petit

Tropézienne de Pupillin, sorbet au Ploussard

Suggestions

Plat du jour 14€

Salade repas selon notre carte 19€

(servi uniquement au déjeuner en semaine)

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 15 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.