



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.

Cœur de Romaine, bleu de la Marre, jambon cru de chez Mr Thaurin,
croûtons à la gaude, caramel Ploussard de Pupillin

ou

Œufs mollets sur une fougasse au charbon, lard croustillant poché au Macvin,
émulsion au Comté fruité de chez Vagne, pousses moutarde

Navarin d'agneau braisé durant 8 heures,
petits légumes de saison, piquillos et olive noire

ou

Filet de bar rôti sur peau au beurre d'agrumes, asperge verte
et purée de patate douce, vierge mangue et citron caviar

Vacherin monté minute cassis, vanille bourbon, framboises, tuile orange

ou

Compotée de rhubarbe, pain d'épices maison façon pain perdu,
sorbet pomme verte

Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Œufs mollets sur une fougasse au charbon, lard croustillant poché au Macvin, émulsion au Comté fruité de chez Vagne, pousses moutarde 16€

Maquereaux de ligne, betterave rouge, radis en lamelles et gelée de concombre, Sakura 17€

Sushi asperges verte croquante, saumon bio mariné par nos soins, chèvre frais de Céline Nicole, concassé de tomate grappe au thym frais 18€

Nos plats

Filet de bar rôti sur peau au beurre d'agrumes, asperge verte et purée de patate douce, vierge mangue et citron caviar 20 €

Quasi de veau du Latet en croûte d'herbes cuit à basse température, artichaut en barigoule et pousses épinards 22€

Pigeon de la maison bourreau, les flans saisis et les cuisses confites, ragout de Charlotte, petits pois et fèves, jus brun de volaille 26€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

Nos desserts

Vacherin monté minute cassis, vanille bourbon, framboises, tuile orange 11€

Sablé fraises Gariguettes, sorbet Mara des Bois, syphon basilic, décor Dulcey 11€

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

Maquereaux de ligne, betterave rouge,
radis en lamelles et gelée de concombre, Sakura

Arbois Pupillin Ploussard de feule, Domaine Désiré Petit, 2016, 8cl

Sushi asperges verte croquante, saumon bio mariné par nos soins,
chèvre frais de Céline Nicole, concassé de tomate grappe au thym frais

Côtes du Jura, Chardonnay à la Percenette, Domaine Pignier , 2016, 8cl

Pigeon de la maison bourreau, les flans saisis et les cuisses confites,
ragout de Charlotte, petits pois et fèves, jus brun de volaille

Arbois Pinot de Saint Pierre, EARL Fabrice Dodane, 2015, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin Savagnin, Fruitière vinicole de Pupillin, 2013, 8cl

Sablé fraises Cariguette, sorbet Mara des Bois, syphon basilic, décor Dulcey

Cerdon Bugey, Domaine Raphaël Bartucci, 8cl

Nous servons ce menu en semaine jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21 heures au dîner
et le week end jusqu'à 13H30 et 21H30. Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu Carte Avantages Jeunes

Cœur de Romaine, bleu de la Marre, jambon cru de chez Mr Thaurin,
croûtons à la gaude, caramel Ploussard de Pupillin



Navarin d'agneau braisé durant 8 heures, petits légumes de saison,
piquillos et olive noire



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

Formule du jour

23€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café)

(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.