



Menu Plaisir

32€

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 blanc, chèvre frais de Céline Nicole et jambon cru de chez Thaurin, vinaigrette balsamique

ou

Œuf mollet à 65°, déclinaison du Comté de chez Vagne pour l'accompagner, cube de cochon franc-comtois fondant, caramel Savagnin

Gaufre parmentière, saucisse fumée du Jura, petits légumes du moment, cancoillotte Vin Jaune maison et mélange jeunes pousses

ou

Goujonnette de truite arc-en-ciel des Planches, salade végétale juste saisi et cru, vierge Ploussard de Pupillin

Caspacho de pêche jaune et blanche, sorbet fromage blanc citron vert de la fruitière d'Arbois

ou

Abricot du bergeron poêlé au beurre et en sorbet, chutney à la cardamome, beignet pistache

Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Tomates, tomates, tomates en différentes textures de chez Bénédicte Masnada, homard, huile de basilic et croûtons tapenade noire 16€

Caviar d'aubergine à ma façon, moules de bouchot marinière au Chardonnay de Pupillin, émulsion au curry, 16€

Œuf mollet à 65°, déclinaison du Comté de chez Vagne pour l'accompagner, cube de cochon franc-comtois fondant, caramel Savagnin 15€

Nos plats

Goujonnette de truite arc-en-ciel des Planches, salade végétale juste saisi et cru, vierge Ploussard de Pupillin 18€

Filet de dorade royale rôti à l'huile d'olive sur peau, purée de brocolis, panisse olive kalamata et jus au safran de Claude Ancedy 21€

Bavette d'aloïau charolaise bleu ou saignante, terrine raviole au Comté, carottes fanes glacées, jus au trousseau de Pupillin 23€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

Nos desserts

Abricot du bergeron poêlé au beurre et en sorbet, chutney à la cardamome, beignet pistache 11€

Tartelette fruits rouges de saison sur une crème brûlée vanille, sorbet fraises Mara des Bois 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€

Caviar d'aubergine à ma façon,
moules de bouchot marinière au Chardonnay de Pupillin, émulsion au curry

Arbois Pupillin, Chardonnay Denis Benoit, 2015, 8cl

Tomates, tomates, tomates en différentes textures de chez Bénédicte Masnada,
homard, huile de basilic et croûtons tapenade noire

Arbois Pupillin, Ploussard Overnoy Crinquand, 2015, 8cl

Filet de dorade royale rôti à l'huile d'olive sur peau, purée de brocolis,
panisse olive kalamata et jus au safran de Claude Ancedy

Arbois Pupillin, Tradition Désiré Petit, 2015, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin, vin Jaune Julien Maréchal, 2007, 6cl

Tartelette fruits rouges de saison sur une crème brûlée vanille, sorbet fraises Mara des Bois

Pur cidre sec POM-TEL Denis Pernet, 8cl

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

Menu Carte Avantages Jeunes

Millefeuille melon et pastèque en gelée de Macvin blanc, chèvre frais de Céline Nicole et jambon cru de chez Thaurin, vinaigrette balsamique

Gaufre parmentière, saucisse fumée du Jura, petits légumes du moment, cancoillotte Vin Jaune maison et mélange jeunes pousses

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

Plat du Jour

12€

(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 14 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.