



## 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.

Salade d'asperges vertes croquantes, pousses moutarde, vinaigrette à l'œuf dur

ou

Crème de chou-fleur servi froide, truite arc-en-ciel des Planches, chèvre frais, huile de noix, blinis à la farine de gaude

Filet de cabillaud poché, brandade à l'huile d'olive, épinard frais tombé au beurre, jus au trousseau

ou

Paleron de veau braisé, navet glacé et champignons blonds, macaroni gratiné au Comté

Jalousie aux pommes caramélisées et raisins secs, cannelle, sorbet au Ploussard de Pupillin

ou

Haricots rouge à ma façon, framboises fraîches, pailleté praliné feuilleté, glace pistache

## Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

# Menu Carte

Faites votre propre menu

## Nos entrées

Crème de chou-fleur servi froide, truite arc-en-ciel des Planches, chèvre frais, huile de noix, blinis à la farine de gaude 15€

Avocat en deux façons, segments pamplemousse, saumon sauvage, citron caviar et haddock fumé 16€

Hamburger filet de bœuf charolais  
et foie gras de canard mi-cuit made in Grapiot 19€

## Nos plats

Filet de cabillaud poché, brandade à l'huile d'olive, épinard frais tombé au beurre, jus au trousseau 18€

Épaule d'agneau confite durant 8 heures, croûte herbes fraîches, pomme écrasée, aubergine rôtie 22 €

Douzaine de grenouilles fraîches de Franche-comté ou Turquie selon arrivage  
servi avec garniture : Beurre 17€ - Persillés 18€ - Vin Jaune 19€

## Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

## Nos desserts

Haricots rouge à ma façon, framboises fraîches, pailleté praliné feuilleté, glace pistache 11€

Tartelette poire comme une bourdaloue, glace réglisse pour l'accompagner 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€

Hamburger filet de bœuf charolais et foie gras de canard mi-cuit made in Grapiot

Y'a bon the Canon, Vin de France, SAS Anne et J.F Ganevat 8cl

---

Avocat en deux façons, segments pamplemousse,  
saumon sauvage, citron caviar et haddock fumé

No Milk Today, Vin de France, Jean-Baptiste Menigoz, 2016, 8cl

---

Épaule d'agneau confite durant 8 heures, croûte herbes fraîches,  
pomme écrasée, aubergine rôtie

Arbois Trousseau « 207 », Lucien et Vincent Aviet, 2011, 10cl

---

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin, Savagnin Paul et Christophe Benoit, 2013, 8cl

---

Tartelette poire comme une bourdaloue,  
glace réglisse pour l'accompagner

Sémillon, Jus de raisin bio, Didier Goubet, 6cl

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

Salade d'asperges vertes croquantes,  
pousses moutarde, vinaigrette à l'œuf dur



Paleron de veau braisé, navet glacé et champignons blonds,  
macaroni gratiné au Comté



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.