



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.

Sommités de chou-fleur et brocolis croquants,
crevettes bio de Madagascar, vinaigrette à l'orange sanguine

ou

Œufs mollet à 65° façon florentine, béchamel au Comté fruité de chez Vagne,
mélange de jeunes pousses

Palette de cochon franc-comtois poché à la bière du Jura, chou vert frisé
et carottes, pomme fruit cocotte, châtaigne, sauce moutarde à l'ancienne

ou

Saint-Jacques françaises rôties, velouté de courge de Bénédicte Masnada,
poireaux braisé, émulsion Curry Madras, huile de chanvre

Pomme caramel gingembre, sorbet Granny Smith

ou

Poire en différentes textures, syphon basilic, glace cannelle

Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Sommités de chou-fleur et brocolis croquants,
crevettes bio de Madagascar, vinaigrette à l'orange sanguine 16€

Suprême de volaille fermier et foie gras de canard mi-cuit,
quenelle de coing au Vin Jaune, brioche pour l'accompagner 17€

Carpaccio de Saint-Jacques françaises, topinambour juste saisi à l'huile de noix,
chips vitelotte, caramel au Vin Jaune 18€

Nos plats

Saint-Jacques françaises rôties, velouté de courge de Bénédicte Masnada,
poireaux braisé, émulsion Curry Madras, huile de chanvre 20€

Lièvre à la royale, blette, poire, polenta crémeuse,
tartine farce à gratin, jus brun 26€

Filet mignon de veau cuit basse température, salsifis confit,
purée de pomme de terre au beurre baratte, champignons de saison 28€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

Nos desserts

Poire en différentes textures, syphon basilic, glace cannelle 11€

Segments d'agrumes à la cardamome, sorbet mandarine, blinis chocolat citron vert 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€

Suprême de volaille fermier et foie gras de canard mi-cuit, quenelle de coing
au Vin Jaune, brioche pour l'accompagner

Arbois, Les Moulins, Domaine de la Touraize, 2016, 8cl

Carpaccio de Saint-Jacques françaises, topinambour juste saisi à l'huile de noix,
chips vitelotte, caramel au Vin Jaune

Arbois « Cuvée Léon », Jean-Baptiste Menigoz, 2016, 8cl

Lièvre à la royale, blette, poire, polenta crémeuse,
tartine farce à gratin, jus brun

Brouilly Geroges Descombes 2014, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Trousseau « 191 » Lucien Aviet et Vincent 2014, 6cl

Segments d'agrumes à la cardamome, sorbet mandarine,
blinis chocolat citron vert

Crémant brut Prestige Domaine Grand, 8cl

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

Menu Carte Avantages Jeunes

Œufs mollet à 65° façon florentine, béchamel au Comté fruité de chez Vagne, mélange de jeunes pousses

Palette de cochon franc-comtois poché à la bière du Jura, chou vert frisé et carottes, pomme fruit cocotte, châtaigne, sauce moutarde à l'ancienne

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 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.