



## 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.

Betterave rouge comme un tartare, vinaigrette moutardée, chèvre frais, truite fumée des Planches, biscuit éponge et chips de pain châtaigne maison

ou

Jambon beurre revisité à ma façon en différentes textures, pousse moutarde, Comté fruité et Morteau

Dos de lieu jaune rôti, haricot Tarbais en ragoût, piquillos et chorizo, laitue de mer, jus épinards frais

ou

Cochon franc-comtois confit durant 8 heures, lard croustillant, chou blanc braisé au cumin, carotte fane bardé, sauce Comté fruité

Ananas poêlé au Macvin, sorbet Pina Colada, coco citron vert et gingembre

ou

Crème brûlée passion, minestrone fruits exotiques, sorbet mangue

## Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

# Menu Carte

Faites votre propre menu

## Nos entrées

Jambon beurre revisité à ma façon en différentes textures, pousse moutarde, Comté fruité et Morteau 16€

Endives cuites au jus de carotte et orange, sablé bleu de la Marre, chiffonnade à l'huile de noix et cerneaux, brési de chez Mr Thaurin 18€

Filet de thon fumé par nos soins, pomme jazzy au thym citronné, rouille au safran de Claude Ancedy, poireaux et datte Medjoul 20€

## Nos plats

Cochon franc-comtois confit durant 8 heures, lard croustillant, chou blanc braisé au cumin, carotte fane bardé, sauce Comté fruité 22€

Filet de bœuf charolais cuit à votre convenance, pommes pont-neuf, cœur de romaine, sauce morilles et Vin Jaune 32€

Pavé de saumon poché à l'huile d'olive, purée de panais, petits légumes du moment mijotés, citron caviar et sakura 26€

## Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 12€

## Nos desserts

Millefeuille poire williams et crème vanille bourbon, sorbet cacao 12€

Ananas poêlé au Macvin, sorbet Pina Colada, coco citron vert et gingembre 12€

Nems au chocolat amer servis tièdes, sorbet litchis caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry 14€

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 60€ - avec vins sélectionnés 75€

Filet de thon fumé par nos soins, pomme jazzy au thym citronné,  
rouille au safran de Claude Ancedy, poireaux et datte Medjoul

Arbois Chardonnay « Grande Réserve », Fruitière Vinicole de Pupillin, 2016, 8cl

---

Endives cuites au jus de carotte et orange, sablé bleu de la Marre,  
chiffonnade à l'huile de noix et cerneaux, brési de chez Mr Thaurin

Arbois Poulsard « L'ami Karl », Domaine de la Pinte, 2014, 8cl

---

Filet de bœuf charolais cuit à votre convenance, pommes pont-neuf,  
cœur de romaine, sauce morilles et Vin Jaune

Arbois Pupillin Trousseau, Jean-Michel Petit, 2016, 10cl

---

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin Vin Jaune, Paul Benoit et fils, 2011, 6cl

---

Millefeuille poire williams et crème vanille bourbon, sorbet cacao

Poiré Granit, Eric Bordelet, 2017, 8cl

Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner,  
le dimanche et le lundi soir jusqu'à 20h30  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## Menu Carte Avantages Jeunes

Betterave rouge comme un tartare, vinaigrette moutardée, chèvre frais, truite fumée des Planches, biscuit éponge et chips de pain châtaigne maison

---

Dos de lieu jaune rôti, haricot Tarbais en ragoût, piquillos et chorizo, laitue de mer, jus épinards frais

---

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

## Formule du jour

24€

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 16 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.