



## 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.

Tartine de pain châtaigne à la morteau gratinée au morbier de la fromagerie d'Arbois, jeunes pousses, caramel trousseau

ou

Caviar d'aubergine, moules de bouchot, herbes fraîches, huile de basilic, syphon marinière au curry madras

Dos de lieu cuisson vapeur, épinards frais juste tombés au beurre sauce savagnin, croûtons, câpres et fenouil bulbe

ou

Paleron de bœuf braisé durant 8 heures à la tomate, courgette snackée, bouquet de brocolis, polenta, jus à l'olive

Poire pochée à la badiane garnie d'un chutney noix, pistache, baies de goji et miel, glace vanille bourbon

ou

Clafoutis mirabelle et son sorbet, nougatine pilée à l'amande.

## Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

# Menu Carte

Faites votre propre menu

## Nos entrées

Caviar d'aubergine , moules de bouchot, herbes fraîches,  
huile de basilic, syphon marinière au curry madras 16€

Avocat crevettes de Madagascar, sommités de chou-fleur et romanesco,  
vinaigrette agrumes 17€

Jambon persillé maison au chardonnay de Pupillin, foie gras de canard mi cuit,  
shiso mixte, pointe de betterave rouge et cassis 18€

## Nos plats

Dos de lieu cuisson vapeur, épinards frais juste tombés au beurre sauce savagnin,  
croûtons, câpres et fenouil bulbe 20€

Mignon de veau français à basse température, poêlée de champignons de saison,  
haricots verts en fagot, poitrine fumée de chez Thaurin, jazzi, jus brun 29€

Volaille fermière en deux cuissons, le suprême rôti, la cuisse confite avec les foies, blettes et  
carottes fanes de Bénédicte Masnada, crème morilles et Vin Jaune 30€

## Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 12€

## Nos desserts

Poire pochée à la badiane garnie d'un chutney noix,  
pistache, baies de goji et miel, glace vanille bourbon 13€

Tarte fine figues Solliès et raisins du moment, sorbet figue pour l'accompagner 13€

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€

Jambon persillé maison au chardonnay de Pupillin,  
foie gras de canard mi cuit, shiso mixte, pointe de betterave rouge et cassis

Arbois Pupillin « Ploussard Feule » Domaine Désiré Petit, 2017, 8cl

---

Avocat crevettes de Madagascar,  
sommités de chou-fleur et romanesco, vinaigrette agrumes

Vin de France Chardonnay « La Chaux » Domaine des Dolomies, 2016, 8cl

---

Mignon de veau français à basse température, poêlée de champignons de saison,  
haricots verts en fagot, poitrine fumée de chez Thaurin, jazzi, jus brun

Arbois Pupillin Trousseau « à la Dame » Jean-Michel Petit, 2018, 10cl

---

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin Savagnin Fruitière vinicole de Pupillin, 2015, 6cl

---

Tarte fine figues Solliès et raisins du moment, sorbet figue pour l'accompagner

Pétillant naturel « Ouf » Jean-Baptiste Ménigoz, 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

Tartine de pain châtaigne à la morteau gratinée au morbier de la fromagerie d'Arbois, jeunes pousses, caramel trousseau



Paleron de bœuf braisé durant 8 heures à la tomate, courgette snackée, bouquet de brocolis, polenta, jus à l'olive



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.