



LE PASSIONNÉ QUI FAIT PÉTILLER LES BOUTEILLES

Xavier Thuizat

Né aux Hospices de Beaune, Xavier Thuizat a grandi avec les vignes dans le sang.

Du 3 étoiles Michelin au palace, il compose des cartes des vins comme des poèmes, toujours à l'affût de nouvelles pépites et de jeunes talents.

Couronné Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en 2022, Xavier est toujours prêt à partager son savoir avec simplicité et générosité.

Chez Grappille, il rêve d'un lieu où le vin se partage sans chichis, sortir des grands classiques pour laisser la place à des vigneron audacieux et à des flacons qui racontent une histoire.

Ici, on déguste pour le plaisir, avec curiosité et sans complexe, portés par l'enthousiasme communicatif de ce passionné qui n'a jamais perdu son authenticité.

Les vins au verre

à la carte

LES DÉCOUVERTES DE XAVIER THUIZAT

	7 CL	12 CL BOUTEILLE
Champagne Blanc "Les Parcelles Bouzy Grand Cru" - Domaine Pierre Paillard ●	22 €	125 €
Champagne Extra Brut Rosé " Insouciance" - Domaine Huré Frères ●	22 €	125 €
Saint-Mont " Les Vignes Retrouvées" - Plaimont - 2022 ●	10 €	60 €
Alsace "Vignes du Prêcheur" Domaine Weinbach - 2023 ●	16 €	95 €
Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin 2023 ●	18 €	105 €
Cahors "Le Sid" - Domaine Cosse & Maisonneuve - 2021 ●	15 €	90 €
Morgon "Ni Trop - Ni Trop Peu" - Domaine Jules Desjournays - 2023 ●	17 €	100 €
Côtes-de-Provence - Château Malherbe - 2022 ●	18 €	105 €
Pacherenc du Vic Bilh - Châteaux Arricau-Bordes - Moelleux - 2018 ●	10 €	20 € 120 €
Pineau des Charentes "Très rare" Domaine François 1er - Vin muté ●	20 €	

LES ICÔNES

Condrieu - " Les Chays" - Domaine Aurelien Chirat - 2024 ●	25 €	150 €
Riesling - Bernkasteler Graben GG sec - Weingut Thanich - 2019 ●	28 €	165 €
Meursault "Les Criots" Domaine Buisson Battault - 2023 ●	30 €	180 €
Languedoc - Domaine Prieuré Saint Jean de Bébien - 2022 ●	25 €	150 €
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin - 2022 ●	26 €	155 €
Chassagne-Montrachet " Vieilles Vignes" - Domaine Alex Moreau - 2022 ●	28 €	165 €

LES VINS DE LÉGENDE

Riesling "Clos Ste Hune" Domaine Trimbach - 2020 ●	38 €	75 €	450 €
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Pierre Ravaut- 2019 ●	41 €	70 €	440 €
IGP Pays de l'Hérault - Domaine de La Grange des Pères - 2019 ●	35 €	60 €	375 €
Pierre Girardin - Echézeaux Grand Cru - 2021 ●	50 €	85 €	515 €
Vin de Constance - Klein Constantia - Liqueux - 2018 ●	35 €	60 €	375 €

LE VIN MYSTÈRE

18 €

Grappille vous propose de mettre vos sens au défi avec un vin servi à l'aveugle sans étiquette, mais pas sans caractère !

À vous de faire parler vos papilles sur ce vin qui ne dit pas son nom. Inscrivez votre proposition avec le QR code ci-contre : cépage, région, appellation.

Quand le dernier verre aura été dégusté, la personne la plus proche de la vérité décrochera une belle récompense à savourer... sans modération ! Alors, saurez-vous lire entre les vins ?

● Champagne ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin rouge

Les grappillettes

SUPPLÉMENT CAVIAR KRISTAL (5 GR)

15€

VÉGÉTAL

Asperges vertes de Provence, agrumes	12 €
Eryngii confits, algues	14 €
Darphin, mousse au Comté 18 mois, caviar Kristal	25 €

MER

Maquereaux à la flamme, citron confit, rouille	12 €
Carpaccio de ventrêche de thon, oursin	14 €
Darphin, caviar Kristal	22 €
Lobster roll (homard, mayonnaise, citron confit)	20 €
Katsu sando de ventrêche de thon, toast, caviar Kristal	38 €
King crab, sauce vierge pimentée	40 €

TERRE

Croque Grappille (jambon, Comté 18 mois, truffe noire)	14 €
Bœuf Wagyu A5 d'Hokkaidō à la flamme, toast	42 €
Cochon confit et caramélisé au jus, pain brioché	18 €
Tartare de boeuf, oeufs de poisson, feuille de shiso	24 €
Darphin, tartare de boeuf, caviar Kristal	35 €

AUTOUR DU CAVIAR - MAISON KAVIARI

Caviar Kristal (50 gr)	125 €
Sélection à déguster : Coeur de saumon fumé, Taramas, caviar Baeri, croque caviar, blinis et crème légère	140 € (2 pers) 190 € (4 pers)
Croque caviar (Comté 18 mois, cantal, caviar)	36 €
Oeufs de saumon du acifique, servis avec blinis et crème légère	22 €
Coeur de saumon fumé, servi avec blinis et crème légère	20 €
Assortiment de taramas (blanc, oursin, wasabi), servis avec blinis tièdes	15 €

DESSERT

Riz au lait à la vanille de Tahiti	8 €
Mousse au chocolat tiède	10 €

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.
Nos viandes proviennent de France et du Japon.
Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Alsace "Vignes du Prêcheur" Domaine Weinbach - 2023 ●
Asperges vertes de Provence, agrumes

Santenay "Champs Claude" - Domaine Benoît Girardin 2023 ●
Maquereaux à la flamme, citron confit, rouille

Morgon "Ni Trop - Ni Trop Peu" - Domaine Jules Desjournays - 2023 ●
Croque Grappille (jambon, Comté 18 mois, truffe noire)

Pineau des Charentes "Très rare" Domaine François 1er ●
Mousse au chocolat tiède

LE DÎNER ICONIC

140 €

Condrieu "Les Chays" - Domaine Aurelien Chirat - 2024 ●
Darphin, mousse au Comté 18 mois, caviar Kristal

Meursault "Les Criots" Domaine Buisson Battault - 2023 ●
Lobster roll (homard, mayonnaise, citron confit)

Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin - 2022 ●
Croque Grappille (jambon, Comté 18 mois, truffe noire)

Pineau des Charentes "Très rare" Domaine François 1er - Vin 1 ●
Mousse au chocolat tiède

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE MENU GRANDS CRUS

350 €

Carpaccio de ventrêche de thon, oursin, caviar Kristal
Vin de France "Silex" - Domaine Didier Dagueneau- 2022

Asperges vertes de Provence, caviar Kristal
Riesling "Clos Ste Hune" Domaine Trimbach - 2020

Darphin, mousse au Comté 18 mois, caviar Kristal
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Pierre Ravaut- 2019

Katsu sando de ventrêche de thon, toast, caviar Kristal
Echézeaux Grand Cru -Domaine Pierre Vincent Girardin 2021

Bœuf Wagyu A5 d'Hokkaidō à la flamme, toast, caviar Kristal
IGP Pays de l'Hérault - Domaine de La Grange des Pères - 2019



Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.
Nos viandes proviennent de France et du Japon.
Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Les bouteilles

VINS BLANCS

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté "Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Chablis - Domaine Bardet	70 €
2023	Saint Aubin - Domaine Langoureaux	80 €
2024	Santenay "Sous la Roche" - Domaine Ludovic Pierrot	90 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2011	Puligny-Montrachet 1er cru "La Garenne" Domaine Chanzy	135 €
2011	Chassagne-Montrachet 1er cru "Clos Saint Jean" Domaine Chanzy	135 €
2022	Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault	155 €
2023	Chassagne Montrachet Domaine Ballot Millot	170 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €
2020	Meursault "Clos des Ambres" - Domaine Arnaud Ente	1200 €

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Saint-Joseph "Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu "Vernillon" - Domaine Jamet	160 €
2024	Condrieu - "Les Terrasses de l'Empire" - Domaine Georges Vernay	165 €

ALSACE

2024	Alsace Riesling "Berg" - Domaine Mélanie Pfister	50 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

2022	Sancerre "Alpha Omega" - Domaine Guillerault-Fargette	75 €
2024	Touraine Amboise "Le Clocher" - Domaine Bonnigal Bodet	90 €

JURA

2022	Arbois Chardonnay "En Barbi" - Domaine du Pélican	140 €
2022	Arbois Savagnin "Ouilley" - Domaine du Pélican	155 €
2023	Vin de France "Le Noyer" - Domaine Pierre Vincent Girardin	155 €

Les bouteilles

VINS BLANCS

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2022	Saint-Mont "Le Faîte" - Plaimont	85 €

BORDEAUX

2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafite	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CORSE

2023	AOP Corse Sartène "Rosumarinu" - Domaine Sant'Armettu	90 €
2021	IGP Île de Beauté - Domaine Buzzo Bunifazzu	110 €
2022	AOP Corse Figari - Domaine Clos Canarelli	130 €

SAVOIE

2024	Vin de France " Silice" - Domaine des Ardoisières	55 €
------	---	------

Les bouteilles

CHAMPAGNE

N.M	Etienne Calsac " Echappée Belle" Blanc de Blancs	85€
N.M	Clandestin "Boréal" Brut Nature	125€
N.M	Etienne Calsac " Rocheforts" Blanc de Blancs	150€
N.M	Bollinger - Spécial Cuvée	160€
N.M	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en Magnum	-

GRANDES CUVÉES

2006	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
N.M	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
N.M	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €

ROSÉS

NM	Champagne Brut Rosé - Domaine A. Bergere	100 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé	550 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé	650 €

Les bouteilles

VINS ROUGES

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Chevillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Santenay - Domaine Benoit Girardin	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	85 €
2023	Saint Aubin " Les Eduens" - Domaine Larue	95 €
2023	Meursault - Domaine Bouzereau	105 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Chevillon Chezeaux	155 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru - Brigitte Berthelemot	350 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Arnoux Lachaux	620 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	675 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110 €
2021	Saint-Émilion Grand Cru - Château Croix de Labrie	244 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	315 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	320 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	540 €
2011	Pauillac - Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	550 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2003	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2012	Pauillac - Château Lafite Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 750 €

Les bouteilles

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Saint-Joseph "La Côte " - Domaine Aurélien Chirat	50 €
2024	Crozes-Hermitage "Bellegripière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2022	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge "Tradition"	100 €
2022	Côtes du Rhône "Équivoque" Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2019	Côte-Rôtie - Domaine Jamet	215 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" - Domaine Peter Sichel	70 €
2017	Vin de France - Domaine Avéla "Théodore"	270 €

ALSACE

2022	Alsace "Ophrys" Domaine Valentin Zusslin	90 €
2022	Alsace Pinot noir "Clos des Capucins" - Domaine Weinbach	140 €

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphylloxériques" - Plaimont	140 €
2017	Saint-Mont "La Madelaine de Saint Mont" - Plaimont	105 €

BEAUJOLAIS

2023	Fleurie "Petite Fleur" Château des Bachelards	70 €
------	---	------

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Domaine Thierry Germain	80 €
------	---	------

Les bouteilles

VINS ROUGES

PROVENCE

2020	Côtes-de-Provence - Château Mentone	50 €
2022	Palette - Château Simone	125 €

ESPAGNE / ITALIE

2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	650 €
2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2012	IGT Toscana - Masseto	950 €