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 vignerons 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 “ La terre Mère” - Domaine A. Leconte ●		22 €	110 €
Champagne “ Totem rosé” - Domaine A. Leconte ●		25 €	125 €
Côtes de Provence rosé “ Licorne” - Domaine des Aspras- 2024 ●		13 €	65 €
Côteaux du Giennois. “ Terre de Silex” - Domaine Berthier - 2023 ●		16 €	80 €
Wachau Grûner Vetliner “Federspiel”- Kreuzberg - Autriche - 2021 ●		18 €	90 €
IGP Méditérranée “ Grenache ” - Domaine Richeaume- 2022 ●		13 €	65 €
Givry 1er Cru “ Clos du Vernoy” - Domaine Desvignes - 2023 ●		17 €	85 €
Pacherenc du Vic Bilh - Châteaux Arricau-Bordes - *Moelleux* - 2018 ●		18 €	90 €
Pineau des Charentes “Très rare” Domaine François 1er - *Vin muté* ●		20 €	120 €

LES ICÔNES

Crozes - Hermitage “Les Brucias” - Domaine La ferme Vendôme- 2024 ●		25 €	125 €
Arbois / Savagnin “Guille Bouton” - La Viticole Grand - 2024 ●		29 €	145 €
Châteauneuf du Pape “Chapelle” - Réserve Saint Dominique - 2024 ●		39 €	195 €
Saint - Joseph “Terroir de Granit ”- Domaine Thomas Farge - 2022 ●		25 €	125 €
Rioja “Réserva” - Bodega Roda - 2021 ●		29 €	145 €
Chambolle - Musigny - Domaine Marchand Grillot - 2023 ●		39 €	195 €

LES VINS DE LÉGENDE

Douro “ Coche” - Domaine Niepoort - 2024 ●	30 €	55 €	250 €
Vougeot “ Clos Blanc de Vougeot” - Domaine de la Vougeraie - 2023 ●	41 €	70 €	350 €
Corton Grand Cru “ Le Rognet” - Domaine Mallard - 2021 ●	38 €	65 €	325 €
Château Angélus - Saint - Emillion Grand Cru - 2014 ●	55 €	90 €	450 €
Grand Constance - Groot Constancia - Liquoreux - 2020 ●	35 €	60 €	300 €

L’EXPERIENCE DOM PERIGNON

Champagne Dom Pérignon Plénitude 1 et Plénitude 2 , deux verres de 7CL POUR 75 EUROS

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

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.
Tous nos vins s’entendent en AOP sauf mention contraire

Les Grappillettes

Asperges blanches au naturel et caviar	16 €
Asperges vertes, stracciatella et truffes tuber aestivum	10 €
Lobster Roll	12 €
Crab Roll	10 €
Croque grappille à la truffe	12 €
Pata Negra, pan con tomate	26 €
Gildas, olives Delgado, anchois Cantabrique	8 €
Assortiment de taramas (blanc, oursins, wasabi), blinis	15 €
Ceviche de bar aux agrumes	12 €
Tartare de thon rouge au caviar	10 €
Tartare de boeuf au basilic et olives vertes	16 €
Veau rafraichi, sauce vitello tonnato	10 €
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme	35 €
Caviar Kristal (50g)	125 €
Salade de fraises au basilic	12 €
Mousse tiède au chocolat	12 €

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.

Le Dîner en accord

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Cour Cheverny " Romorantin" - Domaine des Huards - 2022
Ceviche de bar aux agrumes

IGP de l'Hérault "Mas Rousseau"- Domaine Pas de l'Escalette - 2024
Asperges vertes, stracciatella et truffes tuber aestivum

Lirac - Domaine Roc des Pins - 2023
Croque grappille à la truffe

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

LE DÎNER ICONIQUE

140 €

Vouvray sec - Domaine Foreau - 2024
Asperges blanches au naturel et caviar Kristal

Nuits Saint Georges 1er Cru " Les terres blanches" - Domaine Rion 2022
Veau rafraichi, sauce vitello tonnato

Côte Rôtie " Blonde du Seigneur " - Domaine Vernay - 2023
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme

Vin de Constance - Klein Constantia - Liquoreux - 2018
Salade de fraises au basilic

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 MENU GRANDS CRUS

350 €

Ceviche de bar aux agrumes et caviar Kristal
Vin de France "Silex" - Domaine Didier Dagueneau- 2022

Asperges vertes, stracciatella et truffes tuber aestivum
Bordeaux - Petit Cheval Blanc - Château Cheval Blanc 2021

Lobster Roll et caviar Kristal
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Rapet- 2018

Tartare de thon rouge et caviar Kristal
Corton Grand Cru " Le Rognet" - Domaine Mallard - 2021

Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme et caviar Kristal
Château Pape Clément - Pessac Léognan - 1985

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.