



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

7 CL

12 CL

BOUTEILLE

LES DÉCOUVERTES DE XAVIER THUIZAT

Champagne " Pinot Noir / Brut Nature " - Domaine Drappier ●	25 €	120 €
Champagne " Côte Rosée " - Domaine Le Brun De Neuville ●	28 €	140 €
Côtes de Provence rosé " L'Accent " - Domaine du Clos de l'Ours ●	13 €	65 €
Costières de Nîmes " Roussanne " - Clos des Centenaires - 2023 ●	18 €	90 €
Cahors " Les Laquets " - Domaine Cosse Maisonneuve - 2019 ●	16 €	80 €
Saint - Joseph " Ro - Rée " - Domaine Louis Chèze - 2024 ●	17 €	85 €
Gewurztraminer " Bollenberg St Nicolas " - Domaine Braun - Moelleux - 2024 ●	18 €	90 €
Commandaria Saint Barnabas " Chypre " - Vin muté ●	20 €	120 €

LES ICÔNES

L'Etoile - Domaine de Montbourgeau - 2018 ●	20 €	120 €
Vin de France " Tertre Blanc " - Château du Tertre - 2022 ●	29 €	155 €
Pouilly - Fuissé 1er Cru " Aux Quarts " - Domaine du Clos des Quarts- 2023 ●	39 €	195 €
Château Les Ormes de Pez - Saint - Estèphe - 2017 ●	25 €	145 €
Cornas " Brise Caillou " - Domaine Matthieu Barret - 2023 ●	30 €	170 €
Morey - Saint - Denis 1er Cru " Les Blanchards " - Domaine Amiot & Fils - 2022 ●	39 €	195 €

LES VINS DE LÉGENDE

Corton - Charlemagne Grand Cru - Domaine Henri & Gilles Buisson - 2022 ●	45 €	70 €	420 €
Riesling " Clos Sainte Hune " - Domaine Trimbach- 2020 ●	38 €	75 €	465 €
Côte - Rôtie - Domaine Jamet - 2020 ●	35 €	45 €	225 €
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru - Domaine Bruno Clair - 2012 ●	95 €	120 €	740 €
Château Léoville Las Cases - Saint Julien - 2005 ●	80 €	115 €	690 €
Château Ausone - Saint - Emillion Grand Cru Classé A - 2012 ●	100€	240 €	1480 €
Château Rieussec 1er Cru - Sauternes - 2009 ●	35€	60 €	360 €

L'EXPÉRIENCE 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



LE COCKTAIL SIGNATURE DE GRAPPILLE

Perle de Bourgogne

12cl - 17€

Une création du sommelier Xavier Thuizat et du mixologue Matthias Giroud.

Née de la rencontre entre l'univers du vin et celui de la mixologie, ce cocktail à base de vin puise son inspiration à Meursault, terre natale de Xavier et référence incontournable des grands vins blancs de Bourgogne.

Perle de Bourgogne réunit un Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc du Domaine Alexandre Parigot et un Marc de Bourgogne, sublimés par la fraîcheur florale de la fleur de sureau et du distillat de feuille de cassis. L'ensemble est accompagné de la liqueur artisanale Jardin du Cloître, élaborée à partir de sauge, de camomille, de thym et d'hysope.



Les Grappillettes

Champignons sauvages, foie frais	10 €
Courge butternut, poutargue	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 €
Brousse de brebis fumée, oeufs de saumon, blinis	12 €
Sériole "hamachi", gingembre et ciboulette	12 €
Tartare de thon rouge au caviar	24 €
Tartare de boeuf, jaune d'oeuf confit et capres	14 €
Huitres Gillardeau, concombre et radis	16 €
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme	35 €
Caviar Kristal (50g)	125 €
Poire Williams pochée au vin blanc, épices douces	10 €
Mousse tiède au chocolat	12 €
Choux à la vanille de Tahiti, praliné amande	12 €

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Costières de Nîmes " Roussanne" - Clos des Centenaires - 2023
Séριοle "hamachi", gingembre et cebette

L'Etoile - Domaine de Montbourgeau - 2018
Courge butternut et poutargue

Saint - Joseph " Ro - Rée " - Domaine Louis Chèze - 2024
Croque grappille à la truffe

Gewurztraminer " Bollenberg St Nicolas" - Domaine Braun - Moelleux - 2024
Mousse tiède au chocolat

LE DÎNER ICONIQUE

140 €

Vin de France " Tertre Blanc" - Château du Tertre - 2022
Huitres Gillardeau, concombre et radis

L'Etoile - Domaine de Montbourgeau - 2018
Courge butternut et poutargue

Cornas " Brise Caillou " - Domaine Matthieu Barret - 2023
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme

Château Rieussec 1er Cru - Sauternes - 2009
Poire Williams pochée au vin blanc, épices douces

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE MENU GRANDS CRUS

290 €

Champagne Dom Pérignon Plénitude 1

Sériole "hamachi", gingembre, cébette et caviar Kristal

Riesling " Clos Sainte Hune" - Domaine Trimbach- 2020

Courge butternut, poutargue et caviar Kristal

Corton - Charlemagne Grand Cru - Domaine Henri & Gilles Buisson - 2022

Lobster Roll et caviar Kristal

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru - Domaine Bruno Clair - 2012

Tartare de thon rouge et caviar Kristal

Château Léoville Las Cases - Saint Julien - 2005

Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme et caviar Kristal