



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 " Village VVV " - Domaine G. Godme ●	22 €	110 €
Champagne " LB Rosé " - Domaine L. Briant ●	28 €	140 €
Côtes de Provence rosé " Licorne " - Domaine des Aspras- 2024 ●	13 €	65 €
Bourgogne Vézelay " L' Élégante " - Maison Montjoie - 2023 ●	16 €	80 €
Touraine Amboise " Beauvoirs " - Domaine Bonnigal Bodet - 2023 ●	18 €	90 €
Fleurie " Roche Guillon " - Domaine de FA - 2023 ●	13 €	65 €
Saint - Mont " Le Faîte " - Vignerons de Plaimont - 2021 ●	17 €	85 €
Gewurztraminer " Bollenberg St Nicolas " - Domaine Braun - Moelleux - 2024 ●	18 €	90 €
Commandaria Saint Barnabas " Chypre " - <i>Vin muté</i> ●	20 €	120 €

LES ICÔNES

Muscadet " Gabbro " - Domaine Bretaudeau - 2024 ●	25 €	125 €
Condrieu - Domaine A. Perret - 2024 ●	29 €	155 €
Meursault " Village " - Domaine Matrot - 2024 ●	39 €	195 €
Château Edmus- Saint - Emillion Grand Cru - 2019 ●	25 €	145 €
Châteauneuf du Pape " Philia" - Domaine Saint Préfert - 2023 ●	30 €	170 €
Savigny - Les - Beaune 1er Cru - Domaine Simon Bize - 2021 ●	39 €	195 €

LES VINS DE LÉGENDE

Corton - Charlemagne Grand Cru - Domaine Bruno Clair - 2011 ●	41€	70 €	420 €
Echezeaux Grand Cru - Domaine des Perdrix - 2013 ●	38 €	65 €	390 €
Château Pavie - Saint - Emillion Grand Cru - 2007 ●	55 €	90 €	540 €
Grand Constance - Groot Constanica - <i>Liquoreux</i> - 2020 ●	35 €	60 €	360 €

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



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

Taramas de la maison Kaviari	15 €
Crème d'artichaut à l'huile d'olive	14 €
Sardines millésimées	14 €
Collection de fromages	22 €
Collection de charcuteries	22 €
Pâté en croûte	16 €
Pata Negra, pan con tomate	26 €
Gildas, olives Delgado, anchois Cantabrique	8 €
Brousse de brebis fumée par nos soins	15 €
Stracciatella à l'huile de basilic	12 €
Caviar Kristal (50g)	125 €
Mousse tiède au chocolat	12 €
Poire pochée	12 €