



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'Elégante" - 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" - Vin muté	●	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 €
Palette - Château Simone - 2022		30 €	170 €
Savigny - Les - Beaune 1er Cru - Domaine Simon Bize - 2021	●	39 €	195 €

LES VINS DE LÉGENDE

DOC Langhe "Gaja & Rey" - Domaine Angelo Gaja - 2008		35 €	65 €	390 €
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 Constanca - Liqueureux - 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

Concombre, crème d'Isigny, caviar Kristal caviar	16 €
Tomates multicolores, stracciatella et 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 €

Le Dîner en accord

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Côtes de Provence rosé "Licorne" - Domaine des Aspras - 2024
Ceviche de bar aux agrumes

Grüner Vetliner "Federspiel"- Domaine de Poumeyrade - Autriche - 2021
Tomates multicolores, stracciatella et tuber aestivum

IGP Méditerranée "Grenache" - Domaine Richeaume - 2022
Croque grappille à la truffe

Commandaria Saint Barnabas "Chypre" - Vin muté
Mousse tiède au chocolat

LE DÎNER ICONIQUE

140 €

Arbois / Savagnin "Guille Bouton" - La Viticole Grand - 2024
Tomates multicolores, stracciatella et tuber aestivum

Crozes - Hermitage "Les Brucias" - Domaine La ferme Vendôme - 2024
Veau rafraichi, sauce vitello tonnato

Rioja "Réserve" - Bodega Roda - 2021
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme

Grand Constance - Groot Constancia - Liqueureux - 2020
Salade de fraises au basilic

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE MENU GRANDS CRUS

350 €

Châteauneuf du Pape "Chapelle" - Réserve Saint Dominique - 2024
Ceviche de bar aux agrumes et caviar Kristal

Douro "Coche" - Domaine Niepoort - 2023
Tomates multicolores, stracciatella et tuber aestivum

Vougeot "Clos Blanc de Vougeot" - Domaine de la Vougeraie - 2023
Lobster Roll et caviar Kristal

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

Château Figeac - Saint - Emillion Grand Cru - 2018
Filet de boeuf Wagyu A5 à la flamme et caviar Kristal