



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 Marie Copinet - Blanc de Blancs	●				24 €	120 €
Champagne Gamet - Brut rosé	●				24 €	120 €
Saint-Mont "Le Faîte" - Plaimont - 2021		●			15 €	85 €
Riesling "Le Kottabe" - Domaine Josmeyer - 2023			●		18 €	90 €
IGP Côtes Catalanes - "On s'en Fish !" Domaine Gardiès - 2023				●	18 €	90 €
Alsace Pinot Noir "Ophrys" - Domaine Zusslin - 2022				●	18 €	90 €
Corse "Rosumarinu" - Domaine San' Armettu - 2024				●	15 €	80 €
Saké Zaku Impression G "Junmai"					12 €	18 €

LES ICÔNES FRANÇAISES

Bordeaux blanc "Stella Solare" - Croix de Labrie - 2022		●			25 €	130 €
Meursault "Limozin" - Alexandre Parigot - 2023			●		33 €	170 €
Condrieu - Domaine Bott - 2023			●		25 €	130 €
Saint-Émilion Grand Cru - Croix de Beauséjour - 2021				●	25 €	130 €
Volnay - Domaine Bitouzet-Prieur - 2022				●	25 €	130 €
Côte-Rôtie "Mon Village" - Stéphane Ogier - 2022				●	33 €	170 €

LES VINS DE LÉGENDE

Champagne Krug - Brut "Grande Cuvée Édition 167"		●			75 €	430 €
Sauternes "Lur-Saluces" - Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1996			●		75 €	120 €
Corton Charlemagne Grand Cru - Brigitte Berthelemot - 2021				●	35 €	60 €
Echézeaux Grand Cru - Pierre Girardin 2021				●	65 €	105 €
IGP de l'Hérault - La Grange des Pères - 2019				●	28 €	45 €

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 : cépage, région, appellation, sur l'un de nos petits cartons. 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%.

Les accords de saison

BORDEAUX BLANC "STELLA SOLARE" - CROIX DE LABRIE - 2022 - 12CL ● 36 €
Salade méditerranéenne

SAKÉ ZAKU IMPRESSION G "JUNMAI" - 7CL 32 €
Daurade marinée à cru aux agrumes
(supp. caviar 15 € / 5 g)

CORSE "ROSUMARINU" - DOMAINE SAN' ARMETTU - 2024 - 12CL ● 36 €
Tataki de thon

CÔTE-RÔTIE "MON VILLAGE" - STÉPHANE OGIER - 2022 - 12CL ● 62 €
Bœuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5

SAINT-MONT "LE FAÎTE" - PLAIMONT - 2021 - 12CL (2 VERRES) ● 68 €
Foie gras de canard confit de chez Robert Dupérier (2 pers)

SAUTERNES "LUR-SALUCES" - CHÂTEAU D'YQUEM ● 85 €
1^{ER} CRU SUPÉRIEUR - 1996 - 7CL
Citron jaune givré

SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE 15 € / 5 g

● Champagne ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin rouge

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 grappillettes

VÉGÉTAL

Salade méditerranéenne	12 €
Houmous	14 €
Légumes croquants, crème ciboulette (2 pers)	24 €

MER

Daurade marinée à cru aux agrumes	18 €
Tataki de thon	20 €
Lobster roll (homard, mayonnaise, citron confit)	22 €
Croque Caviar	36 €

TERRE

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)	18 €
Bœuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5	42 €
Foie gras de canard confit de chez Robert Dupérier (2 pers)	52 €

PLANCHES

Collection de charcuteries (2 pers)	24 €
Collection de fromages de Martine Dubois (2 pers)	24 €

DESSERTS

Citron jaune givré	12 €
Mousse tiède au chocolat	12 €

SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE	15 € / 5 g
----------------------------	------------

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.

Caviars Maison Kaviari



CAVIAR BAERI FRANÇAIS

50 g	135 €
100 g	270 €

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

50 g	150 €
100 g	300 €

CAVIAR BELUGA IMPÉRIAL

50 g	475 €
100 g	950 €

Les bouteilles

VINS BLANCS

BOURGOGNE

2011	Chablis Grand Cru "Les Preuses" - Domaine Vincent Dauvissat	280 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €
2022	Chassagne Montrachet - Alexandre Parigot	175 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2020	Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Dubreuil Fontaine	380 €

VALLÉE DE LA LOIRE

2015	Sancerre "Vendanges du 7 Octobre" - Domaine Lucien Crochet	225 €
------	--	-------

JURA

2023	Vin de France "Le Châtaigner" - Savagnin - Pierre Girardin	130 €
------	--	-------

VALLÉE DU RHÔNE

2020	Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" - Domaine Christine Vernay	380 €
2021	Saint-Péray "Saute Mouton" - Domaine de Lorient	120 €

SAVOIE

2023	IGP Vin des Albobroges "Cuvée Argile Blanc" - Domaine des Ardoisières	95 €
------	---	------

LANGUEDOC

2022	Languedoc "Manon" - Clos Marie	90 €
------	--------------------------------	------

Les bouteilles

VINS BLANCS

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
------	-----------------------------------	------

BORDEAUX

1996	Sauternes "Lur-Saluces" Premier Cru Classé - Château d'Yquem	650 €
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	306 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	700 €

Les bouteilles

VINS ROUGES

BOURGOGNE

2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	83 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	350 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Morey-Saint-Denis - Domaine Dujac	450 €
2021	Chambolle-Musigny "Les Véroilles" - Bruno Clair	300 €
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	175 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	386 €
2017	Corton-Bressandes Grand Cru - Pascal Marchand	405 €
2022	Corton Grand cru 2022 - Brigitte Berthelemot	350 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausses" - Anne Gros	800 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	700 €

VALLÉE DU RHÔNE

2019	Crozes-Hermitage - Domaine des Lises	100 €
2016	Cornas - Thierry Allemand	690 €
2020	Hermitage - Yann Chave	350 €
2020	Châteauneuf-du-Pape "Le Grand Pin" - Chapelle Saint-Théodoric	110 €

ALSACE

2022	Alsace-Pinot Noir - Domaine Weinbach	150 €
------	--------------------------------------	-------

LANGUEDOC

2004	Coteaux du Languedoc "Syrah Léone" - Peyre Rose	580 €
------	---	-------

PROVENCE

2022	Palette - Château Simone	125 €
------	--------------------------	-------

Les bouteilles

VINS ROUGES

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphylloxériques" - Plaimont	140 €
------	--	-------

CORSE

2022	Corse Sartène "l'Ermite" - San'Armettu	160 €
------	--	-------

BORDEAUX

2012	Saint-Estèphe - Château Montrose	341 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	500 €
2011	Pauillac - Pichon Baron	550 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	360 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2012	Pauillac - Château Lafitte Rothschild	1 800 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2013	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	500 €
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	400 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2012	Pomerol - Château Le Pin	6 000 €
2004	Pomerol - Pétrus	5 625 €

ESPAGNE / ITALIE

2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	950 €
2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2012	IGT Toscana - Masseto	1 500 €



THE ENTHUSIAST WHO MAKES BOTTLES SPARKLE

Xavier Thuizat

Born at the Hospices de Beaune, Xavier Thuizat grew up with vines in his blood.

From 3-star Michelin to palace, he composes wine lists like poems, always on the lookout for new nuggets and young talent.

Crowned “Meilleur Sommelier de France” and “Meilleur Ouvrier de France” in 2022, Xavier is always ready to share his knowledge with simplicity and generosity.

At Grappille, he dreams of a place where wine can be shared without fuss, moving away from the great classics to make way for daring winemakers and bottles that tell a story.

Here, we taste for pleasure, with curiosity, carried by the infectious enthusiasm of this enthusiast who has never lost his authenticity.

Wines by the glass

"à la carte"

7 CL 12 CL BOUTEILLE

XAVIER THUIZAT'S DISCOVERIES

Champagne Marie Copinet - Blanc de Blancs	●	€24	€120	
Champagne Gamet - Brut rosé	●	€24	€120	
Saint-Mont "Le Faîte" - Plaimont - 2021	●	€15	€85	
Riesling "Le Kottabe" - Domaine Josmeyer - 2023	●	€18	€90	
IGP Côtes Catalanes - "On s'en Fish !" Domaine Gardiès - 2023	●	€18	€90	
Alsace Pinot Noir "Ophrys" - Domaine Zusslin - 2022	●	€18	€90	
Corse "Rosumarinu" - Domaine San' Armettu - 2024	●	€15	€80	
Saké Zaku Impression G "Junmai"		€12	€18	€90

FRENCH ICONS

Bordeaux blanc "Stella Solare" - Croix de Labrie - 2022	●	€25	€130
Meursault "Limozin" - Alexandre Parigot - 2023	●	€33	€170
Condrieu - Domaine Bott - 2023	●	€25	€130
Saint-Émilion Grand Cru - Croix de Beauséjour - 2021	●	€25	€130
Volnay - Domaine Bitouzet-Prieur - 2022	●	€25	€130
Côte-Rôtie "Mon Village" - Stéphane Ogier - 2022	●	€33	€170

LEGENDARY WINES

Champagne Krug - Brut "Grande Cuvée Édition 167"	●	€75	€430	
Sauternes "Lur-Saluces" - Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1996	●	€75	€120	€650
Corton Charlemagne Grand Cru - Brigitte Berthelemot - 2021	●	€35	€60	€350
Echézeaux Grand Cru - Pierre Girardin 2021	●	€65	€105	€650
IGP de l'Hérault - La Grange des Pères - 2019	●	€28	€45	€250

THE MYSTERY WINE

€18

Grappille challenges your senses with a wine served blind.

A wine without a label, but not without character: it's up to you to make your taste buds speak and lift the veil on this wine that doesn't say its name.

Write your suggestion: grape variety, region, appellation, on one of our small cards.

Once the last glass has been tasted, the person who comes closest to the truth will be rewarded with a prize to be enjoyed... without moderation! So, can you read between the wines?

● Champagne ● White wine ● Rosé wine ● Red wine

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

Seasonal pairings

BORDEAUX BLANC "STELLA SOLARE" - CROIX DE LABRIE - 2022 - 12CL ● €36
Mediterranean salad

SAKÉ ZAKU IMPRESSION G "JUNMAI" - 7CL €32
Sea bream marinated raw with citrus fruits

CORSE "ROSUMARINU" - DOMAINE SAN' ARMETTU - 2024 - 12CL ● €36
Tuna tataki

CÔTE-RÔTIE "MON VILLAGE" - STÉPHANE OGIER - 2022 - 12CL ● €62
Wagyu beef à la flamme from Hokkaidō A5

SAINT-MONT "LE FAÎTE" - PLAIMONT - 2021 - 12CL (2 GLASSES) ● €68
Confit duck foie gras from Robert Dupérier (for 2)

SAUTERNES "LUR-SALUCES" - CHÂTEAU D'YQUEM ● €85
1^{ER} CRU SUPÉRIEUR - 1996 - 7CL
Frosted yellow lemon

OSCIETRA CAVIAR SUPPLEMENT €15 / 5g

● Champagne ● White wine ● Rosé wine ● Red wine

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.
Our meats come from France and Japan.
A list of allergens present in our dishes is available on request.

The “Grappillettes”

VEGETABLE

Mediterranean salad	€12
Hummus	€14
Raw vegetables, homemade chive cream (for 2)	€24

SEA

Citrus-Marinated raw sea bream	€18
Tuna tataki	€20
Lobster roll (lobster, mayonnaise, confit lemon)	€22
Croque Caviar	€36

FARM

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)	€18
Wagyu beef à la flamme from Hokkaidō A5	€42
Confit duck foie gras from Robert Dupérier (for 2)	€52

PLATES

Charcuterie collection (for 2)	€24
Martine Dubois cheese collection (for 2)	€24

DESSERTS

Frosted yellow lemon	€12
Warm chocolate mousse	€12

OSCIETRA CAVIAR SUPPLEMENT	€15 / 5 g
----------------------------	-----------

Maison Kaviari Caviars



FRENCH BAERI CAVIAR

50 g	€135
------	------

100 g	€270
-------	------

PRESTIGE OSCIETRE CAVIAR

50 g	€150
------	------

100 g	€300
-------	------

IMPERIAL BELUGA CAVIAR

50 g	€475
------	------

100 g	€950
-------	------

Bottles

WHITE WINES

BOURGOGNE

2011		€280
2023		€120
2022		€190
2022		€175
2023		€110
2020		€380

VALLÉE DE LA LOIRE

2015	Sancerre "Vendanges du 7 Octobre" - Domaine Lucien Crochet	€225
------	--	------

JURA

2023	Vin de France "Le Châtaigner" - Savagnin - Pierre Girardin	€130
------	--	------

VALLÉE DU RHÔNE

2020	Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" - Domaine Christine Vernay	€380
2021	Saint-Péray "Saute Mouton" - Domaine de Lorient	€120

SAVOIE

2023	IGP Vin des Albloignes "Cuvée Argile Blanc" - Domaine des Ardoisières	€95
------	---	-----

LANGUEDOC

2022	Languedoc "Manon" - Clos Marie	€90
------	--------------------------------	-----

Bottles

WHITE WINES

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	€95
------	-----------------------------------	-----

BORDEAUX

1996	Sauternes "Lur-Saluces" Premier Cru Classé - Château d'Yquem	€650
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	€306
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	€700

Bottles

RED WINES

BOURGOGNE

2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	€80
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	€83
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	€350
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillo	€140
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	€500
2021	Morey-Saint-Denis - Domaine Dujac	€450
2021	Chambolle-Musigny "Les Véroilles" - Bruno Clair	€300
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	€175
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	€175
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	€386
2017	Corton-Bressandes Grand Cru - Pascal Marchand	€405
2022	Corton Grand cru 2022 - Brigitte Berthelemot	€350
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	€800
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	€700

VALLÉE DU RHÔNE

2019	Crozes-Hermitage - Domaine des Lises	€100
2016	Cornas - Thierry Allemand	€690
2020	Hermitage - Yann Chave	€350
2020	Châteauneuf-du-Pape "Le Grand Pin" - Chapelle Saint-Théodoric	€110

ALSACE

2022	Alsace-Pinot Noir - Domaine Weinbach	€150
------	--------------------------------------	------

LANGUEDOC

2004	Coteaux du Languedoc "Syrah Léone" - Peyre Rose	€580
------	---	------

PROVENCE

2022	Palette - Château Simone	€125
------	--------------------------	------

Bottles

RED WINES

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphyloxériques" - Plaimont	€140
------	---	------

CORSE

2022	Corse Sartène "l'Ermite" - San'Armettu	€160
------	--	------

BORDEAUX

2012	Saint-Estèphe - Château Montrose	€341
2006	Pauillac - Château Latour	€1 400
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	€500
2011	Pauillac - Pichon Baron	€550
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	€360
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	€1 800
2012	Pauillac - Château Lafitte Rothschild	€1 800
2013	Margaux - Château Palmer	€690
2013	Margaux - Château Margaux	€1 100
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	€500
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	€400
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	€1 350
2012	Pomerol - Château Le Pin	€6 000
2004	Pomerol - Pétrus	€5 625

SPAIN / ITALY

2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	€790
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	€950
2014	Bolgheri - Ornellaia	€420
2012	IGT Toscana - Masseto	€1 500