



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

LES DÉCOUVERTES DE XAVIER THUIZAT

	7 CL	12 CL	BOUTEILLE
Champagne Cuvée "Essentielle" Blanc - Domaine Elise Dechannes ●		22 €	120 €
Champagne Rosé "Face Nord" Brut - Domaine Pehu Simonet ●		25 €	140 €
Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières" 70 mois Domaine Haute Févrie - 2018 ●		13 €	75 €
Saké Dewazakura "Omachi" Junmai Ginjo ●	18 €	25 €	90 €
Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" - Domaine Clément Bärtschi - 2023 ●		14 €	80 €
Côtes-de-Provence Sainte-Victoire - Château Grand Boise - 2023 ●		12 €	70 €
Arbois "Trois Cépages" - Domaine du Pélican - 2022 ●		20 €	115 €
Côtes-du-Forez - Cuvée "Mémoire De Madone" - Domaine Les Vins de La Madone - 2024 ●		18 €	105 €

LES ICÔNES FRANÇAISES

Savennières "Les Genêts" - Domaine Damien Laureau - 2022 ●		20 €	115 €
Condrieu - Domaine François & Fils - 2024 ●		22 €	120 €
Meursault "Les Terres Blanches" - Domaine Bernard Millot - 2023 ●		25 €	145 €
Graves - Domaine Clos d'Uza - 2018 ●		40 €	200 €
Gevrey-Chambertin - Cuvée "Creux Brouillard" - Domaines Les Astrelles - 2023 ●		30 €	175 €
Côte-Rôtie - Domaine François & Fils - 2022 ●		23 €	135 €

LES VINS DE LÉGENDE

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●	70 €	140 €	790 €
Riesling "Spätlese" Scharzofberger - Domaine Egon Muller - 2021 ●	65 €	130 €	750 €
Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou - 1986 ●	68 €	136 €	816 €
Mazis - Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●	48 €	96 €	540 €

● Champagne ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin rouge

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières St Fiacre" ●

Domaine Haute Févrie - 2018

Fraîcheur de Méditerranée

Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" ●

Domaine Clément Bärtschi - 2023

Loup mariné à cru, grenade

Côtes-du-Forez "Mémoire de Madone" ●

Domaine Les Vins de La Madone - Gilles Bonnefoy - 2024

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Mousse tiède au chocolat

LE DÎNER ICONIQUE FRANÇAIS

120 €

Meursault "Les terres blanches" ●

Domaine Bernard Millot - 2023

Loup mariné à cru, grenade

Condrieu - Domaine François - 2024 ●

Cèpes, mousseline, fin velouté et copeaux

Gevrey-Chambertin "Creux Brouillard" ●

Domaines Les Astrelles - 2023

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Mousse tiède au chocolat

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DE LÉGENDE

295 €

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●

Cèpes, mousseline, fin velouté et copeaux

Mazis-Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●

Tataki de thon

Saint-Julien - Château Ducru Beaucaillou - 1986 ●

Bœuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5

Moselle-Sarre-Ruwer "Riesling Scharzhof" ●

Domaine Egon Müller 2021

Millefeuille caramélisé à la vanille de Tahiti

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 €

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Les grappillettes

VÉGÉTAL

Fraîcheur de Méditerranée	12 €
Houmous	14 €
Cèpes, mousseline, fin velouté et copeaux	26 €

MER

Loup mariné à cru, grenade	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 €
Boeuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5	42 €
Terrine de saison et pickles	15 €

PLANCHES

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

DESSERTS

Millefeuille caramélisé à la vanille de Tahiti	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.

Les bouteilles

VINS BLANCS

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté" Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2022	Chassagne Montrachet - Alexandre Parigot	175 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €
2021	Puligny-Montrachet - Domaine Xavier Monnot	195 €

VALLÉE DU RHÔNE

2022	Saint - Joseph" Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu Domaine Bott	130 €
2023	Condrieu « Vernillon » Domaine Jamet	160 €

ALSACE

2023	Riesling Le Kottabe Josmeyer	60 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

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

JURA

2022	Arbois Chardonnay "En Barbi" - Domaine du Pélican	140 €
2022	Arbois Savagnin "Ouillé" - Domaine du Pélican	155 €
2023	Vin de France "Le Noyer" - Savagnin - Pierre Vincent Girardin	155 €
2023	VDF Savagnin "Le Châtaignier" Domaine Pierre Vincent Girardin	155 €

LANGUEDOC

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

Les bouteilles

VINS BLANCS

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2023	Irouléguy Blanc - Malda - Domaine Bixente Indart	110 €

BORDEAUX

2022	Stella Solare » Domaine Croix de Labrie	130 €
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CHAMPAGNE

2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
------	--	-------

GRÈCE

2020	IGP Markopoulo "Savatiano" - Domaine Papagiannakos - Grèce	55 €
------	--	------

Les bouteilles

VINS ROUGES

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Chevillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	83 €
2022	Volnay Domaine Bitouzet Prieur	130 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Chevillon Chezeaux	155 €
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	175 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru 2022 - Brigitte Berthelemot	350 €
2020	Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy Domaine Perrot Minot	385 €
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	385 €
2021	Vosne-Romanée Domaine Arnoux Lachaux	450 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Arnoux Lachaux	620 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	675 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110 €
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	220 €
2021	Saint-Émilion Grand Cru - Château Croix de Labrie	244 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	315 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	320 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	540 €
2011	Pauillac - Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	550 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2003	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2012	Pauillac - Château Lafite Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2012	Pomerol - Château Le Pin	1 900 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 100 €

Les bouteilles

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Crozes-Hermitage "Bellegrapière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2019	Crozes-Hermitage - Domaine des Lises	100 €
2022	Côtes du Rhône « Équivoque » Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2018	Côte-Rôtie Domaine Jamet	215 €
2016	Cornas - Thierry Allemand	290 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" Domaine Peter Sichel	70 €
2023	Côtes Catalane "On s'en fiche" Domaine Gardiès	130 €
2004	Coteaux du Languedoc "Syrah Léone" - Peyre Rose	180 €

ALSACE

2022	Alsace "Ophrys" Domaine Valentin Zusslin 2022	90 €
2022	Alsace Pinot noir "Clos des Capucins" - Domaine Weinbach	140 €

SUD-OUEST

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

BEAUJOLAIS

2023	Fleurie "Petite Fleur" Château des Bachelards	70 €
------	---	------

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Thierry Germain	80 €
------	---	------

Les bouteilles

VINS ROUGES

JURA

2022	Arbois Trois Cépages - Domaine du Pélican	115 €
------	---	-------

PROVENCE

2020	Côtes-de-Provence Château Mentone	50 €
2022	Palette - Château Simone	125 €

CORSE

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

ESPAGNE / ITALIE

2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	650 €
2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2012	IGT Toscana - Masseto	950 €

Les bouteilles

CHAMPAGNE

2020	Brut S° Domaine du Pélican 2020	80 €
2017	Champagne "Bulles de Blancs" Extra Brut - Domaine Pierre Brocard	125 €
2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en <i>Magnum</i>	400 €

GRANDES CUVÉES

2014	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal 2002	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €
2002	Dom Pérignon - P2 - Vintage	980 €

ROSÉS

		125 €
	Champagne Rosé des Riceys Domaine Alexandre Bonnet	250 €
	Bollinger - Brut Rosé	550 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé 2008	650 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé 2006	

Le sans alcool

JUS DE FRUITS & NECTARS ALAIN MILLIAT (20cl)

Abricot / Pomme 12 €

JUS DE FRUITS FRAIS ULTI (20cl)

Orange / Pamplemousse / Détox (Pomme, épinard, céleri) 14 €
Shot énergisant (gingembre, pomme, citron) 6 €

INFUSIONS GLACÉES BIO ALAIN MILLIAT (20cl)

Framboise, menthe 12 €
Pêche, verveine 12 €

BULLES ALTERNATIVES

Copenhagen Compagny (sparkling tea) (12cl) 18 €

MOCKTAIL DU MOMENT 18 €

SODAS

Coca, Coca zéro (25 cl) 9 €
La Limonarderie Tonic / Ginger Beer (20 cl) 9 €

EAUX MINÉRALES

Saint-George - eau plate (Corse) 8,50 €
Orezza - eau pétillante (Corse) 8,50 €
Chateldon - eau pétillante (Auvergne) 9,50 €

Les Classiques

BIÈRES ET CIDRE

La parisienne (Blonde Pale Ale / Blanche)	14 €
Sassy Cidre Brut L'Angelique	14 €

COCKTAIL DU MOMENT MAISON 24 €

Negroni
Manhattan
Cosmopolitan
Expresso Martini
Apérol Spritz

CAFÉ MALONGO (MOKA D'ÉTHIOPIE BIO)

Expresso / Americano café / Ristretto / Macchiato	6 €
Double expresso / Café Latte* / Cappuccino* / Chocolat chaud*	10 €
*Laits végétaux : avoine / amande	
*Option Décaféiné	

THÉS & INFUSIONS NUNSHEN 10 €

Thés noirs (Darjeeling / English breakfast / Earl grey / Sundara Gira / Oolong finest)
Thés verts (Secret garden / Nil Valley / Jasmin / Sencha Fukuyu / Green passion)
Thés blancs (Bai Mu Dan Imperial)
Thé rouge sans théine (Rooibos Pêche)
Infusions (Camomille / Verveine / Menthe)

Les Spiritueux

WHISKY JAPONAIS

Nikka Coffey Grain		28 €
Nikka Taketsuru Pure Malt	17 ans	65 €
Nikka Taketsuru Pure Malt	21 ans	85 €
Nikka Miyagikyo Single Malt	10 ans	85 €
Yamazaki Single Malt	18 ans	150 €
Yamazaki Single Malt	25 ans	450 €
Hibiki Suntory	21 ans	90 €
Hibiki Suntory	30 ans	250 €
Suntory Whisky Toki		24 €
Chita Single Malt		28 €
Hakushu Single Malt	18 ans	85 €
Hakushu Single Malt	25 ans	260 €
Noh Whisky Single Malt Karuizawa		1 150 €
Ichiro's Malt Chichibu Paris édition 2019		40 €
Chichibu Distillery Single Malt		85 €
Ichiro's Malt 15 years single Malt		260 €

WHISKY ÉCOSSAIS

Monkey Shoulder Blended Malt		24 €
Johnnie Walker Black Label		24 €
Laphroaig Islay Single Malt		25 €
Johnnie Walker Blue Label		55 €
Chivas Regal	25 ans	95 €
Highland Park Full Volume Single Malt		35 €

WHISKY IRLANDAIS, AMÉRICAIN, FRANÇAIS

Michter's Raje		20 €
Bushmills 10 ans		24 €
Jack Daniel's Single Barrel		28 €
Alfred Giraud French Malt Heritage		35 €

Les Spiritueux

COGNACS / ARMAGNACS

2 CL

4 CL

Cognac Petite Champagne 1975

55 €

Delamain XO

24 €

Essence de Courvoisier

170 €

320 €

Hennessy Paradis

155 €

Louis XIII

170 €

320 €

Armagnac Laubade 1978

45 €

CALVADOS

Lecomte

18 ans

55 €

BOURBONS

Maker's Mark

28 €

Maker's 46

25 €

Bulleit Bourbon

24 €

GINS

Hendrick's

24 €

Tanqueray

24 €

TEQUILA / MEZCAL

Classe Azul Reposado

45 €

Bruxo Artisanal (Mezcal Herodes)

24 €

Les Spiritueux

VERMOUTHS 6 CL

Vermouth del Professore Bianco 2018	19 €
Mancino Vermouth	19 €
Vermouth del Professore Rosso	19 €
Noilly Prat Dry	19 €
Byrrh	10 €
Monte Carlo Vermouth Bianco	20 €
Monte Carlo Vermouth Rosso	20 €
Xérès Tio Pepe extra dry	10 €
Antica Formula	25 €

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Eau-de-vie Mirabelle Morand	24 €
Framboise eau-de-vie	24 €
Eau-de-vie Williamine	24 €
Grappa Poli Cleopatra	24 €

VODKA

Grey Goose	22 €
------------	------

ABSINTHE

La Fée	22 €
--------	------

PASTIS

Henri Bardouin	22 €
Eau de vie de Chine Baiju Guoniang 1959 Green Jade	35 €
Kweichow Moutai	60 €

Les Spiritueux

LIQUEURS / APÉRITIF 6 CL

Combusier Liqueur de pomme / fraise / violette / framboise	22 €
Bailey's Irish Cream	22 €
Liqueur de café Tia Maria Cold Brew Classic	22 €
Get 27	22 €
Menthe Pastille	22 €
Suze saveur d'autrefois	22 €
Chartreuse verte / jaune	22 €
Disaronno Amaretto	22 €
Cointreau	22 €
Benedictine D.O.M	22 €
Heering 200 Cherry Liqueur	22 €
Drambuie The Isle of Skye	22 €
Luxardo Sambuca	22 €
Southern Comfort	22 €
Pimm's	22 €
Campari	19 €
Aperol	19 €
Luxardo Maraschino	11 €
Du Roulst Abricot	20 €
Averna Amaro	10 €
Feinet Branca	10 €
Jegermeister	10 €
Saint-Germain	20 €
Absinthe	25 €

Les Spiritueux

RHUMS

Appleton Estate 21 ans	16 €
Eminente 10 ans	18 €
Foursquare spiced rum	10 €
Havana Club Extra Anejo Maximo	150 €
Havana Club 2 ans	10 €
JM XO ambré	10 €
Leblon Cachaça	20 €
Santa Teresa 1796	30 €
Bacardi Rum 4 ans ambré	10 €
Planteray original Dark Rum	15 €
Plantation Pineapple	15 €
Zacapa 23	30 €



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"

XAVIER THUIZAT'S DISCOVERIES

	7 CL	12 CL	BOUTEILLE
Champagne Cuvée "Essentielle" Blanc - Domaine Elise Dechannes ●		22 €	120 €
Champagne Rosé "Face Nord" Brut - Domaine Pehu Simonet ●		25 €	140 €
Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières" 70 mois Domaine Haute Fèvre - 2018 ●		13 €	75 €
Saké Dewazakura "Omachi" Junmai Ginjo ●	18 €	25 €	90 €
Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" - Domaine Clément Bärtschi - 2023 ●		14 €	80 €
Côtes-de-Provence Sainte-Victoire - Château Grand Boise - 2023 ●		12 €	70 €
Arbois "Trois Cépages" - Domaine du Pélican - 2022 ●		20 €	115 €
Côtes-du-Forez - Cuvée "Mémoire De Madone" - Domaine Les Vins de La Madone - 2024 ●		18 €	105 €

FRENCH ICONS

Savennières "Les Genêts" - Domaine Damien Laureau - 2022 ●		20 €	115 €
Condrieu - Domaine François & Fils - 2024 ●		22 €	120 €
Meursault "Les Terres Blanches" - Domaine Bernard Millot - 2023 ●		25 €	145 €
Graves - Domaine Clos d'Uza - 2018 ●		40 €	200 €
Gevrey-Chambertin - Cuvée "Creux Brouillard" - Domaines Les Astrelles - 2023 ●		30 €	175 €
Côte-Rôtie - Domaine François & Fils - 2022 ●		23 €	135 €

LEGENDARY WINES

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●	70 €	140 €	790 €
Riesling "Spätlese" Scharzofberger - Domaine Egon Muller - 2021 ●	65 €	130 €	750 €
Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou - 1986 ●	68 €	136 €	816 €
Mazis - Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●	48 €	96 €	540 €

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

Wine pairing dinners

Wine-grappillettes

THE DISCOVERY DINNER

85 €

Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières St Fiacre" ●

Domaine Haute Févrie - 2018

Mediterranean breeze

Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" ●

Domaine Clément Bärtschi - 2023

Marinated raw sea bass, pomegranate

Côtes-du-Forez "Mémoire de Madone" ●

Domaine Les Vins de La Madone - Gilles Bonnefoy - 2024

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Warm chocolate mousse

THE FRENCH ICONIC DINNER

120 €

Meursault "Les terres blanches" ●

Domaine Bernard Millot - 2023

Marinated raw sea bass, pomegranate

Condrieu - Domaine François - 2024 ●

Porcini mushrooms, mousseline, delicate velouté, and shavings

Gevrey-Chambertin "Creux Brouillard" ●

Domaines Les Astrelles - 2023

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Warm chocolate mousse

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.

Wine pairing dinners

Wine-grappillettes

THE LEGENDARY DINNER

295 €

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●
Porcini mushrooms, mousseline, delicate velouté, and shavings

Mazis-Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●
Tuna tataki

Saint-Julien - Château Ducru Beaucaillou - 1986 ●
Wagyu beef à la flamme from Hokkaidō A5

Moselle-Sarre-Ruwer "Riesling Scharzhof" ●
Domaine Egon Müller 2021
Caramelized Millefeuille with Vanilla from Tahiti

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 breeze	12 €
Hummus	14 €
Porcini mushrooms, mousseline, delicate velouté, and shavings	26 €

SEA

Marinated raw sea bass, pomegranate	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 €
Seasonal terrine and pickles	15 €

PLATES

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

DESSERTS

Caramelized Millefeuille with Vanilla from Tahiti	12 €
Warm chocolate mousse	12 €

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

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.

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 €

The bottles

WHITE WINE

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté" Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2022	Chassagne Montrachet - Alexandre Parigot	175 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €
2021	Puligny-Montrachet - Domaine Xavier Monnot	195 €

VALLÉE DU RHÔNE

2022	Saint - Joseph" Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu Domaine Bott	130 €
2023	Condrieu « Vernillon » Domaine Jamet	160 €

ALSACE

2023	Riesling Le Kottabe Josmeyer	60 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

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

JURA

2022	Arbois Chardonnay "En Barbi" - Domaine du Pélican	140 €
2022	Arbois Savagnin "Ouillé" - Domaine du Pélican	155 €
2023	Vin de France "Le Noyer" - Savagnin - Pierre Vincent Girardin	155 €
2023	VDF Savagnin "Le Châtaignier" Domaine Pierre Vincent Girardin	155 €

LANGUEDOC

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

The bottles

WHITE WINE

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2023	Irouléguy Blanc - Malda - Domaine Bixente Indart	110 €

BORDEAUX

2022	Stella Solare » Domaine Croix de Labrie	130 €
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CHAMPAGNE

2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
------	--	-------

GRÈCE

2020	IGP Markopoulo "Savatiano" - Domaine Papagiannakos - Grèce	55 €
------	--	------

The bottles

RED WINE

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Chevillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	83 €
2022	Volnay Domaine Bitouzet Prieur	130 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Chevillon Chezeaux	155 €
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	175 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru 2022 - Brigitte Berthelemot	350 €
2020	Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy Domaine Perrot Minot	385 €
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	385 €
2021	Vosne-Romanée Domaine Arnoux Lachaux	450 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Arnoux Lachaux	620 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	675 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110 €
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	220 €
2021	Saint-Émilion Grand Cru - Château Croix de Labrie	244 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	315 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	320 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	540 €
2011	Pauillac - Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	550 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2003	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2012	Pauillac - Château Lafite Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2012	Pomerol - Château Le Pin	1 900 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 100 €

The bottles

RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Crozes-Hermitage "Bellegrapière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2019	Crozes-Hermitage - Domaine des Lises	100 €
2022	Côtes du Rhône « Équivoque » Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2018	Côte-Rôtie Domaine Jamet	215 €
2016	Cornas - Thierry Allemand	290 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" Domaine Peter Sichel	70 €
2023	Côtes Catalane "On s'en fiche" Domaine Gardiès	130 €
2004	Coteaux du Languedoc "Syrah Léone" - Peyre Rose	180 €

ALSACE

2022	Alsace "Ophrys" Domaine Valentin Zusslin 2022	90 €
2022	Alsace Pinot noir "Clos des Capucins" - Domaine Weinbach	140 €

SUD-OUEST

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

BEAUJOLAIS

2023	Fleurie "Petite Fleur" Château des Bachelards	70 €
------	---	------

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Thierry Germain	80 €
------	---	------

The bottles

RED WINE

JURA

2022	Arbois Trois Cépages - Domaine du Pélican	115 €
------	---	-------

PROVENCE

2020	Côtes-de-Provence Château Mentone	50 €
2022	Palette - Château Simone	125 €

CORSE

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

ESPAGNE / ITALIE

2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	650 €
2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2012	IGT Toscana - Masseto	950 €

The bottles

CHAMPAGNE

2020	Brut S° Domaine du Pélican 2020	80 €
2017	Champagne "Bulles de Blancs" Extra Brut - Domaine Pierre Brocard	125 €
2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en <i>Magnum</i>	400 €

GRANDES CUVÉES

2014	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal 2002	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €
2002	Dom Pérignon - P2 - Vintage	980 €

ROSÉS

		125 €
	Champagne Rosé des Riceys Domaine Alexandre Bonnet	250 €
	Bollinger - Brut Rosé	550 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé 2008	650 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé 2006	

Alcohol free

JUICES & NECTARS ALAIN MILLIAT (20cl)

Apricot / Apple	12 €
-----------------	------

FRESH JUICES (20cl)

Orange / Grapefruit / Detox (Apple, spinach, celery)	14 €
Energy shot (ginger, apple, lemon)	6 €

BIO ICED INFUSION ALAIN MILLIAT (20cl)

Raspberry, mint	12 €
Peach, verbena	12 €

ALTERNATIVE BUBBLES

Copenhagen Compagny (sparkling tea) (12cl)	18 €
--	------

MOCKTAIL	18 €
----------	------

SODAS

Coca, Coca zéro (25 cl)	9 €
La Limonarderie Tonic / Ginger Beer (20 cl)	9 €

MINERAL WATERS

Saint-George - eau plate (Corse)	8,50 €
Orezza - eau pétillante (Corse)	8,50 €
Chateldon - eau pétillante (Auvergne)	9,50 €

The Classiques

BEER AND CIDER

La parisienne (Blonde Pale Ale / Blanche)	14 €
Sassy Cidre Brut L'Angelique	14 €

HOMEMADE SEASONAL COCKTAIL 24 €

Negroni
Manhattan
Cosmopolitan
Expresso Martini
Apérol Spritz

MALONGO COFFEES (ORGANIC ETHIOPIAN MOKA)

Espresso / Americano coffee / Ristretto / Macchiato	6 €
Double espresso / Café Latte* / Cappuccino* / Hot chocolate*	10 €
*Plant-based milks: oat / almond	
*Decaffeinated option	

NUNSHEN TEAS & INFUSIONS 10 €

Black teas (Darjeeling / English breakfast / Earl Grey / Sundara Gira / Oolong finest)
Green teas (Secret garden / Nil Valley / Jasmine / Sencha Fukuyu / Green passion)
White teas (Bai Mu Dan Imperial)
Red tea without theine (Rooibos Peach)
Infusions (Chamomile / Verbena / Mint)

Spirits

JAPANESE WHISKY

Nikka Coffey Grain		28 €
Nikka Taketsuru Pure Malt	17 ans	65 €
Nikka Taketsuru Pure Malt	21 ans	85 €
Nikka Miyagikyo Single Malt	10 ans	85 €
Yamazaki Single Malt	18 ans	150 €
Yamazaki Single Malt	25 ans	450 €
Hibiki Suntory	21 ans	90 €
Hibiki Suntory	30 ans	250 €
Suntory Whisky Toki		24 €
Chita Single Malt		28 €
Hakushu Single Malt	18 ans	85 €
Hakushu Single Malt	25 ans	260 €
Noh Whisky Single Malt Karuizawa		1 150 €
Ichiro's Malt Chichibu Paris édition 2019		40 €
Chichibu Distillery Single Malt		85 €
Ichiro's Malt 15 years single Malt		260 €

SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder Blended Malt		24 €
Johnnie Walker Black Label		24 €
Laphroaig Islay Single Malt		25 €
Johnnie Walker Blue Label		55 €
Chivas Regal	25 ans	95 €
Highland Park Full Volume Single Malt		35 €

IRISH, AMERICAN, AND FRENCH WHISKEY

Michter's Raje		20 €
Bushmills 10 ans		24 €
Jack Daniel's Single Barrel		28 €
Alfred Giraud French Malt Heritage		35 €

Spirits

COGNACS / ARMAGNACS

2 CL 4 CL

Cognac Petite Champagne 1975		55 €
Delamain XO		24 €
Essence de Courvoisier	170 €	320 €
Hennessy Paradis		155 €
Louis XIII	170 €	320 €
Armagnac Laubade 1978		45 €

CALVADOS

Lecomte	18 ans	55 €
---------	--------	------

BOURBONS

Maker's Mark		28 €
Maker's 46		25 €
Bulleit Bourbon		24 €

GINS

Hendrick's		24 €
Tanqueray		24 €

TEQUILA / MEZCAL

Classe Azul Reposado		45 €
Bruxo Artisanal (Mezcal Herodes)		24 €

Spirits

VERMOUTHS 6 CL

Vermouth del Professore Bianco 2018	19 €
Mancino Vermouth	19 €
Vermouth del Professore Rosso	19 €
Noilly Prat Dry	19 €
Byrrh	10 €
Monte Carlo Vermouth Bianco	20 €
Monte Carlo Vermouth Rosso	20 €
Xérès Tio Pepe extra dry	10 €
Antica Formula	25 €

FRUIT BRANDIES

Mirabelle Morand brandy	24 €
Raspberry brandy	24 €
Williamine brandy	24 €
Grappa Poli Cleopatra	24 €

VODKA

Grey Goose	22 €
------------	------

ABSINTHE

La Fée	22 €
--------	------

PASTIS

Henri Bardouin	22 €
Eau de vie de Chine Baiju Guoniang 1959 Green Jade	35 €
Kweichow Moutai	60 €

Spirits

LIQUEURS / APÉRITIF 6 CL

Combusier Liqueur de pomme / fraise / violette / framboise	22 €
Bailey's Irish Cream	22 €
Liqueur de café Tia Maria Cold Brew Classic	22 €
Get 27	22 €
Menthe Pastille	22 €
Suze saveur d'autrefois	22 €
Chartreuse verte / jaune	22 €
Disaronno Amaretto	22 €
Cointreau	22 €
Benedictine D.O.M	22 €
Heering 200 Cherry Liqueur	22 €
Drambuie The Isle of Skye	22 €
Luxardo Sambuca	22 €
Southern Comfort	22 €
Pimm's	22 €
Campari	19 €
Aperol	19 €
Luxardo Maraschino	11 €
Du Roulst Abricot	20 €
Averna Amaro	10 €
Feinet Branca	10 €
Jegermeister	10 €
Saint-Germain	20 €
Absinthe	25 €

Spirits

RHUMS

Appleton Estate 21 ans	16 €
Eminente 10 ans	18 €
Foursquare spiced rum	10 €
Havana Club Extra Anejo Maximo	150 €
Havana Club 2 ans	10 €
JM XO ambré	10 €
Leblon Cachaça	20 €
Santa Teresa 1796	30 €
Bacardi Rum 4 ans ambré	10 €
Planteray original Dark Rum	15 €
Plantation Pineapple	15 €
Zacapa 23	30 €

