



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	BOTTLE
Champagne Blanc "Les Parcelles Bouzy Grand Cru" - Domaine Pierre Paillard ●		22 €	125 €
Champagne Extra Brut Rosé " Insouciance" - Domaine Huré Frères ●		22 €	125 €
Saint-Mont " Les Vignes Retrouvées" - Plaimont - 2022 ●		15 €	60 €
Alsace "Vignes du Prêcheur" Domaine Weinbach - 2023 ●		16 €	95 €
Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin 2023 ●		18 €	105 €
Cahors "Le Sid"- Domaine Cosse & Maisonneuve - 2021 ●		15 €	90 €
Morgon "Ni Trop - Ni Trop Peu" - Domaine Jules Desjournays - 2023 ●		17 €	100 €
Côtes-de-Provence - Château Malherbe - 2022 ●		18 €	105 €
Pacherenc du Vic Bilh - Châteaux Arricau-Bordes - Moelleux - 2018 ●	10 €	20 €	120 €
Pineau des Charentes "Très rare" Domaine François 1er - Vin muté ●	20 €		

ICONIC WINES

Condrieu - " Les Chays" - Domaine Aurelien Chirat - 2024 ●		25 €	150 €
Riesling - Bernkasteler Graben GG sec - Weingut Thanich - 2019 ●		28 €	165 €
Meursault "Les Criots" Domaine Buisson Battault - 2023 ●		30 €	180 €
Languedoc - Domaine Prieuré Saint Jean de Bébien - 2022 ●		25 €	150 €
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin - 2022 ●		26 €	155 €
Chassagne-Montrachet " Vieilles Vignes" - Domaine Alex Moreau - 2022 ●		28 €	165 €

LEGENDARY WINES

Riesling "Clos Ste Hune" Domaine Trimbach - 2020 ●	38 €	75 €	450 €
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Pierre Ravaut- 2017 ●	41 €	70 €	440 €
IGP Pays de l'Hérault - Domaine de La Grange des Pères - 2019 ●	35 €	60 €	375 €
Echézéaux Grand Cru - Domaine Pierre Girardin 2021 ●	50 €	85 €	515 €
Vin de Constance - Klein Constantia - Liqueux - 2018 ●	35 €	60 €	375 €

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.

The “Grappillettes”

EXTRA KRISTAL CAVIAR (5 GR)

15 €

VEGETABLE

Green asparagus from Provence, citrus	12 €
Confit king oyster mushrooms, seaweed	14 €
Darphin, matured Comté cheese mousse, Kristal caviar	25 €

SEA

Charred mackerel, confit lemon, rouille	12 €
Bluefin tuna belly carpaccio, sea urchin	18 €
Darphin, Kristal caviar	22 €
Lobster roll (lobster, mayonnaise, confit lemon)	20 €
Tuna belly katsu sando, toast, Kristal caviar	38 €
King crab, spicy virgin sauce	40 €

FARM

	14 €
Croque Grappille (ham, 18-month Comté, black truffle)	42 €
Charred A5 Wagyu beef from Hokkaidō on toast	18 €
Confit and caramelized pork, brioche bread	24 €
Beef tartare with fish roe, shiso leaf	35 €
Darphin, beef tartare, Kristal caviar	

AROUND CAVIAR - MAISON KAVIARI

Kristal caviar (50 g)	125 €
Tasting selection: Smoked salmon heart, taramas, Baeri caviar, caviar croque, blinis, light cream	140 € (for 2) 190 € (for 4)
Croque caviar (18-month Comté, cantal, caviar)	36 €
Salmon roe from Pacific, blinis, light cream	22 €
Smoked salmon heart, blinis, light cream	20 €
Assortment of taramas (white, sea urchin, wasabi), blinis	15 €

DESSERT

Tahitian vanilla rice pudding	8 €
Warm chocolate mousse	10 €

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 DISCOVERY DINNER

85 €

Alsace "Vignes du Prêcheur" - Domaine Weinbach - 2023
Green asparagus from Provence, citrus

Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin 2023
Charred mackerel, confit lemon, rouille

Morgon "Ni Trop - Ni Trop Peu" - Domaine Jules Desjournays - 2023
Croque Grappille (ham, 18-month Comté, black truffle)

Pineau des Charentes "Très rare" - Domaine François 1er
Warm chocolate mousse

THE ICONIC DINNER

140 €

Condrieu "Les Chays" - Domaine Aurelien Chirat - 2024
Darphin, matured Comté cheese mousse, Kristal caviar

Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault - 2023
Lobster roll (lobster, mayonnaise, confit lemon)

Châteauneuf-du-Pape - Domaine Charvin - 2022
Croque Grappille (ham, 18-month Comté, black truffle)

Pineau des Charentes "Très rare" - Domaine François 1er
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

GRANDS CRUS MENU

350 €

Bluefin tuna belly carpaccio, sea urchin, Kristal caviar
Vin de France "Silex" - Domaine Didier Dagueneau- 2022

Green asparagus from Provence, Kristal caviar
Riesling "Clos Ste Hune" Domaine Trimbach - 2020

Darphin, matured Comté cheese mousse, Kristal caviar
Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Pierre Ravaut- 2019

Tuna belly katsu sando, Kristal caviar
Echézeaux Grand Cru -Domaine Pierre Vincent Girardin 2021

Charred A5 Wagyu beef from Hokkaidō on toast, Kristal caviar
IGP Pays de l'Hérault - Domaine de La Grange des Pères - 2019



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.

Bottles

WHITE WINES

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté" Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Chablis - Domaine Bardet	70 €
2023	Saint Aubin - Domaine Langoureau	80 €
2024	Santenay "Sous la Roche" - Domaine Ludovic Pierrot	90 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2011	Puligny-Montrachet 1er cru "La Garenne" Domaine Chanzy	135 €
2011	Chassagne-Montrachet 1er cru "Clos Saint Jean" Domaine Chanzy	135 €
2022	Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault	155 €
2023	Chassagne Montrachet Domaine Ballot Millot	170 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €
2020	Meursault "Clos des Ambres" - Domaine Arnaud Ente	1200 €

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Saint-Joseph "Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu "Vernillon" - Domaine Jamet	160 €
2024	Condrieu - " Les Terrasses de l' Empire" - Domaine Georges Vernay	165 €

ALSACE

2024	Alsace Riesling "Berg" - Domaine Mélanie Pfister	50 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

2022	Sancerre "Alpha Omega" - Domaine Guillerault-Fargette	75 €
2024	Touraine Amboise " Le Clocher " - Domaine Bonnigal Bodet	90 €

JURA

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

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

Bottles

WHITE WINES

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2022	Saint-Mont "Le Faïte" - Plaimont	85 €

BORDEAUX

2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafite	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CORSE

2023	AOP Corse Sartène "Rosumarinu" - Domaine Sant'Armettu	90 €
2022	IGP Île de Beauté - Domaine Buzzo Bunifazzu	110 €
2021	AOP Corse Figari - Domaine Clos Canarelli.	130 €

SAVOIE

2024	Vin de France "Silice" - Domaine des Ardoisières	55 €
------	--	------

Bottles

CHAMPAGNE

N.M	Etienne Calsac " Echappée Belle" Blanc de Blancs 85€	85 €
N.M	Clandestin "Boréal" Brut Nature 125€	125 €
N.M	Etienne Calsac " Rocheforts" Blanc de Blancs 150€	150 €
N.M	Bollinger - Spécial Cuvée - 160€	160 €
N.M	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en Magnum	400 €

GRANDES CUVÉES

2006	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
N.M	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
N.M	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €

ROSÉS

NM	Champagne Brut Rosé - Domaine A. Bergere	102 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé	550 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé	650 €

Bottles

RED WINES

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Cheillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Santenay - Domaine Benoit Girardin	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	85 €
2012	Saint Aubin " Les Eduens" - Domaine Larue	95 €
2023	Meursault - Domaine Bouzereau	105 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillo	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Cheillon Chezeaux	155 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Cheillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru - Brigitte Berthelemot	350 €
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 Lochausses" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110€
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 Lafitte Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 750 €

Bottles

RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Saint-Joseph "La Côte " - Domaine Aurélien Chirat	50 €
2024	Crozes-Hermitage "Bellegripière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2022	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge "Tradition"	100 €
2022	Côtes du Rhône "Équivoque" Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2019	Côte-Rôtie - Domaine Jamet	215 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" - Domaine Peter Sichel	70 €
2017	Vin de France - Domaine Avéla "Théodore"	270 €

ALSACE

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

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphylloxériques" - Plaimont	140 €
2017	Saint-Mont "La Madelaine de Saint Mont" - Plaimont	105 €

BEAUJOLAIS

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

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Thierry Germain	80 €
2024	Côtes-du-Forez - Cuvée "Mémoire De Madone" - Domaine Les Vins de La Madone	105 €
2010	Saumur Champigny - Clos Rougeard	450 €

Bottles

RED WINES

PROVENCE

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

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 €