



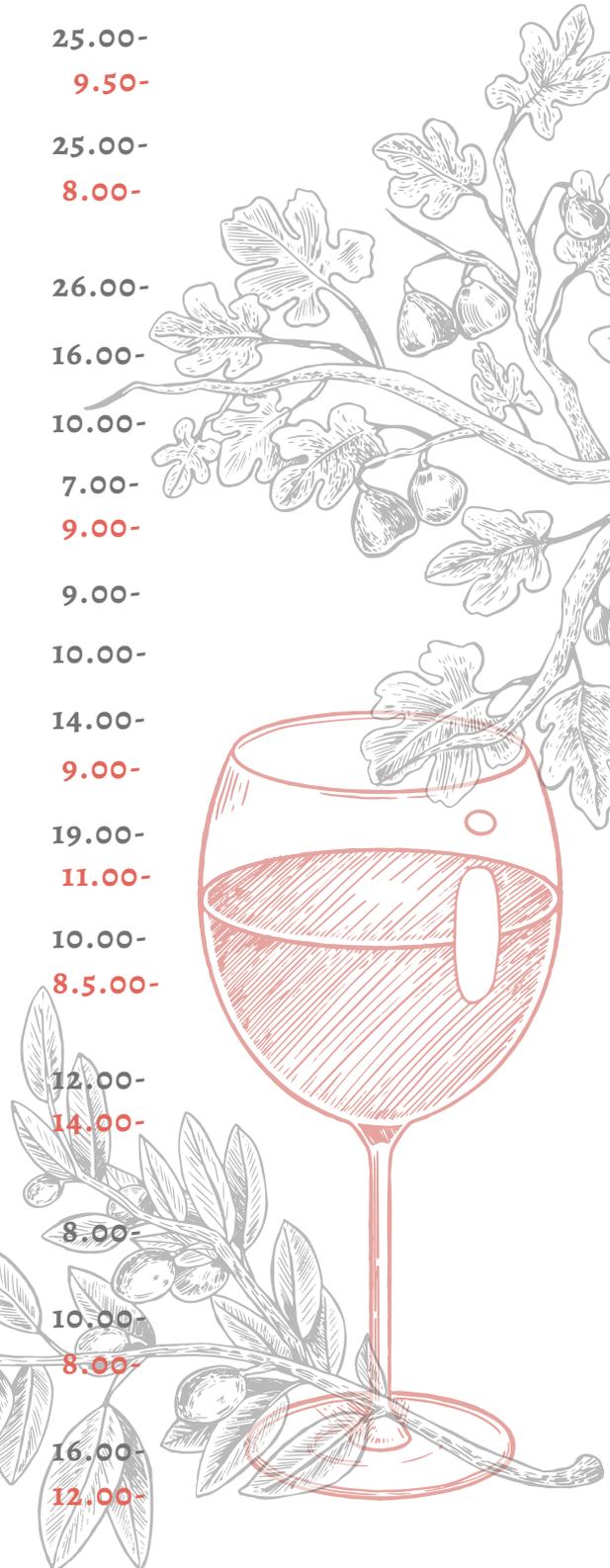
# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Cave à manger

Accords mets et vins proposés par Gwen

La planche de charcuterie	25.00-
<i>*Famille Vincent "Les Charmes" Rouge 2021 - AOC Morgon</i>	9.50-
La planche de Fromages	25.00-
<i>*Domaine de Gavoty "Grand Classic" Rouge 2023 - AOP Côtes de Provence</i>	8.00-
La planche Mix	26.00-
La Pitchoune	16.00-
Demi Magret séché par Théo	10.00-
Demi Saucisson	7.00-
<i>*Sylvain Morey "Panorama" Blanc 2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-
Les croquettes de jambon au piment d'Espelette	9.00-
Le Chorizo grillé et pommes grenailles	10.00-
Le Cochon à la Thai	14.00-
<i>*Clos Canarelli "PetitClos" Rouge 2023 - AOP Figari</i>	9.00-
Le Bocal de Foie Gras Maison	19.00-
<i>*Château Juvénal 2024 - AOC Muscat Baumes de Venise</i>	11.00-
Camembert Rôti au Miel et Romarin	10.00-
<i>*Domaine François Villard "Contour des Mairlants" Blanc 2023 - VDF</i>	8.50-
Beignets de Gambas Sauce Tartare	12.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Panisses Marseillaises	8.00-
Pommes Grenailles sauce Shermoulah	8.00-
Petits artichauts frits et Houmous	10.00-
<i>*Les Beates Blanc 2022 - AOP Coteaux d'Aix en Provence</i>	8.00-
Coquilles Saint-Jacques et Guanciaie	16.00-
<i>*Sylvain Morey "Odalisque" Blanc 2023 - AOP Lubéron</i>	12.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Tartines

*Accords mets et vins proposés par Gwen*

Jambon cru truffé à la truffe d'été, Brie fermier

16.00-

Saumon Fumé, Formage frais aux herbes

16.00-

*\*Bastide du Clos "Panorama" Rouge 2024 -  
AOP Lubéron*

9.00-

## Coin des Fromages

Raclette fromage de Savoie 250gr

23.00-

*\*Domaine des Roches Neuves "Domaine" Rouge 2024 -  
AOC Saumur Champigny*

8.50-

Raclette au fromage de Savoie à la truffe d'été 250gr

28.00-

*\*Domaine Rollet "Chardonnay" Blanc 2023, AOC Arbois*

13.00-

Raclette Royale : fromages nature, fumé, à la  
truffe d'été, Reblochon, Morbier

32.00-

*\*Château Roches Morrin "Pessac Léognan" Blanc 2016 -  
AOP Figari*

11.00-

Fondue au Vin des Alpilles

18.00-

Fondue au Champagne

30.00-

*\*et sa Coupe de champagne*

Fondue à la truffe d'été

24.00-

*\*Château Paul Jaboulet Aîné "Roure" Blanc 2014 -  
AOC Crozes Hermitage*

13.00-

Le Poêlon de Croziflette

18.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Salle à manger

*Accords mets et vins proposés par Gwen*

Burger Savoyard à la Raclette et pommes grenailles	19.00-
Salade de magret séché et croustillant de Reblochon <i>*Domaine Juvénal "Les Ribes" Blanc 2024 - AOP Ventoux</i>	18.00- 7.50-
La Soupière de Boeuf Bourguignon et pommes grenailles <i>*Domaine Arnaud Germain, Rouge 2023 - Hautes Côtes de Beaune</i>	25.00- 13.00-

## Desserts

Fondant au chocolat et caramel beurre salé <i>*Domaine Eole "La Bulle" - Blanc 2024 - IGP Méditerranée</i>	10.00- 11.00-
Clafoutis aux pommes Vanille et Calvados	12.00-
Poire Pochée au vin rouge des Alpilles et glace yaourt	9.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Dining Cellar

### Food and Wine pairing by Gwen

Charcuterie Board	25.00-
<i>*Famille Vincent "Les Charmes" Rouge 2021 - AOC Morgon</i>	9.50-
Cheeses Board	25.00-
<i>*Domaine de Gavoty "Grand Classic" Rouge 2023 - AOP Côtes de Provence</i>	8.00-
Mixed Board	26.00-
Little One	16.00-
Half dried Duck breast by Théo	10.00-
Half Dried Sausage	7.00-
<i>*Sylvain Morey "Panorama" Blanc 2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-
Ham and Espelette pepper Croquettes	9.00-
Grilled Chorizo and baby potatoes	10.00-
Thai Pork	14.00-
<i>*Clos Canarelli "PetitClos" Rouge 2023 - AOP Figari</i>	9.00-
Homemade Jar of Foie Gras	19.00-
<i>*Château Juvénal 2024 - AOC Muscat Baumes de Venise</i>	11.00-
Honey and Rosemary roasted Camembert	10.00-
<i>*Domaine François Villard "Contour des Mairlants" Blanc 2023 - VDF</i>	8.50-
Prawns fritters and Tartare sauce	12.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Marseille Panisse	8.00-
Baby Potatoes Shermoulah sauce	8.00-
Fried Baby Artichokes and Humous	10.00-
<i>*Les Beates Blanc 2022 - AOP Coteaux d'Aix en Provence</i>	8.00-
Scallops and Guanciale	16.00-
<i>*Sylvain Morey "Odalisque" Blanc 2023 - AOP Lubéron</i>	12.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Toasts

*Food and Wine pairing by Gwen*

Summer Truffled ham, Farmhouse Brie

16.00-

Smoked Salmon, Herbs fresh cheese

16.00-

*\*Bastide du Clos "Panorama" Rouge 2024 -  
AOP Lubéron*

9.00-

## Cheeses Corner

Raclette of cheese from Savoie 250gr

23.00-

*\*Domaine des Roches Neuves "Domaine" Rouge 2024 -  
AOC Saumur Champigny*

8.50-

Raclette of Summer Truffled cheese from Savoie 250gr

28.00-

*\*Domaine Rollet "Chardonnay" Blanc 2023, AOC Arbois*

13.00-

Royal Raclette : nature, smoked, summer truffled,  
Reblochon, Morbier cheeses

32.00-

*\*Château Roches Morrin "Pessac Léognan" Blanc 2016 -  
AOP Figari*

11.00-

Fondue flavoured with Alpilles Wine

18.00-

Fondue with Champagne

30.00-

*\*et sa Coupe de champagne*

Fondue Summer Truffle flavour

24.00-

*\*Château Paul Jaboulet Aîné "Roure" Blanc 2014 -  
AOC Crozes Hermitage*

13.00-

Croziflette Skillet (small pasta and cheese gratin)

18.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Dining Room

*Food and Wine pairing by Gwen*

Savoyard Burger with Raclette cheese and baby potatoes	19.00-
Dried duck breast Salad with crispy Reblochon cheese <i>*Domaine Juvénal "Les Ribes" Blanc 2024 - AOP Ventoux</i>	18.00- 7.50-
Beef Bourguignon Pot and baby potatoes <i>*Domaine Arnaud Germain, Rouge 2023 - Hautes Côtes de Beaune</i>	25.00- 13.00-

## Desserts

Chocolate Fondant and salted butter Toffee <i>*Domaine Eole "La Bulle" - Blanc 2024 - IGP Méditerranée</i>	10.00- 11.00-
Vanilla and Calvados Apple Clafoutis	12.00-
Alpilles red wine poached Pear and yoghurt ice cream	9.00-

