



# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Cave à manger

*Accords Mets et Vins proposés par Gwen*

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| La planche de charcuterie                                                          | 25.00- |
| <i>*Domaine Libian "Cave Vinum" Blanc 2024 -IGP Ardeche</i>                        | 8.50-  |
| La planche de Fromages                                                             | 25.00- |
| <i>*Domaine de Gavoty "Grand Classic" Rouge 2023<br/>-AOP Côtes de Provence</i>    | 8.00-  |
| La planche Mix                                                                     | 26.00- |
| Arrancini "Monsieur Arancini" Jambon cuit , Mozzarella                             | 10.00- |
| <i>*Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile de Beaute- Blanc-2024</i>                       | 12.00- |
| Demi Magret séché par Théo                                                         | 10.00- |
| Demi Saucisson Aux Noisettes                                                       | 7.00-  |
| <i>*Mas des Centenaires" Lux, Calme Et Volupté" -<br/>IGP Pays D'Oc-Blanc-2024</i> | 12.00- |
| Pimientos Del Padron                                                               | 8.00-  |
| <i>*Mas De La Dame "Bois De Rose"-AOP Baux de Provence-<br/>Rosé-2022</i>          | 12.00- |
| Friture d'Encornets et Sauce Tartare                                               | 9.00-  |
| <i>*Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc -2023</i>                         | 9.00-  |
| Le Chorizo Doux grillé servi avec pain toastés                                     | 10.00- |
| <i>*Mas Des L'Etoiles "Soif D'Etoiles"-IGP Cotes Du Lot-Rouge-</i>                 | 5.50-  |
| Le Cochon à la Thaï                                                                | 14.00- |
| Bouquet D'Artichaud frits sauce Aioli                                              | 10.00- |
| <i>*Domaine Gavoty-Clarendon-AOP Cotes De Provence-<br/>Blanc 2023</i>             | 11.00- |
| St Marcellin Roti Asperges vertes et Noix                                          | 10.00- |
| Poulpe Au Saté et Patate Douce                                                     | 18.00- |
| <i>*Domaine Paul Corneau-AOC Pouilly Fumée-Blanc -2022</i>                         | 11.00- |
| Tempura de Gambas Sweet chili sauce                                                | 12.00- |
| <i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>                          | 14.00- |
| Panisses Marseillaises                                                             | 8.00-  |
| Pilons de Poulet frits et sauce tomate aux epices                                  | 16.00- |





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Salades

*Accords mets et vins proposés par Gwen*

### Salade De Cochon A La Thai

Poitrine de cochon croustillante , chou chinois, chou rouge, carotte, cacahuètes , coriandre et vinaigrette au Soja

19.00-

### Salade " César" de L'imprevu

Salade Romaine, Poulet pané, œuf dur, croutons, copeaux de Parmesan et sauce César

18.00-

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

9.00-

## Salle à Manger

### Tartare de Boeuf Au Couteau Saveurs asiatiques

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

21.00-

8.50-

### Gardiane de Taureau et Pomme Grenailles

*Domaine MasLauris" L'Inopopiné" AOP Luberon-rouge-2022*

21.00-

8.00-

### Tataki De Thon

*Clos Canarelli-AOC Figari-Rouge-2023*

21.00-

16.00-

### Fish and Prawns et Pommes de Terre Grenailles

23.00-

### Magret de Canard Laqué au miel

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

21.00-

13.00-

### Burger de poulet OU Cabillaud croustillant

19.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Fondues Asiatiques

*Accords mets et vins proposés par Gwen*

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Boeuf et Canard                                  | 23.00- |
| Thon et Crevettes                                | 23.00- |
| La Royale aux deux viandes, thon et crevettes    | 25.00- |
| <i>*Domaine Joubert "Fleuri" -Rouge-VDF-2023</i> | 8,00   |

ACCOMPAGNEMENTS DES FONDUS,  
Vermicelles de riz, Pak Choi et chou chinois

## Desserts

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Coulant au chocolat et caramel beurre salé                                            | 10.00- |
| <i>*Domaine Agnès Paquet "Aliboitboit et les 40 Buveurs"</i>                          | 10.00- |
| AOP Bourgogne -Bulles Blanc                                                           |        |
| Tiramisu Speculos et Cerise Amarena                                                   | 10.00- |
| <i>Mas Amiel-Maury Vintage-Rouge doux naturel-2013</i>                                | 12.00- |
| Café Gourmand du moment<br>(boisson chaude de votre choix et 3 mignardises du moment) | 11.00- |





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Dining Cellar

*Food and Wine pairing by Gwen*

### Charcuterie Board

*\*Domaine Libian "Cave Vinum" Blanc 2024 - IGP Ardeche*

25.00-

8.50-

### Cheeses Board

*\*Domaine de Gavoty "Grand Classic" Rouge 2023 - AOP Côtes de Provence*

25.00-

8.00-

### Mixed Board

### Mixed Board

### Arancini Ham and Mozzarella

*\*Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile De Beauté-Blanc 2024*

26.00-

26.00-

10.00-

12.00-

10.00-

### Half dried Duck breast by Théo

### Half Dried Sausage

*\*Mas Des Centenaires "Lux, Calme et Volupté" IGP PAYS D'OC-Blanc 2024*

7.00-

12.00-

### Fried squid and Tartare sauce

*\*Domaine sainte Madeleine-AOP Vézelay-Blanc 2023*

9.00-

9.00-

### Grilled Chorizo and Toast

*\*Mas Des L'Etoiles "Soif D'Etoiles"-IGP Cotes Du Lot-Rouge*

10.00-

9.00-

### Thaï Pork

Roasted Saint Marcellin cheese with green Aspaaragus and walnuts

14.00-

10.00-

### Prawns fritters and Tartare sauce

*\*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles Marseille style Panisse*

12.00-

14.00-

8.00-

### Fried Baby Artichokes and Aioli Sauce

*\*Domaine Gavoty "Clarendon"-AOP Cotes De Provence-Blanc-202*

10.00-

11.00-

### Satay Octopus and sweet potatoes

*\*Domaine Paul Corneau-AOC Pouilly Fumée-Blanc-2022*

18.00-

11.00-

### Fried Chicken drumsticks with spicy tomatoe sauce

16.00-

### Pimientos Del Padron (stuffed chili pepper)

*\*Mas De La Dame "Bois De Rose"-AOP Baux De Provence-Rosé-2022*

8.00-

12.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Salades

*Food and Wine pairing by Gwen*

### Thai Pork Salad

Crusty pork belly, chinese cabbage, red cabbage, carot, peanuts, coriander and vinaigrette

19.00-

### L'Imprévu "Caesar" Salad

Romaine lettuce, breaded chicken, hard boiled egg, croutons, Parmesan shavings et Caesar sauce

18.00-

9.00-

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

## Dining Room

### Knife-cut beef Tartare Asian flavor

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

21.00-

8.50-

### Bull stew Gardiane and Grenailles Potatos

*\*Domaine Mas Lauris "L'Inopopiné" AOP Luberon-rouge-2022*

21.00-

8.00-

### Tuna Tataki

*\*Clos Canarelli-AOC Figari-Rouge-2023*

21.00-

16.00-

### Fish and Prawns with Grenailles potatoes

23.00-

### Honey Peking Duck breast

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

21.00-

13.00-

### Crusty chicken OU Cabillaud Burger

19.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Asian Fondues

*Food and Wine pairing by Gwen*

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Beef and Duck                                    | 23.00- |
| Tuna and Shrimps                                 | 23.00- |
| The Royale with beff, duck, tuna and shrimps     | 25.00- |
| <i>*Domaine Joubert "Fleuri" -Rouge-VDF-2023</i> | 8,00   |

ACCOMPAGNEMENTS DES FONDUS,  
Vermicelles de riz, Pak Choi et chou chinois

## Desserts

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salted butter caramel and chocolate coulant                                         | 10.00- |
| <i>*Domaine Agnès Paquet "Aliboitboit et les 40 Buveurs"</i>                        | 10.00- |
| AOP Bourgogne -Bulles Blanc                                                         |        |
| Speculoos and Amarena cherry Tiramisu                                               | 10.00- |
| <i>*Mas Amiel-Maury Vintage-Rouge doux naturel-2013</i>                             | 12.00- |
| Gourmet coffee of the day<br>( Hot drink of your choice and 3 sweetness of the day) | 11.00- |

