



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 - 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" - 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-Rosé-2022</i>	12.00-
Friture d'Encornets et Sauce Tartare	15.00-
<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- 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 Mas Lauris" 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

25.00-

Thon et Crevettes

26.00-

La Royale aux deux viandes, thon et crevettes

35.00-

**Domaine Joubert "Fleuri" -Rouge-VDF-2023*

8,00-

ACCOMPAGNEMENTS DES FONDUES,
Vermicelles de riz, Pak Choi et Chou chinois

Desserts

Coulant au chocolat et caramel beurre salé

10.00-

**Domaine Agnès Paquet "Aliboitboit et les 40 Buveurs"*
AOP Bourgogne -Bulles Blanc

10.00-

Tiramisu Speculos et Cerise Amarena

10.00-

Mas Amiel-Maury Vintage-Rouge doux naturel-2013

12.00-

Café Gourmand du moment
(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	25.00-
<i>*Domaine Libian "Cave Vinum" Blanc 2024 - IGPArdeche</i>	8.50-
Cheeses Board	25.00-
<i>*Domaine de Gavoty "Grand Classic" Rouge 2023 - AOP Côtes de Provence</i>	8.00-
Mixed Board	26.00-
Arancini Ham and Mozzarella	10.00-
<i>*Yves Leccia Cuvée "YL"IGP Ile De Beauté-Blanc 2024</i>	12.00-
Half dried Duck breast by Théo	10.00-
Half Dried Sausage	7.00-
<i>*Mas Des Centenaires"Lux,Calme et Volupté-IGP PAYS D'OC-Blanc 2024</i>	12.00-
Pimientos Del Padron (stuffed chili pepper)	8.00-
<i>*Mas De La Dame"Bois De Rose-AOP Baux De Provence-Rosé-2022</i>	12.00-
Fried squid and Tartare sauce	15.00-
<i>*Domaine sainte Madeleine-AOP Vézelay-Blanc 2023</i>	9.00-
Grilled Sweet Chorizo and Toasts	10.00-
<i>*Mas Des L'Etoiles"Soif D'Etoiles"-IGP Cotes Du Lot-Rouge</i>	9.00-
Thaï Pork	14.00-
Fried Baby Artichokes and Aioli Sauce	10.00-
<i>*Domaine Gavoty"Clarendon"-AOPCotes De Provence-Blanc-202</i>	11.00-
Roasted Saint Marcellin cheese with green Aspaaragus and walnuts	19.00-
Satay Octopus and sweet potatoes	18.00-
<i>*Domaine Paul Corneau-AOC Pouilly Fumée-Blanc-2022</i>	11.00-
Prawns fritters and Tartare sauce	12.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Marseille style Panisses	8.00-
Fried Chicken drumsticks with spicy tomatoe sauce	16.00-





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-

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

9.00-

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 Grenaille 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 Grenaille potatoes

23.00-

Honey Peking Duck breast

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

21.00-

15.00-

Crusty chicken Or Cod fish Burger

19.00-





L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

Asian Fondues

Food and Wine pairing by Gwen

Beef and Duck 25.00-

Tuna and Shrimps 26.00-

The Royale with beef, duck, tuna and shrimps 35.00-
**Domaine Joubert "Fleuri" -Rouge-VDF-2023 8,00*

SERVED WITH THE FONDUES,
Rice vermicelli, Bok choy and Chinese cabbage

Desserts

Salted butter caramel and chocolate coulant 10.00-
**Domaine Agnès Paquet "Aliboitboit et les 40 Buveurs" 10.00-*
AOP Bourgogne -Bulles Blanc

Speculoos and Amarena cherry Tiramisu 10.00-
**Mas Amiel-Maury Vintage-Rouge doux naturel-2013 12.00-*

Gourmet coffee of the day 11.00-
(Hot drink of your choice and 3 sweetness of the day)

