



# 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 <i>*Bastide du Clos "Panorama" Blanc-2024 - AOP Lubéron</i>	18.00- 9.00-

## Salle à Manger

Tartare de Boeuf Au Couteau Saveurs asiatiques <i>*Domaine des Roches Neuves "Domaine" Rouge 2024 - AOC Saumur Champigny</i>	21.00- 8.50-
Gardiane de Taureau et Pomme Grenailles <i>*Domaine Mas Lauris" L'Inopopiné" AOP Luberon- rouge-2022</i>	21.00- 8.00-
Tataki De Thon <i>*Clos Canarelli-AOC Figari-Rouge-2023</i>	21.00- 16.00-
Fish and Prawns et Pommes de Terre Grenailles	25.00-
Magret de Canard Laqué au miel <i>*Château Paul Jaboulet Aîné "Roure" Rouge-2014 AOC Crozes Hermitage</i>	21.00- 13.00-
Burger de poulet OU Cabillaud croustillant	19.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

*Accords mets et vins proposés par Gwen*

## Desserts

Coulant au chocolat et caramel beurre salé

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

10.00-

10.00-

Vacherin Déstructuré aux Fraises, Meringue de la "Troprovençale"  
Champagne de la Maison Deutz, Rosé

12.00-

14.00-

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 - IGP Ardeche</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"-AOP Cotes 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, carrot, 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-
<i>*Bastide du Clos "Panorama" Blanc-2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-

## Dining Room

Knife-cut beef Tartare Asian flavor <i>*Domaine des Roches Neuves "Domaine" Rouge 2024 - AOC Saumur Champigny</i>	21.00- 8.50-
Bull stew Gardiane and Grenaille Potatos <i>*Domaine Mas Lauris "L'Inopopiné" AOP Luberon-rouge-2022</i>	21.00- 8.00-
Tuna Tataki <i>*Clos Canarelli-AOC Figari-Rouge-2023</i>	21.00- 16.00-
Fish and Prawns with Grenaille potatoes	23.00-
Honey Peking Duck breast <i>*Château Paul Jaboulet Aîné "Roure" Rouge-2014 AOC Crozes Hermitage</i>	21.00- 15.00-
Crusty chicken Or Cod fish Burger	19.00-





# L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

## Desserts

### *Food and Wine pairing by Gwen*

Salted butter caramel and chocolate coulant

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

10.00-

10.00-

Strawberry Vacherin, Meringue From the "Troprovençale"

\*Champagne Maison Deutz, Rosé

12.00-

14.00-

Gourmet coffee of the day

(Hot drink of your choice and 3 sweetness of the day)

11.00-

