



L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

Cave à manger

Suggestion d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Assiette apéritive à partager pour 2 personnes (croquetas, panisses, poivrons rôtis, saucisson, magret séché et fromage, caviar d'aubergine)	38.00-
Croquetas au Jambon cru iberic	11.00-
<i>*Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile de Beaute- Blanc-2024</i>	12.00-
Demi Magret séché par Théo	13.00-
Demi Saucisson aux Noisettes	11.00-
Minis poivrons arlequins grillés	9.00-
<i>*Domaine du Comte Péraldi-Rosé-2025-AOC Ajaccio</i>	9.00-
Mini Courgettes au pesto , ricotta et figues rôties au miel	14.00-
Moules gratinées au beurre de chorizo	11.00-
<i>*Domaine Agnès Paquet" Le Clou et La Plume"-AOC Bourgogne Aligoté- Blanc-2023</i>	10.00-
Fleurs de cougette en tempura	14.00-
<i>*Domaine mas Des centenaires"Calme, Luxe et Volupté" blanc-2024- IGP PAYS D'OC</i>	9.00-
Le Cochon à la Thai	14.00-
Caviar d'aubergines fumées	10.00-
Gaspacho Andalou	10.00-
Camenbert rôti au miel et au thym	10.00-
<i>*Domaine Rolet "Savagnien"-2023-blanc-AOC-Arbois</i>	10.00-
Poulpe grillé et légumes d'été	18.00-
<i>*Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc - 2023</i>	9.00-
Tempura de Gambas Sweet chili sauce	13.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Assiette de fromages	12.00-
Panisses Marseillais	9.00-
Couteaux en persillade	14.00-
<i>*Chateau La Garede- Pessac Léognan-2021- Blanc -Grand Vin de Graves</i>	13.00-
Brochettes de boeuf aux saveurs asiatiques	18.00-





L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

Dining Cellar

Food and Wine pairing by Gwen suggestion

Appetizer platter to share for two people (croquetas, panisses, small peppers, cured sausage, dried duck, cheese, and eggplant caviar	38.00-
Iberian ham croquettes	11.00-
<i>*Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile De Beauté-White 2024</i>	12.00-
Half dried Duck breast by Théo	13.00-
Half Dried hazelnut cured Sausage	11.00-
Grilled Small Harlequin peppers	9.00-
<i>*Domaine du Comte de Péraldi-Rosé- 2025-AOC Ajaccio</i>	9.00-
Baby zucchini with pesto, ricotta and honey roasted figs	14.00-
Chorizo butter Mussels gratin	14.00-
<i>*Domaine Agnès Pauquet "Le Clou et La Plume"- White-2023- Aoc Bourgogne Aligoté</i>	10.00-
Tempura Zucchini blossoms	14.00-
<i>*Domaine Mas des Centenaires "Calme, Luxe et Volupté" White-2024- IGP PAYS D'OC</i>	9.00-
Thai Pork	14.00-
Smoked eggplant caviar	10.00-
Andalousian Gazpacho	10.00-
Roasted Camembert cheese with honey and thym	10.00-
<i>Domaine Rolet "Savagnien"2023-White-AOC Arbois</i>	10.00-
Grilled Octopus and summer vegetables	18.00-
<i>*Domaine Sainte Madeleine - AOP Vézelay - White - 2023</i>	15.00-
Prawns fritters and sweet chili sauce	13.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Plate of cheeses	12.00-
Marseille style Panisses	9.00-
Razor Clams with parsley and garlic butter	13.00-
<i>*Chateau La Garede-2021-Blanc-Grand Vin De Graves</i>	13.00-
Thai-style beef skewers	18.00-





L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

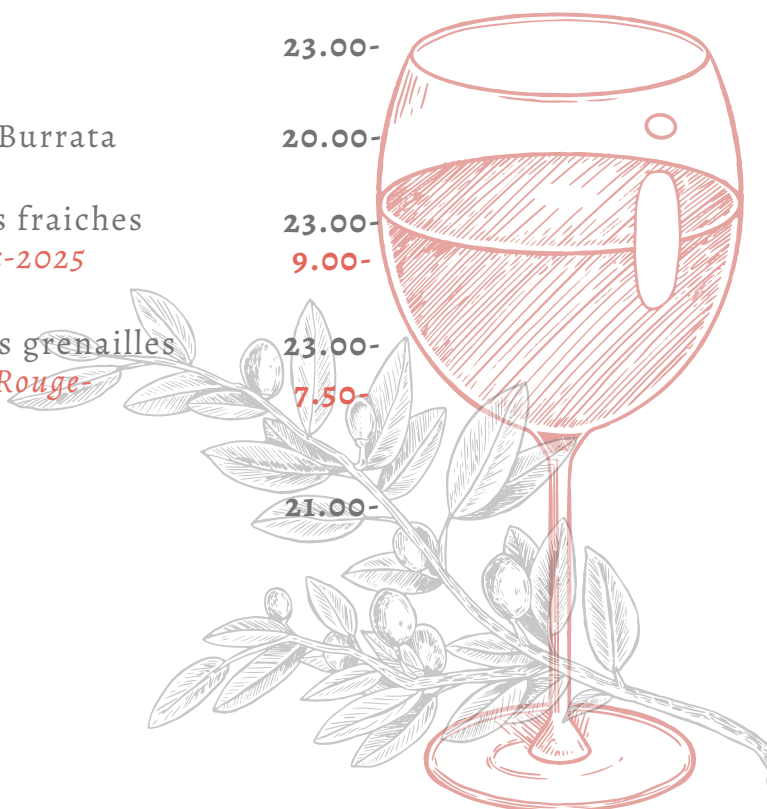
Salades

Suggestion d'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	20.00-
Salade " César" de L'imprévu Salade Romaine, Poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de Parmesan et sauce César	20.00-
<i>*Bastide du Clos "Panorama" Blanc-2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-

Salle à Manger

Tartare de Boeuf au Couteau de L'Imprévu	23.00-
Carpaccio de tomates anciennes au pesto et Burrata	20.00-
Tartare de saumon, pêche, grenade et herbes fraîches <i>Domaine du Comte Peraldi-AOP AJACCIO-Blanc-2025</i>	23.00- 9.00-
Pièce du boucher, sauce échalotes et pommes grenailles <i>Domaine du Mas des Centenaires "La Bergerie"- Rouge-2024-AOP Pays d'Oc</i>	23.00- 7.50-
Burger de poulet ou Saumon croustillant	21.00-





L'IMPRÉVU

VIN & TAPAS

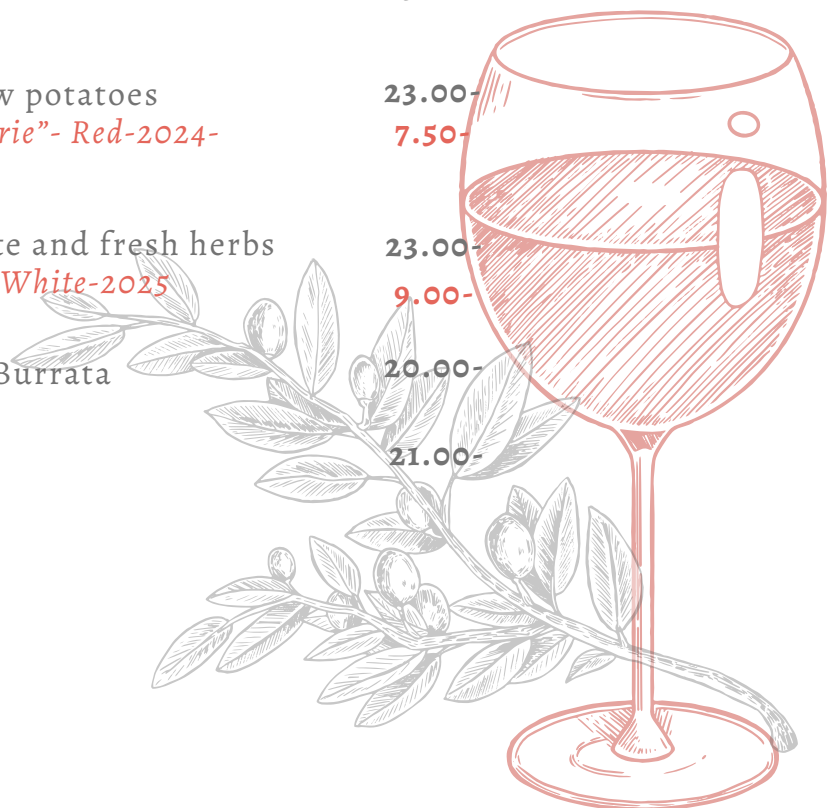
Salads

Food and Wine pairing by Gwen suggestion

Thai Pork Salad Crusty pork belly, chinese cabbage, red cabbage, carrot, peanuts, coriander and vinaigrette	20.00-
L'Imprévu " Caesar" Salad Romaine lettuce, breaded chicken, hard boiled egg, croutons, Parmesan shavings et Caesar sauce	20.00-
<i>*Bastide du Clos "Panorama" White-2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-

Dining Room

Knife-cut beef Tartare from L'Imprévu	23.00-
Butcher's cut with shallot sauce and new potatoes <i>Domaine du Mas des Centenaires "La Bergerie"- Red-2024- AOP PAYS D'OC</i>	23.00- 7.50-
Salmon tartare with peach, pomegranate and fresh herbs <i>Domaine du Comte Peraldi-AOP AJACCIO-White-2025</i>	23.00- 9.00-
Heirloom tomato carpaccio, pesto and Burrata	20.00-
Crusty chicken or Salmon Burger	21.00-





L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Desserts

Suggestion d'accords mets et vins proposés par Gwen

Coulant au chocolat et caramel beurre salé et
glace vanille **12.00-**

**Domaine L'Abri "Moussaillon" IGP Bouches du Rhône -
Pet Nat Blanc* **7.50-**

Vacherin Déstructuré exotique, Meringue de la
"Troprovençale" **14.00-**

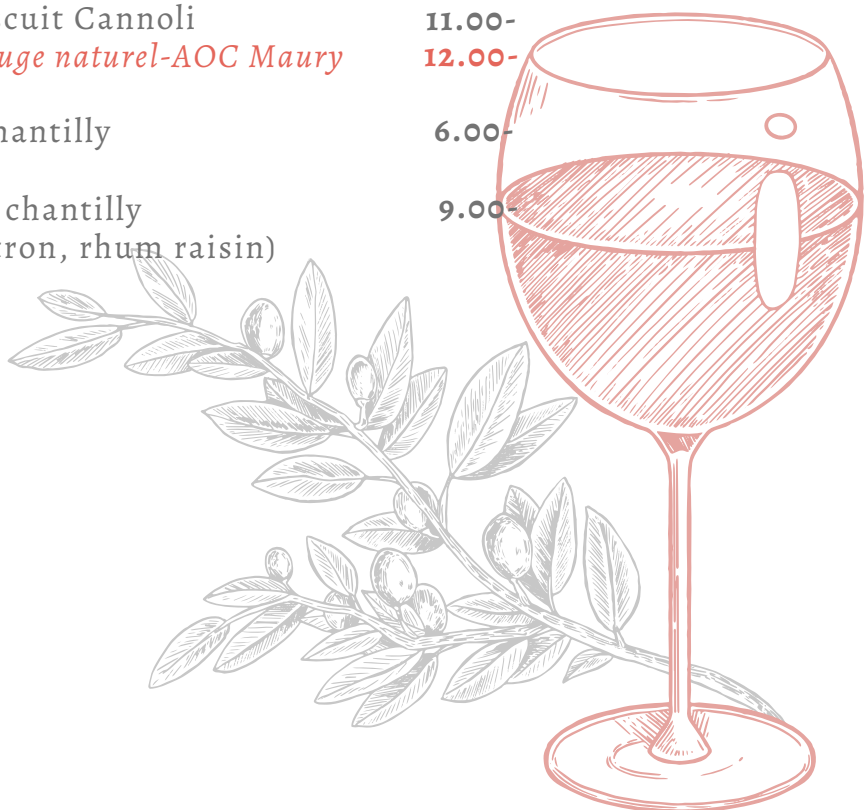
Vacherin Déstructuré exotique, Meringue de la
"Troprovençale" pour 4 prs **56.00-**

Café Gourmand du moment **11.00-**
boisson chaude de votre choix et 3 mignardises

Figues rôties, crème de ricotta et biscuit Cannoli **11.00-**
Mas Amiel "Vintage"-2013-vin doux rouge naturel-AOC Maury* **12.00-

Coupe de glace 1 boule au choix et chantilly **6.00-**

Coupe de glace 2 boules au choix et chantilly **9.00-**
(chocolat, vanille, mangue, coco, citron, rhum raisin)





L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Desserts

Food and Wine pairing by Gwen suggestion

Chocolate fondant, salted caramel and vanilla ice cream

12.00-

10.00-

**Domaine L'Abri "MOUSSAILLON" AOP Bouches du Rhône-
Natural sparkling white*

Exotic fruit Vacherin, Meringue From the "Troprovençale"

14.00-

Exotic fruit Vacherin, Meringue From the "Troprovençale" for 4 persons

56.00-

Gourmet coffee of the day
(Hot drink of your choice and 3 sweetesses)

11.00-

Rosted figs with ricotta cream and Canolli biscuit
**Mas Amiel "Vintage" 2013-Natural Sweet red wine-
AOC Maury*

12.00-

12.00-

Ice cream sundae with 1 scoop of your choice and whipped cream

6.00-

Ice cream sundae with 2 scoops of your choice and whipped cream
(chocolate, lemon, coconut, strawberry, rum raisin and mango)

9.00-

