



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-

**Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile de Beaute- Blanc-2024*

12.00-

Demi Magret séché par Théo

13.00-

Demi Saucisson aux Noisettes

11.00-

Minis poivrons arlequins grillés

9.00-

**Domaine du Comte Péraldi-Rosé-2025-AOC Ajaccio*

9.00-

Mini Courgettes au pesto ,ricotta et figues rôties au miel

14.00-

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-

**Domaine Rolet "Savagnien"-2023-blanc-AOC-Arbois*

10.00-

Tempura de Gambas Sweet chili sauce

13.00-

**Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles*

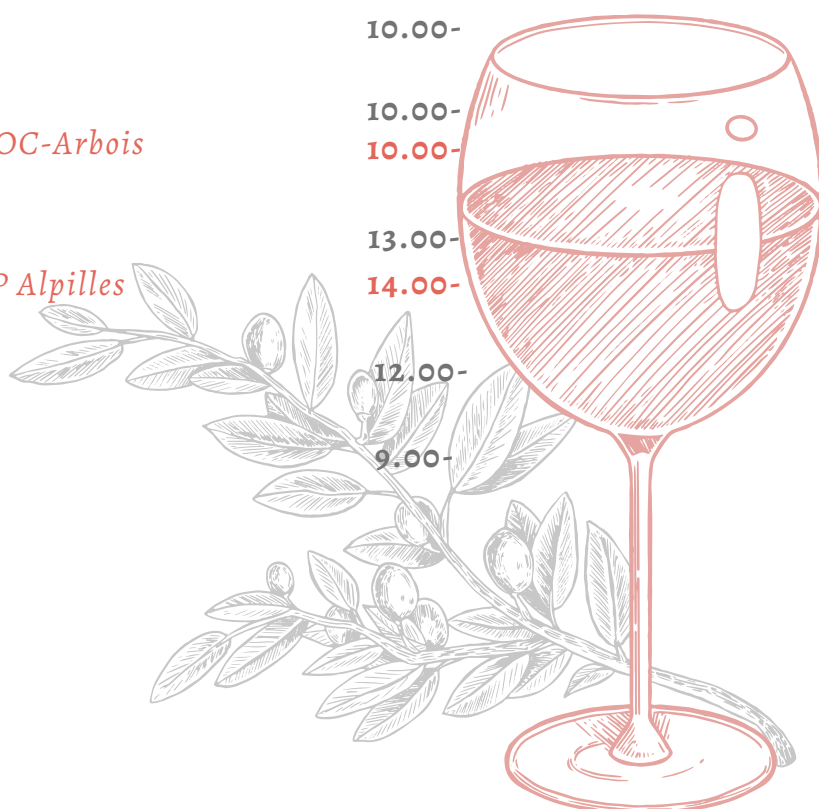
14.00-

Assiette de fromages

12.00-

Panisses Marseillais

9.00-





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-
**Yves Leccia Cuvée "YL" IGP Ile De Beauté-White 2024* 12.00-

Half dried Duck breast by Théo 13.00-

Half Dried hazelnut cured Sausage 11.00-

Grilled Small Harlequin peppers 9.00-
**Domaine du Comte de Péraldi-Rosé- 2025-AOC Ajaccio* 9.00-

Baby zucchini with pesto, ricotta and honey roasted figs 14.00-

Thai Pork 14.00-

Smoked eggplant caviar 10.00-

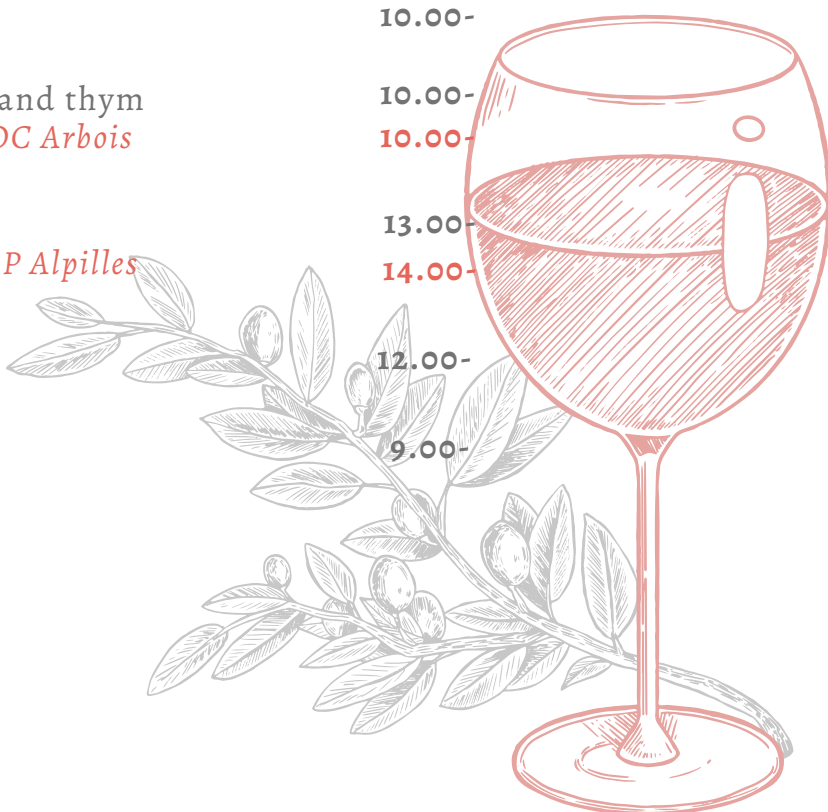
Andalousian Gazpacho 10.00-

Roasted Camembert cheese with honey and thym 10.00-
Domaine Rolet "Savagnien" 2023-White-AOC Arbois 10.00-

Prawns fritters and sweet chili sauce 13.00-
**Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles* 14.00-

Plate of cheeses 12.00-

Marseille style Panisses 9.00-





L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Salades

Suggestion d'accords mets et vins proposés par Gwen

Salade De Cochon A La Thaï

20.00-

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

Salade "César" de L'imprévu

20.00-

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

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

9.00-

Salle à Manger

Tartare de Boeuf au Couteau de L'Imprévu

23.00-

Poulpe grillé et légumes d'été

18.00-

**Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc - 2023*

9.00-

Pièce du boucher, sauce échalotes et pommes grenailles

23.00-

*Domaine du Mas des Centenaires "La Bergerie"- Rouge-
2024-AOP Pays d'Oc*

7.50-

Burger de poulet 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, carot, 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-

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

9.00-

Dining Room

Knife-cut beef Tartare from L'Imprévu

23.00-

Butcher's cut with shallot sauce and new potatoes

*Domaine du Mas des Centenaires "La Bergerie"- Red-2024-
AOP PAYS D'OC*

23.00-

7.50-

Grilled Octopus and summer vegetables

**Domaine Sainte Madeleine - AOP Vézelay - White - 2023*

18.00-

15.00-

Crusty chicken 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-

7.50-

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

Vacherin Déstructuré à la pêche , Meringue de la
"Troprovençale"

14.00-

Vacherin Déstructuré à la pêche , Meringue de la
"Troprovençale" pour 4 prs

56.00-

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

11.00-

Coupe de glace 1 boule au choix et chantilly

6.00-

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

9.00-





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*

Peach Vacherin, Meringue From the "Troprouvençale"

14.00-

Peach Vacherin, Meringue From the "Troprouvençale" for 4 persons

56.00-

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

11.00-

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

9.00-

(chocolate, lemon, coconut, strawberry, rum raisin and mango)

