



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Nos Tapas

Suggestion d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Assiette apéritive à partager pour 2 personnes (croquetas, panisses, courgettes au pesto, saucisson, magret séché et fromage, poellée de champignons)	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-
Croustillant d'agneau sauce au yahourt et menthe	16.00-
Poellée de Champignons en persillade	15.00-
<i>*Domaine des gandines" Macon village" AOP Bourgogne sud - 2025</i>	10.00-
Minis tacos d'effiloché de cochon	15.00-
Courgettes au pesto et ricotta	12.00-
Artichauts frits et sauce Aioli	14.00-
<i>*Domaine Valérie Courreges "Vent dans les voiles" -IGP Var- Blanc-2025</i>	7.50-
Camembert rôti au miel et au thym	10.00-
<i>Domaine Sylvie Spelmann" Pinot Gris Vieilles Vignes" - AOC Alsace Bergheim</i>	10.00-
Poulpe grillé au curry et patate douce	18.00-
<i>*Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc - 2023</i>	10.00-
Tempura de Gambas Sweet chili sauce	13.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Chorizo grillé et pommes de terre grenailles	12.00-
Assiette de fromages	18.00-
Panisses Marseillais	9.00-



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Our Tapas

Food and Wine pairing by Gwen suggestion

Appetizer platter to share for two people (croquetas, panissses, Zucchini with pesto, cured sausage, dried duck, cheese, and pan-fried mushrooms)	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-
Fried baby artichokes with aioli sauce	14.00-
<i>*Domaine Valérie Courreges "Vent dans les voiles"</i> <i>-IGP Var- Blanc-2025</i>	7.50-
Zucchini with pesto and ricotta	12.00-
Pan-fried mushrooms with garlic and parsley	15.00-
<i>*Domaine des gandines "Macon village" AOP Bourgogne sud - 2025</i>	10.00-
Grilled Chorizo with baby potatoes	12.00-
Roasted Camembert cheese with honey and thym	10.00-
<i>*Domaine Sylvie Spelmann "Pinot Gris Vieilles Vignes"</i> <i>AOC Alsace Bergheim</i>	10.00-
Prawns fritters and sweet chili sauce	13.00-
<i>*Domaine Hauvette "Petra" Rosé 2024 - IGP Alpilles</i>	14.00-
Grilled Octopus with curry and sweet potatoes	18.00-
<i>*Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc - 2023</i>	9.00-
Plate of cheeses	18.00-
Marseille style chickpea fritters	9.00-
Minis Pulled Pork Tacos	15.00-
Crispy Lamb confit with apricots and almonds, served with a mint yogurt sauce	16.00-



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Nos Plats

Suggestion d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Salade "César" de L'Imprévu Salade Romaine, Poulpe grillé, œuf dur, croûtons, copeaux de Parmesan et sauce César	22.00-
<i>*Bastide du Clos "Panorama" Blanc-2024 - AOP Lubéron</i>	9.00-
Poulpe grillé et patate douce	24.00-
<i>*Domaine Sainte Madeleine -AOP Vézelay- Blanc - 2023</i>	9.00-
Pièce du boucher, sauce au poivre et pommes grenailles	23.00-
<i>*Domaine du Mas des Centenaires "Calme , Luxe et Volupté"- Rouge-2024-AOP Pays d'Oc</i>	9.00-
Burger de cochon éffiloché au miel et paprika fumé servi avec pommes de terre grenailles	21.00-
<i>*Domaine Saint Claire "L'Etincelle"- Rouge-2024 -AOP Crozes Hermitage</i>	8.50-



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Our Dishes

Food and Wine pairing by Gwen suggestion

L'Imprévu "Caesar" Salad Romaine lettuce, Octopus , hard boiled egg, croutons, Parmesan shavings et Caesar sauce <i>*Bastide du Clos "Panorama" White-2024 - AOP Lubéron</i>	22.00- 9.00-
Butcher's cut with pepper sauce and new potatoes <i>*Domaine du Mas des Centenaires "Calme , Luxe et Volupté"- 2024-AOP PAYS D'OC-Red</i>	23.00- 9.00-
Grilled Octopus and sweet potatoes <i>*Domaine Sainte Madeleine - AOP Vézelay - White - 2023</i>	24.00- 9.00-
Pulled pork buger with honey and smoked paprika, served with baby potatoes <i>*Domaine Saint Claire "L'Etincelle"- Rouge-2024 - AOP Crozes Hermitage</i>	21.00- 8.50-



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Nos Desserts

Suggestion d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Coulant au chocolat et caramel beurre salé et glace vanille	12.00-
<i>*Domaine L'Abri "Moussaillon" IGP Bouches du Rhône - Pet Nat Blanc</i>	7.50-

Vacherin Déstructuré aux fruits rouges, Meringue de la "Troprouvençale"	14.00-
<i>*Maison Deutz- Champagne Brut Rosé</i>	16.00-

Vacherin Déstructuré aux fruits rouges , Meringue de la "Troprouvençale" pour 4 pers.	56.00-
--	---------------

Café Gourmand du moment Boisson chaude de votre choix et 3 mignardises <i>(*Existe en version digestif avec un supp de 3euros)</i>	11.00-
--	---------------

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

Coupe de glace 2 boules au choix et chantilly	9.00-
---	--------------

(chocolat, vanille, fraise, mangue, coco, citron,
rhum raisin)



L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS



Our Deserts

** Food and Wine pairing by Gwen suggestion*

Chocolate fondant, salted caramel and vanilla ice cream	12.00-
<i>*Domaine L'Abri "MOUSSAILLON" AOP Bouches du Rhône- Natural sparkling white</i>	<i>7.50-</i>

Berries Vacherin, Meringue From the "Troprovencale"	14.00-
<i>*Maison Deutz- Champagne Brut Rosé</i>	<i>16.00-</i>

Berries Vacherin, Meringue From the "Troprovençale" for 4 persons	56.00-
--	--------

Gourmet coffee of the day (Hot drink of your choice and 3 sweetnesses <i>(There is a version with a digestif available for an additional 3€)</i>	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, vanilla, strawberry, rum raisin
and mango)