L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Nos Entrées à Partager

Suggestions d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Assiette apéritive à partager pour 2 personnes (croquetas, panissses, artichauts frits, fromages, charcuteries, gambas en tempura)	39.00-
Croquetas au Jambon cru Iberic	11.00-
Domaine De La Barbiniére "Les Silex" AOP Fiefs Vendéen-Rouge	6.50-
Panisses Marseillaises, mayonnaise a l'ail	10.00-
Domaine Du Comte Péraldi Cuvée Tradition AOC AJACCIO 2025 blanc	9.00-
Chou fleur rôti au curry, salade d'herbes fraiches et pita	14.00-
Domaine François Villard" La Sirène Blanche" IGP C.R -2024-blanc	6.50-

Nos Entrées

Suggestions d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Saumon Façon Hareng, pommes à l'huile	16.00-
Domaine Sylvie Spelmann" Riesling" AOC Alsace	7.50-
Oeufs Mayonnaise à la ciboulette	12.00-
Domaine Fournier- AOC Sancerre-2021-Blanc	7.50-
Camembert roti au miel et au thym	14.00-
Domaine François Villard "Contours de Mairlant" VDF 2024Blanc	7.00-
Foie Gras de L'Imprévu et sa confiture de kumquat	18.00-
Domaine Sylvie Spelmann "Pinot Gris Vieilles vignes" AOC Alsace Bergheim	10.00-

L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Nos Plats de Partage

Suggestions d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Fondue aux fromages de Savoie et ses croûtons maison	**19.00/personne**
Domaine Rolet "Ouillé" AOC Arbois Savagnin-2025	**12.00-**
Raclette mix de savoie (possibilité version végétarienne)	**25.00/personne**
Domaine Rolet-Tradition-Rouge- AOC Arbois-2023	**10.00-**
Gardiane de Taureau	**22.00/personne**
Chateau de Lascau "Carra" AOC Pic-Saint-Loup	**9.00-**

Nos Plats

Suggestions d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Suprême de volaille basse température, sauce aux poivres légumes de saison	**25.00-**
Mas Libian "Cave Vinum" Blanc-2024- VDF Ardéche	**7.00-**
Retour de pêche, patate douce en deux textures et sauce velours	**26.00-**
Domaine Giacometi"Les Agriates" AOC Patrimonio-Blanc-2025	**10.00-**
Piece de Boeuf du Boucher, Préssé de pommes de terre confites façon tartiflette	**25.00-**
Domaine Giacometti"Les Agriates" AOC Patrimonio-Rouge-2025	**10.00-**

L'IMPRÉVU
VIN & TAPAS

Nos Desserts

Suggestions d'accords Mets et Vins proposés par Gwen

Crèpes Suzette Flambées en salle	**12.00-**
Domaine Agnés Paquet "Ali boit boit et les 40 buveurs" Pet'NAT(Bourgogne Aligoté Pétillant)	**12.00-**
Fondant au Chocolat a la Fève de Tonka et crème Anglaise	**12.00-**
Tarte Tatin et crème D'Isigny	**12.00-**
Vacherin aux deux citrons et miel	**14.00**
Mas des Centenaires "Lux, Calme et Volupté" Blanc-AOP Pays D'Oc 2024	**9.00-**