

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Terrine de raie / gambas / poireaux.
Vinaigrette Espelette.

Carpaccio de dorade, mousseline
de citron, carottes fanes.

Œuf poché à 67°, condiment Misfits,
palette ibérique.

Salade de courgettes à la menthe,
chèvre frais et tapenade.

Tartare de maquereau à la coriandre
fraîche, haricots verts.

Granité melon, soupe de tomate,
roquette.

TT

Gnocchi au thym citron,
artichauts poivrades.

Hachis parmentier végétal.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT
30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
45€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT
60€

LA MER

Encornets farcis, riz de Camargue
au jus de crabe.

Brandade de morue Impé.

Le poisson du jour de Méditerranée.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière rôti,
oignons cébettes et tomates au basilic.

Poitrine de cochon à la Diable, oignons doux.
Gaufrettes au curcuma.

Pièce de bœuf L-bone - Supplément 50€
(origine France) pour 2 personnes, 500g
Pommes Coin de Rue, moelle,
beurre d'anchois.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Parfait glacé au miel,
oreillons d'abricots au romarin.

Biscuit roulé aux fraises,
fondue de rhubarbe.

Glace stracciatella, cerises au vin rouge,
macaronade petit épeautre.

Baba Limoncello.
Diplomate aux framboises.

La tarte du jour.

Tarte soufflée au chocolat,
sorbet cassis.

Glaces et sorbets du moment.

BOISSONS

Eaux

Vittel, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€
Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs .13€
Rosé 14€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Galets Dorés »
Château Mourgues du Grès 8€ | 32€
AOP Languedoc « Les Muriers »
Domaine Mas Bruguière 45€
IGP Côtes Catalanes « Trigone »
Domaine Le Soula 2018 50€
AOC Languedoc « Manon »
Domaine Clos Marie 10€ | 50€

LES ROSÉS 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Galets Rosés »
Château Mourgues du Grès 8€ | 32€
AOC Coteaux du Languedoc « Parenthèse »
Domaine Mas Granier 40€
AOP Coteaux du
Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 50€
IGP du Gard
Domaine Roc d'Anglade 11€ | 70€

LES ROUGES 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Grimaudes »
Domaine Kreydenweiss 8€ | 33€
AOC Languedoc « La Clémence »
Domaine Mas Granier 40€
AOP Faugères « Les Premières »
Domaine Bardi d'Alquier 2016 55€
AOC Fleurie « Abbaye Road »
Domaine M.Delienne 12€ | 65€

La carte des vins du Duende est disponible à la demande.