

# L'Impé

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

IGP Cévennes « Freesia »

Domaine Mas d'Españet ..... 8€ | 34€

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 Costières de Nîmes « Vieilles Vignes »

Château de Nages ..... 10€ | 40€

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