



# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

*Feria de Pentecôte 2022*

NIMES

#001

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## POUR COMMENCER

Soupe de tomate Léa Vicens, glace pélarдон aux pignons.

Aubergine de Florence au chorizo,  
salade de haricots verts au yaourt de brebis.

Pois chiches, tomates confites,  
thon blanc et taggiasche aux fines herbes.

Melon du Gard, framboises, jabugo, saucisse sèche.

TT

Gratin de riz noir de Camargue, gambas,  
oignons doux des Cévennes.

Œuf poché à l'aillette, poêlée de tomates  
et d'encornets en aigre-doux.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

85€

## LA MER

Pavé de merlu à l'ail frit, crème de ratte anisée, roquette.

Brandade de morue L'Impé.

## LA TERRE

Épaule d'agneau de Lozère.

Petit épeautre du pays de Sault au curry vert.

Daube de bœuf camarguais.

Pommes Coin de Rue . purée d'épinard au Roquefort.

## LES DESSERTS

Fruits rouges, chantilly coquelicot.

Parfait glacé au marc des Côtes du Rhône, grosse tuile aux amandes ;  
coulis de cassis.

Crumble de rhubarbe, sorbet fruits rouges.

Tarte au chocolat L'Impé.

Glaces et sorbets du jour.

Sirop de pruneaux aux cerises, glace réglisse.

## FROMAGES

Assiette de fromages du pays - Supplément 12€

Mesclun, confiture de cerises noires, noisettes.

Prix en euros toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible sur demande.

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## STARTERS

Tomato soup with basil,  
pélardon goat cheese ice cream with pine nuts.

Eggplant from Florence and chorizo,  
green beans salad with ewe's milk yoghurt.

Chick peas, preserved tomatoes,  
white tuna and taggiasche olives with herbs.

Melon from the Gard region, raspberries, jabugo ham, dry sausage.

TT

Black rice from the Camargue region au gratin, prawns,  
sweet onions from the Cévennes region.

Poached egg à l'aillette, pan-sauteed bittersweet tomatoes and squids.

STARTER - MAIN DISH - DESSERT

85€

## FISHES

Hake steak perfumed with fried garlic,  
ratte potatoes cream flavoured with anise, rocket salad.

Cod brandade L'Impé.

## MEATS

Lamp shoulder from the Lozère region.  
Spelt from the Sault region spiced with green curry.

Beef stew à la Camarguaise.  
Potatoes Coin de Rue . spinach puree flavoured  
with Roquefort cheese.

## DESSERTS

Red fruits, whipped cream perfumed with poppy

Frozen parfait with Côtes du Rhône wine sediments,  
large almonds tuile ; blackcurrant coulis.

Rhubarb crumble, red fruits sorbet.

Chocolate tart Impé.

Ice creams and sorbets of the day.

Prune syrup with cherries, liquorice ice cream.

## CHEESE

Plate of regional cheeses. - *Supplement 12€*

Mesclun salad, black cherry jam, hazelnuts.

Prices in euros, all taxes included.  
The list of allergenic ingredients is available on request.



MAISON ALBAR HOTELS  
L'IMPERATOR

---

15, rue Gaston Boissier 30900 Nîmes - [Limpe.brasserie@maisonalbar.eu](mailto:Limpe.brasserie@maisonalbar.eu)  
[www.maison-albar-hotels-l-imperator.com](http://www.maison-albar-hotels-l-imperator.com)