



MAISON ALBAR HOTELS

L'IMPERATOR





Tapas

Tapenade verte, pain toasté à l'ail — 10€

Bocadillo :
tomates, boquerones — 12€

Bocadillo :
foie gras condiment Ancel — 20€

Sardinillas Escury — 20€

Jabugo guindillas — 25€

Croquetas de jambon ibérique — 15€

Frites, sauce bravas — 10€

Pélarдон mariné — 12€

PLATS CHAUDS

Ravioles croustillantes de gambas,
ketchup L'Impé — 18€

Poulpe à la plancha, aubergine,
aïoli au coing — 25€



Vins

LES BLANCS

AOP Languedoc « Manon » Clos Marie 2020 — 50€

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Domaine Sulauze « Chapelle » 2018 — 70€

AOP Saint-Romain « Combes Bazin » Domaine Rougeot 2018 — 90€

Sin D.O Lagar de Sabariz « A Pita Cega » 2015 — 120€

LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence By Ott 2020 — 45€

IGP Gard Domaine Roc d'Anglade 2020 — 80€

LES ROUGES

IGP Côtes Catalanes « Calcinaires » Domaine Gauby 2016 — 50€

AOC Saint-Joseph Domaine des Miquettes "Madloba" 2019 — 70€

AOP Morey-Saint-Denis « Clos Solon » Domaine Arlaud 2019 — 90€

D.O Ribeiro Bernardo Estévez « Cepas Vellas Tintas » 2017 — 120€



Champagnes Grands Crus

AOP Champagne P. Peters « Réserve Oubliée Blanc de Blancs » — 150€

AOP Champagne « Amour de Deutz » Deutz Blanc de Blancs 2011 — 220€