

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Assiette de charcuterie ibérique, guidillas . pain grillé à la tomate.

Carpaccio épais de maigre, caviar d'aubergine, pourpier.

Pois chiches du Domaine Malaïgues, thon blanc, taggiasche et aubergine.

Œuf poché à l'ailette, soupe de tomate.

Melon, pastèque, groseilles, framboises, pélardon frais, confiture de cerise noire.

Tomate farcie végétale, pulpe d'abricot au romarin.

Gratin d'oignons doux Roquefort et curry, chorizo des Aldudes.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.

Supplément 12€

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

53€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE + PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Maquereau grillé, poivrons rouges confits aux anchois demi-sel.

Dos de merlu meunière. Fondue de fenouil au parmesan, pommes de terre nouvelles.

LA TERRE

Poitrine de veau Rosée des Pyrénées braisée aux agrumes. Condiment Najat. Macaroni au jus.

Epaule d'agneau de Sisteron à la sarriette, riz noir de Camargue aux raisins frais.

Blanc de volaille fermière en crapaudine, crêpe de maïs, tomates cerises en aigre-doux.

Cœur d'entrecôte d'Angus* grillé Gremolata, pommes Coin de Rue . mesclun . sauce Diable.

*Origine UE / supplément 40€ pour 2.

DESSERTS

Tarte aux framboises.

Tarte aux fraises.

Tarte au chocolat Manjari.

Pêche Melba.

Compote de rhubarbe au kirsch, sorbet fromage blanc.

Panna-cotta à l'orgeat, amandes fraîches.

Sablé macaronade, mousse de café, crème de pruneaux au vin rouge.

Glaces et sorbets.

Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

Vittel, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€

Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 14€

Rosé 15€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl

AOP Languedoc « Eolienne »
Domaine Mas d'Espagnet 2020..... 12€

IGP Côtes Catalanes « Sorcières »
Domaine Clos des Fées 50€

IGP Pays du Gard
Domaine Roc d'Anglade..... 90€

La sélection de Logan 15€

LES ROSÉS 12cl | 75cl

AOP Coteau d'Aix en Provence « Sérénade »
Poivre d'Âne 2020..... 12€

AOP Côte de Provence
« L'Ecorse Buissonnière »
Domaine Valérie Courrèges..... 55€

AOP Tavel
La Combe des Rieu 2020 60€

IGP Gard
Domaine Roc d'Anglade 2021..... 15€

LES ROUGES 12cl | 75cl

AOP Terrasse du Larzac « Les Carlines »
Domaine Mas Haut Buis 2020 12€

AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »
Domaine Canet Valette 55€

AOP Terrasses du Larzac
« Terre de Jonquières »
Domaine Mas Cal Demoura 70€

La sélection de Logan 15€

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

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



STARTERS

Iberian delicatessen plate .
guidillas . toasted bread with tomato.

Thick carpaccio of maigre fish,
eggplant caviar, purslane leaves.

Chickpeas from the Malaïgues
Domaine, white tuna,
taggiasche olives and eggplant.

Poached egg à l'aillette,
tomato soup.

Melon, watermelon,
redcurrants, raspberries,
fresh pèlardon goat cheese,
black cherries jam.

Stuffed tomato with vegetables,
apricot pulp flavoured with rosemary.

Sweet onions au gratin
with Roquefort cheese and curry,
chorizo from the Aldudes region.

CHEESE

Farm cheeses, seasonings.
Extra cost 12€

STARTER + MAIN DISH
MAIN DISH + DESSERT

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

53€

COLD STARTER + HOT STARTER +
MAIN DISH + DESSERT

68€

FISH

Grilled mackerel, preserved red bell peppers
with semi-salted anchovy.

Hake back cooked meunière.
Slow-simmered fennel with parmesan cheese.
Spring potatoes.

MEAT

Braised Rosée des Pyrénées veal
with citrus fruits. Seasoning Najat.
Macaroni with the cooking juice.

Shoulder of lamb from Sisteron
perfumed with savory, black rice from
the Camargue region with fresh raisins.

Farm poultry chicken breast
cooked en crapaudine, corn flour crêpe,
bittersweet cherry tomatoes.

Grilled Angus* beef rib steak Gremolata.
potatoes Coin de Rue . mesclun salad.
sauce Diable.

**Origin : the EU / extra cost 40€ for 2.*

DESSERTS

Raspberry tart.

Strawberry tart.

Manjari chocolate tart.

Peach Melba.

Rhubarb flavoured with kirsch,
yoghurt sorbet.

Panna-cotta perfumed with orgeat,
fresh almonds.

Macaronade shortbread,
coffee mousse,
prune cream with red wine.

Ice creams and sorbets.
Almonds tuile.

DRINKS

Water

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

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 14€
Rosé 15€

WINE | *Our current selection*

WHITE WINE 12cl | 75cl

AOP Languedoc « Eolienne »
Domaine Mas d'Españet 2020..... 12€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières »
Domaine Clos des Fées 50€
IGP Pays du Gard
Domaine Roc d'Anglade..... 90€
La sélection de Logan 15€

ROSÉS WINE 12cl | 75cl

AOP Coteau d'Aix en Provence « Sérénade »
Poivre d'Âne 2020 12€
AOP Côte de Provence
« L'Ecorse Buissonnière »
Domaine Valérie Courrèges 55€
AOP Tavel
La Combe des Rieu 2020 60€
IGP Gard
Domaine Roc d'Anglade 2021..... 15€

RED WINE 12cl | 75cl

AOP Terrasse du Larzac « Les Carlines »
Domaine Mas Haut Buis 2020 12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »
Domaine Canet Valette 55€
AOP Terrasses du Larzac
« Terre de Jonquières »
Domaine Mas Cal Demoura 70€
La sélection de Logan 15€

The Duende restaurant wine carte is also available upon request.

Prices in euros, all taxes included.
The list of allergenic ingredients is available from your waiter.