

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Tartare de maigre et couteaux, roquette.

Saupiquet de moules de Carteau aux pois chiches du Domaine Malaïgues.

Velouté d'aubergine fumée, palette ibérique.

TT

Gros gnocchi rôtis, fenouil au citron.

Gratin d'oignons doux au Roquefort, chorizo des Aldudes.

Brandade de morue, poivrons rouges confits.

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 au beurre d'anchois, sifflets de carottes au cumin.

Merlu demi-sel parfumé d'anis étoilé, aioli ; légumes nature.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière au romarin, crème de champignons au parmesan. Pommes gaufrettes.

Épaule d'agneau à la cuillère – petit épeautre au saté.

Poitrine de cochon de la ferme de Beauregard, fondue d'endive aux raisins blonds ; sauce Diable.

Cœur d'entrecôte d'Angus* grillé Gremolata. Pommes Coin de Rue . mesclun.

*Origine UE / supplément 40€ pour 2.

DESSERTS

Tarte sablée aux prunes du Languedoc.

Tarte au chocolat Manjari.

Macaronade de figues, mousse de café.

Madeleines cuites à la minute, glace au miel du pays.

Parfait glacé au caramel, brunoise de poire ; tuile muscovado.

Mousseline citron au Limoncello, glace à la vanille Bourbon, meringue dorée.

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

Maigre tartar and razor clams,
rocket salad.

Saupiquet of mussels
from Carteau with chick peas
from the Domaine Malaïgues.

Smoked eggplant velvety soup,
Iberian palette delicatessen.

TT

Large roasted gnocchi,
fennel flavoured with lemon.

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

Cod brandade,
preserved red bell pepper.

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 with anchovy butter,
carrots spiced with cumin.

Semi-salted merlu flavoured with star anise,
aïoli; plain vegetables.

MEAT

Suprême of farm poultry perfumed with rosemary,
mushrooms cream with parmesan cheese.
Gaufrette potatoes.

Lamb shoulder à la cuillère –
spelt flavoured with saté.

Belly of pork from the Beauregard farm,
slow-simmered chicory with blond raisins ;
sauce Diable.

Grilled Angus* beef rib steak Gremolata.
Potatoes Coin de Rue . mesclun salad.

*Origin EU / extra 40€ for 2.

DESSERTS

Languedoc region plums tart.

Manjari chocolate tart.

Macaronade of figs, coffee mousse.

Madeleine cooked at the last minute,
regional honey ice cream.

Caramel frozen parfait, diced pears ;
tuile of muscovado sugar.

Lemon mousseline with Limoncello,
Bourbon vanilla ice cream,
gold meringue.

Ice creams and sorbets.
Almond 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'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€

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.