

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## POUR COMMENCER

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

Tartare de daurade aux aubergines,  
mesclun.

Poireaux grillés,  
vinaigrette de coquillages au soja.

Velouté glacé de petits pois à la  
menthe, burrata, roquette.

Rillettes de sardines,  
salade de haricots verts.

Gnocchi au citron,  
crème de parmesan, roquette.

## LA MER

Poêlée d'encornets  
au piment d'Espelette,  
poivrons rouges confits,  
anchois demi-sel.

Cœur de cabillaud poché  
à l'huile d'olive Vernède, sauce Vierge.  
Purée de pomme de terre  
aux olives noires.

Muge du Grau-du-Roi au court-bouillon,  
fenouil et pois gourmands.  
Mayonnaise d'artichaut  
aux fines herbes.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

53€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE  
+ PLAT + DESSERT

68€

## LA TERRE

Joue de porc ibérique confite / snakée,  
piquillos à l'oseille.  
Pommes chips.

Epaule d'agneau braisée au romarin.  
Petit épeautre du pays de Sault.

Blanc de volaille fermière rôtie au thym citron,  
crème de carotte moutardée.

Cœur d'entrecôte grillé Gremolata (origine France).  
Sauce Diable.  
Pommes Coin de Rue . Mesclun.  
Supplément 40€ pour 2

## FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.  
Supplément 12€

## DESSERTS

Battenberg des Crocodiles.

Café Liégeois.

Feuilletage croustillant,  
compote de rhubarbe  
aux raisins blonds.

Crème caramel traditionnelle,  
salade de fraises.

Pruneaux et oranges  
au Costières-de-Nîmes,  
parfait glacé à la carthagène.

Macaronade de pamplemousses  
confits au romarin, roquette au sucre.

Glaces et sorbets.  
Tuile aux amandes.

## BOISSONS

### Eaux

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

### Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs . 14€  
Rosé ..... 15€

## VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl  
IGP Hérault « Les Agrunelles »  
Domaine Mas d'Españet 2020 ..... 12€  
IGP Côtes Catalanes « Sorcières »  
Domaine Clos des Fées ..... 50€  
VDF « Carignan Blanc »  
Domaine Ledogar 2018 ..... 75€  
La sélection de Logan ..... 15€

LES ROSÉS 12cl | 75cl  
IGP Coteaux Varois « Vent dans les Voiles »  
Domaine V. Courrège ..... 12€  
AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup  
Domaine Clos Marie ..... 55€  
IGP Pays du Gard  
Domaine Roc d'Anglade ..... 60€  
IGP Pays de l'Hérault  
Domaine Mas Jullien 2020 ..... 11€

LES ROUGES 12cl | 75cl  
AOC Pic Saint-Loup « Tour de Pierre »  
Domaine Ermitage du Pic 2020 ..... 12€  
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »  
Domaine Canet Valette ..... 50€  
AOP Terrasses du Larzac  
« Terre de Jonquières »  
Domaine Mas Cal Demoura ..... 65€  
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.

Sea bream tartare with eggplant,  
mesclun salad.

Grilled leeks, seashells vinaigrette  
with soya sauce.

Peas velvety soup flavoured with mint,  
burrata cheese, rocket salad.

Sardine rilette, green beans salad

Gnocchi flavoured with lemon,  
parmesan cheese cream, rocket salad.

## FISH

Pan-sauteed squid spiced with  
Espelette pepper,  
preserved red bell peppers,  
semi-salted anchovy.

Cod steak poached in Vernède olive oil,  
sauce Vierge.  
Potato puree with black olives.

Mullet from the Grau-du-Roi region  
cooked au court-bouillon,  
fennel and sugar peas.  
Artichoke mayonnaise with herbs.

STARTER + MAIN DISH  
MAIN DISH + DESSERT

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

53€

COLD STARTER + HOT STARTER +  
MAIN DISH + DESSERT

68€

## MEAT

Iberian preserved / snakée ox cheek,  
piquillos with sorrel.  
Potatoes chips.

Braised lamb shoulder flavoured with rosemary.  
Spelt from the Sault region.

Farm breast of poultry roasted with  
lemon thyme, carrot cream with mustard.

Grilled beef rib steak Gremolata (from France).  
Sauce Diable.  
Potatoes Coin de Rue . Mesclun salad.  
*Extra cost 40€ for 2*

## CHEESE

Farm cheeses, seasonings.

*Extra cost 12€*

## DESSERTS

Crocodiles' Battenberg.

Liégeois coffee.

Crunchy feuilletage,  
rhubarb puree and blond grapes.

Traditional caramel cream,  
strawberries salad.

Prunes and oranges  
with Costières-de-Nîmes wine,  
frozen parfait with cartagena.

Macaronade of preserved grapefruit  
flavoured with rosemary,  
rocket salad powdered with sugar.

Ice creams and sorbets.  
Almond tuile.

## DRINKS

### Water

Vittel, Perrier ..... 50cl 6€ | 1L 8€

Chateldon ..... 10€

### Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs . 14€

Rosé ..... 15€

## WINE | *Our current selection*

### WHITE WINE

12cl | 75cl

IGP Hérault « Les Agrunelles »

Domaine Mas d'Españet 2020 ..... 12€

IGP Côtes Catalanes « Sorcières »

Domaine Clos des Fées ..... 50€

VDF « Carignan Blanc »

Domaine Ledogar 2018 ..... 75€

La sélection de Logan ..... 15€

### ROSÉS WINE

12cl | 75cl

IGP Coteaux Varois « Vent dans les Voiles »

Domaine V. Courrège ..... 12€

AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup

Domaine Clos Marie ..... 55€

IGP Pays du Gard

Domaine Roc d'Anglade ..... 60€

IGP Pays de l'Hérault

Domaine Mas Jullien 2020 ..... 11€

### RED WINE

12cl | 75cl

AOC Pic Saint-Loup « Tour de Pierre »

Domaine Ermitage du Pic 2020 ..... 12€

AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »

Domaine Canet Valette ..... 50€

AOP Terrasses du Larzac

« Terre de Jonquières »

Domaine Mas Cal Demoura ..... 65€

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.