

Restaurant L'imprévu
6, place d'Assas à Nîmes
04 66 38 99 59 - www.l-imprevu.com



L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi

NOS MENUS – midi et soir
Menu du jour 19€ ou 22€ TTC à l'Ardoise
Selon disponibilité

*Cette formule est proposée à 22€ ou 25€
Le dimanche et jours fériés*

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour 19€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 22€

Menu à 35.00 € TTC PAR PERSONNE
Entrée, plat, dessert

Saumon Gravlax à l'Aneth et sa Sauce Gravlax

Salade de pommes Amandine, Granny Smith et concombre
ou

Taboulé d'Epeautre à la Menthe Fraîche

Soupe froide de tomate et gambas grillée
ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Chutney de mangue et myrtilles aux amandes

Panaché de Poissons Grillés à la Plancha

Risotto safrané au fenouil et petits légumes
ou

Dos de Cabillaud ½ Sel en Aioli

Légumes frais du moment et sa sauce aioli
ou

Pluma de Pata Negra « Iberique »

Jus court au romarin, risotto crème et parmesan, petits légumes
ou

Lamb Chops et Côte d'Agneau Grillée

Jus en persillade, légumes à la provençale et polenta crémeuse

Tiramisu aux Fruits Rouges

ou

Soupe de Fraises au Basilic

Sorbet basilic

ou

Crème Brûlée à la Pistache

ou

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille et Crème Anglaise

*Prix net en euros (€), taxes et service compris - Pour une garantie de fraîcheur irréprochable
Certains plats peuvent manquer momentanément à la carte*

Restaurant L'imprévu
6, place d'Assas à Nîmes
04 66 38 99 59 - www.l-imprevu.com



L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi

SALADES REPAS

Uniquement le midi

SALADE PROVENCALE..... 15.00

*Pan con tomate au speck et jambon blanc truffé
Salade, tomate d'antan
Mozzarella di Buffala au pistou*

SALADE MEDITERRANEENNE..... 15.00

*Anti Pasti de légumes et saumon mariné
Seiche et Gambas grillée à la plancha
Salade verte*

SALADE FRAICHEUR..... 15.00

*Melon de Pays au jambon cru et salade verte
Taboulé d'épeautre coulis de tomate et copeau de parmesan*

SALADE CESAR 15.00

*Cœur de Romaine au parmesan
Volaille à l'origan, œuf dur et croutons*

L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Saumon Gravlax à l'Aneth, sauce Gravlax.....	13.00
<i>Salade de pommes Amandine Pomme Granny Smith et concombre à la moutarde à l'ancienne</i>	
Taboulé d'Epeautre à la Menthe Fraîche.....	12.50
<i>Soupe froide de tomates et gambas grillée</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison	13.50
<i>Chutney de mangues et myrtilles aux amandes</i>	
Assiette de Charcuterie Espagnole.....	14.00
<i>Salade, tomates confites et condiments (à déguster à plusieurs)</i>	
Poêlée de Gambas au Lait de Coco et Citron Vert.....	14.00
<i>Croquant de légumes au vinaigre de riz et huile de sésame à la coriandre</i>	
Sashimi de Thon et Saumon au Kikkoman.....	13.50
<i>Wasabi et gingembre confit, petite salade de roquette</i>	
Simple Salade Mélangée aux Copeaux de Parmesan	7.50
<i>Tomates séchées et vinaigrette balsamique</i>	

RISOTTO « ARBORIO » et PÂTES

	Entrée	Plat
Risotto Arborio « Façon Paëlla »	12.00	21.00
<i>Lamelles de seiche et gambas. Chorizo, poivrons et petit pois</i>		
Mini Pennes Regaté Crémés au Pistou		19.00
<i>Supions, gambas et tomates confites</i>		
Risotto Arborio Végétarien.....		16.50
<i>Petits légumes, crème et parmesan</i>		
MENU ENFANT – 8 ans.....		10.00
<i>Viande hachée ou blanc de volaille ou poisson accompagné de pâtes, légumes ou pommes de terre. Glace ou ½ gaufre maison.</i>		

Restaurant L'imprévu
6, place d'Assas à Nîmes
04 66 38 99 59 - www.l-imprevu.com



L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi

NOTRE CARTE

LES POISSONS

Queue de Lotte Rôtie, Sauce Bourride	25.00
<i>Compotée de pommes de terre aux herbes et huile d'olive</i>	
Burger de Thon aux Oignons Doux, Sésame et Wasabi	22.00
<i>Croquant de légumes au soja et riz thaï</i>	
Panaché de Poissons Grillés à la Plancha	21.00
<i>Risotto safrané au fenouil et petits légumes</i>	
Dos de Cabillaud ½ Sel en Aioli	20.50
<i>Légumes frais du moment et sa sauce aioli</i>	

LES VIANDES

Pluma de Pata Negra « Ibérique »	21.00
<i>Jus court au romarin, risotto Arborio, crème et parmesan</i>	
<i>Légumes du marché « Origine Espagne »</i>	
Mille Feuille de Filet de Bœuf et Pommes Paillasson	25.00
<i>Sauce marchand de vin et légumes</i>	
Tartare de Bœuf Provençale	17.50
<i>Tomates séchées, câpres, parmesan, pistou</i>	
<i>Salade verte et pommes de terre grenaille</i>	
Lamb Chops et Côte d'Agneau Grillée	22.00
<i>Jus en persillade, légumes à la provençale et polenta crémeuse</i>	
Côte de Veau Rôtie, Garniture Bourgeoise et son Jus	22.00
<i>Pennes crémeuses au parmesan, tomate et basilic</i>	



L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi

NOTRE CARTE

FROMAGES

Assiette de 3 Fromages..... 7.00
Saint Nectaire, Bleu, demi Pélardon, salade verte

LES DESSERTS

Baba Tradition au Rhum et Chantilly 7.50

Moelleux au Chocolat..... 7.00
Crème anglaise et glace vanille

Café Gourmand..... 7.50

Thé Gourmand 7.50

Crème Brûlée à la Pistache..... 7.00

Tiramisu aux Fruits Rouges..... 7.50

Soupe de Fraises aux Basilic 8.00
Sorbet basilic

Gaufre Tradition Maison..... 7.00
Chantilly, compote et chocolat chaud servis à part

Tartelette au Citron et Crème Mascarpone au Fenouil..... 8.00
Sorbet anis et petite meringue

LES CAFÉS

Café Bio du Mexique..... 2.20

Café République Dominicaine Arabica 100% Caturra..... 2.00

Décaféiné..... 2.00

Cappuccino 4.50



*L'imprévu vous accueille le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche
Jours de fermeture = Mardi et Mercredi*

LES APÉRITIFS

	euros
Apéritif Maison (Limoncello, sucre de canne, Prosecco)	8.00
Rosé Pétillant Thibert et fils	5.50
Verre d'Uby (blanc moelleux) 12cl	4.20
Kir, Martini rouge, blanc, Suze	4.00
Pastis, Ricard	3.50
Américano Maison	8.00
Bière Pression Leffe – Calsberg Bouteille	3.50

LES CHAMPAGNES

Champagne Feuillatte Brut Réserve	
La Coupe (12cl)	8.50
Brut Réserve (75cl)	56.00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs (75cl)	105.00

LES EAUX MINÉRALES

	100 cl	75 cl	50 cl
Evian (plate).....	5.00		3.50
Eau de Perrier (fines bulles).....	5.00		3.50
San Pellegrino (gazeuse)	5.00		
Chateldon (gazeuse).....			5.00

LES JUS DE FRUITS ET SODAS

Orange, Pomme, Ananas Tomate, abricot, ice tea (25cl).....	3.50
Coca-Cola(33cl), Coca-Cola Light(33cl), Schweppes, Perrier (33cl).....	3.50

LES ALCOOLS

Whisky, Vodka, Gin, Get 27, Manzanita Verde, Cognac,	
Eau de Vie de Poire, Mirabelle, Armagnac (4cl).....	7.00

CAFETERIE

Café République Dominicaine Arabica 100% Caturra.....	2.00
Décaféiné.....	2.00
Café Bio du Mexique.....	2.20
Thé, infusion	2.30
Café Noisette.....	2.20
Cappuccino.....	4.50

LA CARTE DES VINS ROUGES (75cl)

LES VINS DE NOTRE REGION

€uros

AOC DUCHE D'UZES

VIGNOBLE CHABRIER (Syrah, Grenache)25.00

IGP PAYS D'OC

DOMAINE D'AIGUES BELLES « Lombarde » (Grenache, Merlot, Mourvèdre)27.00

AOP COSTIERES DE NIMES

CHATEAU DE VALCOMBE « Tradition » (Syrah, Grenache) 50cl 16.0025.00

DOMAINE DE LA PATIENCE « Les Nouvelles » (Syrah, Grenache) AB.....29.00

DOMAINE DE POULVAREL « Les Perrottes » (Syrah, Grenache, Carignan)31.00

LE LANGUEDOC

AOP TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE DE MONTCALMES (Syrah, Grenache, Mourvèdre)61.00

MAS HAUT BUIS « Les Carlines » (Grenache, Carignan, Syrah) AB.....29.00

AOC PIC ST LOUP

CHATEAU L'EUZIERE à FONTANES (34) « L'Almandin » « 70% Syrah, 5% Mourvèdre, 25% Grenache »32.00

MAS BRUGUIERE « La Grenadière » (Syrah, Mourvèdre, Grenache) AB.....47.00

IGP HERAULT

LA GRANGE DES PERES (Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon) 155.00

MAS LAVAL « Les Pampres » (Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache)29.00

AOP FAUGERES

DOMAINE LEON BARRAL « Cuvée Jadis » (Carignan, Syrah, Grenache)58.00

AOP CORBIERES

STE MARIE DES CROZES « Hector et Juliette » (Syrah, Grenache) 28.00

IGP CATALANES

DOMAINE DE GAUBY « Calcinaires » (Syrah, Grenache, Carignan) 41.00

LA VALLEE DU RHONE

AOP COTES DU RHONE

JEAN LUC COLOMBO « Les Abeilles » (Grenache, Syrah, Mourvèdre)24.00

AOP CROZES-HERMITAGE

YANN CHAVE (Syrah) AB 37,5cl 20.5033.00

AOP GIGONDAS

DOMAINE PIAUGIER

(Grenache, Mourvèdre, Syrah) 37,5cl 20.0034.00

AOP COTE ROTIE

PATRICK & CHRISTOPHE BONNEFOND (Syrah)59.00

LE BEAUJOLAIS

AOP MORGON

DOMAINE JEAN FOILLARD (Gamay)36.00

VAL DE LOIRE

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

CHATEAU DE HUREAU (Cabernet Franc) 37,5cl 15.0026.00

BOURGOGNE

AOP CHOREY-LES-BEAUNE

DOMAINE MAILLARD PERE & FILS (pinot noir)44.00

LA CARTE DES VINS BLANCS (75cl)

LES VINS DE NOTRE REGION

Euros

IGP PAYS D'OC

DOMAINE AIGUES BELLES « L'Autre Blanc » (Sauvignon, Chardonnay, Roussanne)..... 33.00

VIGNOBLE GASSIER « Les Piliers » (100% Viognier) 25.00

AOP CORBIERES (80% Roussanne, 20% Grenache blanc) AB

STE MARIE DES CROZES DOUZENS (11) « Premier pas sur la lune » 26.00

AOP LANGUEDOC

CHATEAU L'EUZIERE à FONTANES (34) « Grain de lune » 30.00

(50% Roussanne, 30% Vermentino, 20% Grenache)

CHATEAU DE CAZENEUVE (Roussanne, Grenache, Viognier) AB 46.00

AOP DUCHE D'UZES

VIGNOBLE CHABRIER (Viognier, Grenache) 23.50

LA VALLEE DU RHONE

AOP COSTIERES DE NIMES

DOMAINE DE POULVAREL « Tradition » (Grenache, Roussanne)..... 26.00

CHATEAU DE NAGES « Vieilles Vignes » (Roussanne, Grenache, bouboulenc) AB..... 29.00

CHATEAU DE VALCOMBE « Tradition » (Roussanne, Marsanne)..... 50cl 17.00 25.00

AOP CÔTE DU RHONE LE CLOS DU CAILLOUX Le Cailloux (Grenache, Clairette) AB..... 34.00

AOP CONDRIEU Patrick&Christophe Bonnefond (Viognier) 59.00

AOP CROZES-HERMITAGE

DOMAINE COMBIER « L de Combiér » (100% Marsanne) 39.00

LA BOURGOGNE

AOP POUILLY-FUISSE Domaine Thibert (Chardonnay) 50cl 29.00 38.00

AOP PETIT CHABLIS

LA CHABLISIENNE « Pas si Petit » (Chardonnay) 36.00

AUTRE REGION

IGP COTES DE GASCOGNE (Sud-Ouest)

DOMAINE D'UBY Moelleux (Petit et Gros Manseng)..... 25.00

LA CARTE DES VINS ROSÉS (75cl)

AOP COSTIERES DE NIMES

CHATEAU SAINT-CYRGUES « Le Mas de Marcel » AB 23.00

CHATEAU VALCOMBE « PASTEL » (50cl) 18.00 24.00

IGP PAYS D'OC

DOMAINE NATURA (gris)..... (50cl) 15.00 23.00

DOMAINE D'AIGUES BELLES « Cuvée du Poirier des Rougettes » 25.00

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHATEAU PETIT SONNAILLER 26.00

LA SÉLECTION DU MOMENT

	12cl	75cl
AOC COSTIERES DE NIMES « 70% Syrah, 30% Grenache noir » (Rouge)		
CHATEAU GUIOT à ST GILLES (30) « Nimois ni toi »	4.50	25.00
AOC LANGUEDOC « 50% Roussanne, 30% Vermentino, 20% Grenache » (Blanc)		
CHATEAU L'EUZIERE à FONTANES (34) « Grain de lune »	5.00	30.00
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (Rosé)		
CHATEAU PETIT SONNAILLER	4.60	26.00
Fillettes (25 cl) et Pots (46cl)		
Vin de Pays	25 cl	46 cl
Rouge (merlot) Pays D'Oc.....	5.00	10.00
Blanc (Sauvignon) Pays D'Oc.....	5.00	10.00
Rosé (Grenache) Pays du Var.....	5.00	10.00

SÉLECTION DE NOS VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12 cl	75 cl
IGP PAYS D'OC « Chardonnay, Sauvignon »		
DOMAINE L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes »	4.10 €	24.00 €
AOP CORBIERES « 80% Roussanne, 20% Grenache blanc » AB		
STE MARIE DES CROZES DOUZENS (11) « Premier pas sur la lune »	4.50 €	26.00 €
AOP LANGUEDOC « 50% Roussanne, 30% Vermentino, 20% Grenache »		
CHATEAU L'EUZIERE à FONTANES (34) « Grain de lune »	5.00 €	30.00 €
VINS ROUGES	12 cl	75 cl
AOP COSTIERES DE NIMES « 70% Syrah, 30% Grenache noir »		
CHATEAU GUIOT à ST GILLES (30) « Nimois ni toi »	4.50 €	25.00 €
AOP PIC ST LOUP « 70% Syrah, 5% Mourvèdre, 25% Grenache »		
CHATEAU L'EUZIERE à FONTANES (34) « L'Almandin »	5.20 €	32.00 €
IGP GARD « 100% Pinot Noir »		
MAS DU CHENE à ST GILLES (30) « Pinot Chio »	5.00 €	29.00 €
VINS ROSES	12 cl	75 cl
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE		
CHATEAU PETIT SONNAILLER	4.60 €	26.00