



Restaurant L'imprévu
6, place d'Assas à Nîmes

PLATS À EMPORTER DU JEUDI AU LUNDI MIDI ET SOIR

RÉSERVATION LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN

TEL : 04 66 38 99 59 / 06 24 77 54 42

LES ENTRÉES

Côtelettes de Saumon Mariné à l'Aneth.....	9.00
<i>Cœurs d'artichauts en escabèche et jeune roquette</i>	
Foie Gras MAISON	9.00
<i>Salade de champignons au xérès et huile d'olive</i>	
Tataki de Thon, Sauce au Lait de Coco et Citron Vert.....	9.00
<i>Croquant de choux blancs et rouges au gingembre et sauce soja</i>	
Velouté de Champignons.....	9.00
<i>Fricassée de champignons et huile de truffe</i>	

LES PLATS

Orecchiettes (pâtes) aux Champignons et Escalope de Foie Gras Chaud	16.00
<i>Copeaux de parmesan et poêlée de champignons</i>	
Filet de Maigre et Jambon Blanc Truffé	16.00
<i>Petites pommes de terre rôties, fondue de poireaux. Parmesan et crème</i>	
Dos de Cabillaud ½ Sel et Velouté de Champignons.....	16.00
<i>Epinards en branche, poêlée de champignons et huile de truffe</i>	
Noix de Coquilles St-Jacques Grillées	16.00
<i>Crèmeux d'épeautre et chorizo</i>	
Pluma de Pata Negra « Ibérique ».....	16.00
<i>Jus court au romarin, gratin dauphinois</i>	
Souris d'Agneau Confite à l'Ail et au Thym	16.00
<i>Compotée de pommes de terre aux olives, persil plat, Jus au basilic</i>	
Filet de Canette Rôtie sur sa graisse	16.00
<i>Sauce porto, champignons, épinards et gratin dauphinois</i>	
Plat du jour selon disponibilité.....	12.00

LES DESSERTS

Baba Tradition au Rhum et Chantilly	7.00
Moelleux au Chocolat.....	7.00
<i>Crème anglaise</i>	
Biscuit Financier à l'Ananas, Poché aux Epices	7.00
<i>Crème mousseline aux fruits de la passion</i>	
Brioche Façon « Pain Perdu »	7.00
<i>Crème de mascarpone et poire pochée, Sauce caramel à la cannelle</i>	