

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
12h-14h & 18h30-21h
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€

LE MENU ENFANT

MENU ENFANT – 8 ans..... 10.00
*Viande hachée ou blanc de volaille ou poisson accompagné de pâtes, légumes ou pommes de terre.
Glace ou ½ gaufre maison*

SALADES REPAS

- Hors menu et uniquement le midi -

Mini Wrap au Saumon Mariné..... 15.00
*Gambas Grillées et Guacamole à la Coriandre
Salade verte et crème citron à l'aneth*

SALADE MEDITERRANEENNE..... 15.00
*Tomates d'Antan au Pistou et Mozzarella de Buffalo
Jambon Serrano, ratatouille froide au balsamique*

SALADE CESAR..... 15.00
Sucrille, Blanc et Pilon de Volaille, Croutons, parmesan et œuf dur

LA CARTE : LES ENTRÉES

Gambas Grillées et sa Caponata au Vinaigre Balsamique..... 13.80
Dés de tomates, câpres et pistou

Terrine de Foie Gras Maison 13.50
Confit d'échalotes au porto et jeunes pousses d'épinards

Assiette de Charcuterie Espagnole..... 14,20
Salade, tomates confites et condiments (à déguster à plusieurs)

Tartare de Daurade aux Agrumes, Coriandre et Gingembre..... 13,00
Vinaigrette au miel et jus d'orange

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

RISOTTO « ARBORIO » et PÂTES

	Plat
Risotto Arborio aux Noix de Coquilles St Jacques	23.00
<i>Asperges de saison, tomates confites, crème et parmesan</i>	
Linguine au safran, Noix de Coquilles St Jacques et Asperges	23.00
<i>Supions, gambas et tomates confites</i>	

LES POISSONS

Minute de Thon « Aller / Retour »	21.50
<i>Oignons doux aux anchois, petits poivrons rôtis</i>	
<i>Sauce Chimichura d'Argentine : poivrons, ail, citron, piment, huile d'olive</i>	
Panaché de Poissons à la Plancha et Petits Légumes.....	21,50
<i>Crémeux d'épeautre au parmesan et vinaigrette de crudités</i>	

LES VIANDES

Pluma de Pata Negra « Ibérique ».....	21.50
<i>Jus court au romarin, risotto Arborio, crème et parmesan</i>	
<i>Légumes du marché « Origine Espagne »</i>	
Pavé de Quasi de Veau et Rognons Grillés.....	19,50
<i>Petite grappe de tomates rôties et polenta crémeuse</i>	
Tartare de Bœuf, Tradition au Couteau	17.50
<i>Pommes de terre grenaille et salade verte</i>	

LES DESSERTS

Baba Tradition au Rhum et Chantilly	7.50
Moelleux au Chocolat.....	7.00
<i>Crème anglaise et glace vanille</i>	
Café Gourmand.....	7.50
Thé Gourmand.....	7.50
Feuilleté aux Fraises et Crème Mascarpone.....	8.00
<i>Sorbet verveine et coulis de fruits rouges</i>	
Gaufre Tradition Maison.....	8.00
<i>Chantilly, compote et chocolat chaud servis à part</i>	
Vacherin Minute aux Fruits Frais.....	7,50
<i>Glace vanille, sorbet, meringue, chantilly et coulis</i>	

LES CAFÉS

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

LES APÉRITIFS

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

LES FILLETTES ET POTS

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 COTEAUX DU PONT DU GARD « Chardonnay, Sauvignon »

DOMAINE POUVLAREL « Le Bouquet » 4.60 € 26.00 €

AOP COSTIERES DE NIMES « Grenache, Roussane, Viognier »

CHATEAU ST CYRGUES AB..... 4.20 € 24.00 €

IGP PAYS D'OC « 100% Chardonnay »

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX 4.50 € 25.00 €

VINS ROUGES

12 cl 75 cl

AOP COSTIERES DE NIMES « Syrah, Grenache »

CHATEAU ST CYRGUES AB..... 4.20 € 24.00 €

IGP COTEAUX DE BEZIERS « Grenache, Syrah »

DOMAINE PREIGNES LE VIEUX – Cuvée Réserve..... 4.50 € 25.00 €

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD « Grenache, Syrah, Merlot, Marselan »

DOMAINE POULVAREL « Le Bouquet »..... 4.60 € 26.00 €

VINS ROSES

12 cl 75 cl

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD « Grenache, Syrah, Mourvedre »

DOMAINE POULVAREL « Le Bouquet »..... 4.60 € 26.00 €

AOP COSTIERES DE NIMES

CHATEAU ST CYRGUES AB..... 4.20 € 24.00 €

Prix net en euros (€), taxes et service compris.

Certains produits peuvent manquer momentanément à la carte

LA CARTE DES VINS ROUGES (75cl)

LES VINS DE NOTRE REGION

€uros

AOC DUCHE D'UZES

VIGNOBLE CHABRIER (Syrah, Grenache) 25.00

AOP COSTIERES DE NIMES

CHATEAU DE VALCOMBE « Tradition » (Syrah, Grenache) 50cl 16.00 25.00

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

LE LANGUEDOC

AOP TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE DE MONTCALMES (Syrah, Grenache, Mourvèdre) 61.00

DOMAINE DES GRECAUX « Terra Solis » (Grenache, Carignan) 29.00

AOC PIC ST LOUP

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

LA VALLEE DU RHONE

AOC CÔTES DU RHÔNE (Grenache, Syrah)

DOMAINE J. MASQUIN. « Cuvée Humeur » 29.00

AOP CROZES-HERMITAGE

DOMAINE DES CLAIRMONTS « Jardin Zen » AB 39.00

DOMAINE YANN CHAVE AB 37,50cl 20.50

AOP GIGONDAS

DOMAINE PIAUGIER 37.50cl 20.00

AOP ST JOSEPH (Syrah)

DOMAINE FARJON. « Authentique » 38.00

VAL DE LOIRE

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

CHATEAU DE HUREAU (Cabernet Franc) 37,5cl 15.00 26.00

LA CARTE DES VINS ROSÉS (75cl)

AOP COSTIERES DE NIMES

CHATEAU VALCOMBE « PASTEL ».....(50cl) 18.00.....	24.00
CHATEAU ST CYRGUES AB.....	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 CARTE DES VINS BLANCS (75cl)

LES VINS DE NOTRE REGION

€uros

IGP PAYS D'OC

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

AOP COSTIERES DE NIMES

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

AOP DUCHE D'UZES

VIGNOBLE CHABRIER (Viognier, Grenache)	23.50
--	-------

LA VALLEE DU RHONE

AOP CÔTE DU RHONE (Grenache, Clairette)

LE CLOS DU CAILLOUX « Le Cailloux» AB.....	34.00
--	-------

IGP COLLINES RHODANIENNES (100% Viognier)

DOMAINE F. VILLARD « Les Contours de Deponcins »	48.00
--	-------

AOC CROZES-HERMITAGE (Roussane, Marsanne)

DOMAINE DES CLAIRMONTS « Jardin Zen » AB.....	41.00
---	-------

AOP CONDRIEU (100% Viognier)

DOMAINE PATRICK ET CHRISTOPHE BONNEFOND.....	59.00
--	-------

LA BOURGOGNE

AOP MÂCON-SOLUTRE (100% Chardonnay)

DOMAINE GIRARD.....	35.00
---------------------	-------

AOP POUILLY-FUISSE (100% Chardonnay)

DOMAINE GIRARD.....	50.00
---------------------	-------

AOP POUILLY-FUISSE (100% Chardonnay)

DOMAINE THIBERT.....50cl	29.00
--------------------------	-------