82 Gd rue Mario Roustan 34200 Sète
contact@pimpant.net
07 60 50 71 80

82 Gd rue Mario Roustan 34200 Sète
contact@pimpant.net
07 60 50 71 80

Résidence #44 Jean-Chistophe Bourgeot
27/08 - 31/12

AU VERRE

Bière du Moment Brasserie d'Olt 33cl	6
Saké Nihonshu Bijito Junmai 60ml	5
Bulles du Jour	7
Vermouth Rouge 'Extracte' Cellar de l'Apotecari Catalogne	6.5
Domaine de Veilloux 'Cheverny' 2021 Sauvignon Menu Pineau Fougeres sur Bieve Loire	5.5
Rémi Puizin 'Amour De Fruit' 2025 Clairette Grenache Blanc Viognier La-Baume-De-Transit Rhône	5,5
Marc Castan Mamaruta 'Constellation' 2024 Macabeu La Palme Aude	6.5
Domaine de La Louve 'Lalaland' 2025 (Rosé) Grenache Syrah Mourvèdre Veaunes Drôme	6.5
Le Mas de Janiny 'Tibo' 2026 (Macération) Carignan et Grenache Blanc Viognier Saint-Bauzille-De-La-Sylve Languedoc	5,5
Bota Nostra 'Jeff' 2024 Carignan Grenache Estagel PO	5
L'Etranger 'Porco Rosso' 2025 Syrah Calce PO	7
Poivre d'Ânes Bib Grenache Syrah Montarnaud Languedoc	4.5

COCKTAILS

Le Jersey Bourbon, téquila cardamome, vermouth rouge, sirop prik laap	11
Pisco Saké Sour Saké, Pisco, citron vert, sirop orgeat	11
Spicy Cunt Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert	11
Coffee Negroni Gin, Vermouth Catalan, Campari, café	11
Jamaican Mule Rhum infusé au raisin, Pimento, citron vert, Angostura	11
Dirty Garrigue Martini Gin infusé poivron et fenouil, Saumure d 'olive, huile d'olive	11

ASSIETTES

Brousse de brebis, légumes en pickles et fermentés, huile de noix	9
Croquettes al ragu, saucisse, poulpe, fregula, rouille safranée	10
Poireau à la braise, crème de comté vin jaune, moule	12
Crudo de seiche, jus de champignon réduit, shiitaké, noisette	13
Echalote fumée, anchois, béarnaise céleri, sauce charcutière	12
Blette glacée au beurre de feuille de citronnier, chou de Bruxelles croustillant, pâte de citron, pickles de chanterelle	17
Bonite à la flamme, purée de carotte rotie, chips de topinambour, beurre blanc	19
Echine de cochon BBQ, bisque de galère, siphon pomme de terre, fenouil a l'estragon	20
Tomme de brebis, figue	9

Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine de Jean-Christophe avec des portions adaptées au nombre de couverts.

SUCRÉ

Fondant chocolat, crème anglaise au sarrasin	9
Mousseline pomme poire coing, amande, caramel miso	9
La Muse du Verger Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine, Prune, Orange, Citron	11
Dolce Coffee : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade	11