
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

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 5.5
Sauvignon Menu Pineau Fougeres sur Bieve Loire

L'Etranger 'Agent secret' 2025 5,5
Grenache blanc Grenache Gris Macabeu Calce PO

Marc Castan Mamaruta 'Constellation' 2024 6.5
Macabeu La Palme Aude

Domaine de La Louve 'Lalaland' 2025 (Rosé) 6.5
Grenache Syrah Mourvèdre Veaunes Drôme

Le Mas de Janiny 'Tibo' 2026 (Macération) 5,5
Carignan et Grenache Blanc Viognier Saint-Bauzille-De-La-Sylve Languedoc

Domaine Antocyame '18h17' 2024 5.5
Syrah La Salvetat-Belmontet Sud Ouest

Ivresse de la Comète 'La Grande Jasse' 2024 7
Vieilles Vignes Cinsault et Grenache Mont Ventoux Provence

Poivre d'Ânes Bib 4.5
Grenache Syrah Montarnaud Languedoc

Cocktails

Le Jersey 11
Bourbon, téquila cardamome, vermouth rouge, sirop prik laap

Chestnut Sour 11
Saké, liqueur de chataigne, citron vert, Angostura

Spicy Cunt 11
Téquilal infusé au Piment, Cointreau, Citron Vert

Coffee Negroni 11
Gin, Vermouth Catalan, Campari, café

Jamaican Mule 11
Rhum infusé au raisin, Pimento, citron vert, Angostura

Dirty Garrigue Martini 11
Gin infusé poivron et fenouil, Saumure d 'olive, huile d'olive

Assiettes

Croquettes cochon poulpe, sauce gribiche 9

Chèvre frais, radis et navet fermentés, pickles carotte, huile d'aneth 10

Poireau fondant, crème de tome de brebis aux épices, moules 12

Ceviche de seiche, kumquat, shiitaké, noisette,
jus de champignon réduit 13

Cacio e pepe de mogette, ail confit, jaune d'oeuf séché 13

Gnocchi ricotta, sauce bleue, choucroute, graine de moutarde, poudre de champignon 17

Mulet, potimarron, anchois, yaourt fumé, graines de courges 19

Echine de cochon, échalote, siphon bisque de galère, purée de racines 21

Tome du Ségala, moutarde de pomme 9

Formule découverte 39€/personne ou gourmande 47€/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

Cheese cake basque châtaigne 9

Mousseline pomme poire et coing, amande, caramel vin jaune 9

La Muse du Verger 11
Eaux de Vie de Mirabelle, Framboise, Coing, Pomme, Poire, Mandarine, Prune, Orange, Citron

Dolce Coffee : Vodka Tonka, Liqueur de Café, Espresso, cassonade 11