
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 Ribieira 'Les Canilles' 2025 5.5
Clairette Aspiran Languedoc

Rémi Puizin 'Amour De Fruit' 2025 5,5
Clairette Grenache Blanc Viognier La-Baume-De-Transit Rhône

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

Bota Nostra 'Jeff' 2024 5
Carignan Grenache Estagel PO

L'Etranger 'Porco Rosso' 2025 7
Syrah Calce PO

Poivre d'Ânes Bib 4.5
Grenache Syrah Montarnaud Languedoc

Cocktails

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

Pisco Saké Sour 11
Saké, Pisco, citron vert, sirop orgeat

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

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

Assiettes

Brousse de brebis, pickles de légumes, huile de noix 9

Croquettes de queue de boeuf, rouille safranée, chou rouge 10

Poireau à la braise, crème de brebis, moule, pimenton 12

Crudo de seiche, jus de champignon réduit, shiitaké, noisette 13

Echalote fumée, anchoix, béarnaise céleri, sauce charcutière 12

Blettes glacée au beurre de cerfeuil, chou de bruxelles croustillant, pâte de citron, pickles de chanterelle 17

Bonite à la flamme laquée aux épices, purée de panais, carotte rôties, sauce vin rouge 19

Echine de cochon BBQ,bisque de galère, siphon pomme de terre, chou grillé 20

Morbier, moutarde pomme 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

Sucré

Cheesecake basque, sel d'Aigues Mortes, figue 9

Mousseline pomme poire coing, granola, caramel miso 9

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

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