





IMOË c'est aussi...

... un lieu multiculturel, où l'on peut découvrir lors d'ateliers, d'expositions, de vernissages, de soirées évènementielles, des vigneronns, des artistes peintres, des musiciens, des designers...

... un lieu de partage, d'échanges et de rencontres...

Vous avez un évènement à fêter, nous sommes à votre écoute et à votre disposition...

Pour plus de renseignements n'hésitez pas, demandez nous...

Si vous souhaitez être prévenu des différentes manifestations, n'hésitez pas à nous laisser vos coordonnées.



IMOË...

... est la naissance d'un rêve, celui d'associer nos deux passions: le goût et la couleur.

15 ans de cuisine pour un chef passionné par le plaisir de faire partager un moment chaleureux autour d'une bonne table.

10 ans d'expériences artistiques, d'une plasticienne soucieuse de créer un cadre unique accueillant différents artistes.



les tapas

Le chaud

- 5€ 00 Seiche en persillade à la plancha.
- 4€ 50 Accras de crabe, rougaille piment.
- 3€ 50 Friture de jols sauce tartare.
- 3€ 60 Croquette de poulet à la cacahuète.

Le froid

- 4€ 50 Tartines grattées à l'ail et tomate, jambon sec, huile d'olive.
- 4€ 50 Tartines grattées à l'ail et tomate, anchois marinés.
- 4€ 00 Tatziski.
- 4€ 00 Tapenade.
- 4€ 00 Houmos.
- 6€ 00 Assiette cochonnaille.
- 12€ 00 Assortiments tapas.
- 15€ 00 Assortiments tapas.

prix net dont TVA 19.6%

Les blancs

- 11€ 00 Vin pays d'Oc Chardonnay
Robe lumineuse vert jaune. Arômes de pêches et de fleurs blanches. De la fraîcheur et du gras en bouche.
- 13€ 00 Vin pays d'Oc Viognier
Robe jaune pâle. Des notes florales, fruits exotiques et abricot sec. Un joli volume et du gras en bouche.
- 15€ 00 Vin pays d'Oc Viognier/Chardonnay « Les Gousses » médaille bronze VDP
Arômes d'abricot sec et de noyaux de pêche. Bouche ronde, florale, beurrée et charnue.
- 20€ 00 AOC Coteaux du Languedoc terroir de St-Chinian Château Viranel 2006
Plaire, séduire, il ne pense qu'à ça. La fraîcheur de son attaque, la rondeur, la volupté de son gras sont embellies par des nuances fruitées et florales.
- 35€ 00 AOC Coteaux du Languedoc-Pic Saint-Loup Mas Bruguière « Les Mûriers » 2005
« Il n'est pas aussi facile de cueillir la rose au printemps et les fruits en automne » Celui-ci y parvient. Sous le gras de sa robe, un bouquet mi-floral mi-fruité. Puis une chair élégante reposant sur une assise ferme.

Les rosés

- 12€ 50 AOC Saint Chinian Domaine Moulinier 2006
- 18€ 00 AOC Faugères Château La Liquière Amandiers 2006
Plein de charme, il a du corps et du caractère, c'est un rosé qui a du style.

Les vins en pichet

- ¼ L ½ L
- 4€ 8€ AOC Saint Chinian Domaine Moulinier (rouge)
- 4€ 8€ AOC Coteaux du Languedoc Saint Georges d'Orques



les vins

Les vins rouges

- 11€ 00 AOC Coteaux du Languedoc
Saint Georges d'Orques « Sélection Terroir » *vieilli en fût*
Vin équilibré et souple avec une bonne longueur. Les tanins
sont fondus. Bouche vanillée et épicée. Arômes de fruits
rouges.
- 13€ 00 AOC Coteaux du Languedoc
Saint Georges d'Orques « Mas Neuf » 2004
Vin rond, ample et gras. Les tanins sont généreux.
Des notes de garrigue et de fruits rouges.
- 15€ 00 AOC Saint Chinian
Domaine Moulinier « Tradition » 2005
Le fruit éclate dès la première gorgée puis la structure
laisse une impression de félicité (joie), de plénitude,
comme si soudain le bonheur devenait accessible...
- 17€ 00 AOC Faugères
Domaine Saint-Antonin « Les Jardins » 2006
Pur, minéral, élégant, souple, faisant sa cour et en recevant
en retour un très vif feu d'amour.
- 25€ 00 AOC Coteaux du Languedoc
Saint Georges d'Orques "Ocre Rouge Fût" 2004
Vin puissant, charnu et ample. Les tanins sont fondus et
soyeux. Arômes grillés, poivrés, boisés.
- 30€ 00 AOC Coteaux du Languedoc-Pic Saint-Loup
Château L'Euzière « Almandin » 2005
Une tête bien faite dans un corps bien plein : l'éclat visuel,
la générosité aromatique, la fraîcheur préservée, la qualité
de l'architecture intérieure...
- 30€ 00 AOC Corbières 2004
Domaine Faillenc Marie « Syrhconférence »
Il scintille ce vin bien ouvert et puissant. Ses arômes ont
du corps et son corps du parfum.
- 40€ 00 AOC Faugères
Domaine L'Ancienne Mercerie « Couture » 2004
Un véritable accroche-cœur. Sa richesse, sa finesse, son
élégance en font un vin séducteur au charme fou ! Fruits
rouges, épices, garrigues, il est puissant, persistant,
sans perdre de sa fraîcheur.
- 60€ 00 AOC Saint Chinian
Domaine Moulinier « Les Terrasses Grillées » 1999
De la matière et du caractère s'associent à la naissance
d'un bouquet de fruits, d'épices, de torréfaction...
Un moment d'émotion que vous pourrez vivre et revivre
encore longtemps



la carte

Les entrées

- 6€ 00 Velouté de potiron, infusé vanille.
- 8€ 00 Croquant de volaille à la cacahuète,
bavarois d'avocat.
- 11€ 00 Pannequet de saumon chèvre rôti,
tombée d'épinards frais.
- 13€ 00 Terrine de foie gras,
confiture d'échalotes aux figues.

Les viandes

- 15€ 00 Brochette d'agneau mariné citron vert
et menthe fraîche.
- 16€ 00 Onglet de veau au paprika, juste poêlé,
beurre noisette.
- 17€ 00 Magret de canard en croûte d'olives noires
torréfiées, jus simple.

Les poissons

- 14€ 50 Picata de saumon au sésame doré.
- 15€ 00 Duo de seiche, à la plancha,
petit pot de rouille.
- 16€ 50 Pavé de cabillaud, à la plancha,
sauce vin rouge.

Les desserts

- 8€ 00 Assiette de fromages AOC.
- 6€ 00 Crumble de fruit de saison
et son pot de crème.
- 7€ 00 Palet chocolat gingembre,
verrine de lait glacé au yaourt,
sorbet mangue.
- 8€ 00 Panacotta: vanille, chocolat, pistache.
- 8€ 00 Macaron, ragoût de fruits au sirop de basilic.



les formules

menu à 25 euros

Velouté de potiron, infusé vanille.
ou
Croquant de volaille à la cacahuète,
bavarois d'avocat.



Brochette d'agneau mariné citron vert
et menthe fraîche.

ou

Onglet de veau au paprika,
juste poêlé, beurre noisette.

ou

Duo de seiche à la plancha,
petit pot de rouille.

ou

Picata de saumon au sésame dorés.



Crumble de fruit de saison et
son pot de crème

ou

Palet chocolat gingembre,
verrine de lait glacé au yaourt.

midi uniquement

14€ 00

plat + dessert du jour

9€ 00

plat du jour

8€ 00

menu enfant (-12 ans)

Escalope de volaille ou de saumon



frites ou légumes



un verre de soda



1 dessert



les boissons

Les soft

2€ 10 Vittel (50cl)

3€ 00 Vittel (1L)

3€ 50 San Pellegrino (1L)

2€ 00 Sirop

2€ 50 Coca-cola (33cl)

2€ 50 Coca-cola light (33cl)

2€ 95 Ice Tea (25cl)

2€ 50 Jus de fruits (25cl)
Jus d'orange, Abricot, Mangue, Fraise

Les boissons alcoolisées

2€ 50 Bière (25cl)

2€ 00 Anis (2cl)

2€ 00 Rhum Charette arrangé (4cl)
Vanille, Coco, Cannelle, Gingembre

2€ 00 Vodka arrangée (4cl)
Tagada, carambar

3€ 00 Martini (4cl)

4€ 00 Whisky (4cl)

3€ 00 Jet 27 (4cl)

40€ 00 Champagne (75cl)

Les boissons chaudes

1€ 50 Café

2€ 00 Thé

2€ 00 Infusion

