

***** Nos desserts *****

Coupe glacée 1 boule 2.50€
2 boules 4.50€
3 boules 6.50€

Vanille, vanille brownie, café, caramel, chocolat, chocolat blanc, chocolat noisette, menthe chocolat, coco, rhum raisin, fraise, framboise, cassis, orange, mangue, abricot, passion, ananas, citron vert, pomme, poire.

Les classiques : 7,00€

Tartare de fruits frais exotiques

Crème catalane à la noisette

Délice citronné sur Dacquoise

Mousse au chocolat

Les alcoolisés : 8,50€

Coupe colonel

sorbet citron vert - Vodka

Sex on the beach

sorbet orange et framboise - coulis de framboise
Vodka

Coupe Limoncello

sorbet citron vert - Limoncello

Coupe After Eight

glace menthe/chocolat - Get 27

Coupe Coconut

sorbet mangue / glace coco - Rhum blanc

Pina Colada

sorbet ananas / glace coco - lait de coco -
Rhum blanc

Les incontournables

Assiette de fromages 8,00€

Fondant au chocolat 7,50€
et sa glace vanille de Madagascar

Cèpe glacé 7,50€

glace vanille, meringue, sauce chocolat chaud

Dame blanche 7,50€

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Chocolat / Café / Caramel liégeois 7,50€

La Bounty 7,50€

glace coco et chocolat noisette, lait de coco,
sauce chocolat maison, chantilly, coco râpée

Le croquant cacahuète,

caramel beurre salé et sa glace vanille 8,00€

Café gourmand 7,50€

Thé / Infusion gourmand(e) 8,50€

Café et digestif gourmand 11,00€

Champagne gourmand 11,00€

Irish / Arma coffee 10,00€

Profiteroles au chocolat (2 choux maison)

glace vanille et sauce chocolat maison 7,50€

Maxi profiteroles (3 choux maison) 8,50€

glace vanille et sauce chocolat maison

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Instagram, Google

La plupart de nos plats sont faits maison 

L'Ispiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.

Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.



Salade de gésiers d'oie

OU

Chiffonnade de jambon de pays et terrine maison

OU

Gravlax de saumon au beurre d'algues

Faux-Filet grillé

OU

Tartare de boeuf

OU

Souris d'agneau confite (suppl.4€)

OU

Longe de thon à la sicilienne

Gâteau d'anniversaire