



Les Tapas

Cassolette de seiches grillées à la plancha 7,00€

Chiffonnade de jambon de pays 7,00€

Planche de tapas complète (maxi 4 pers.)
Coeurs de canard, seiche, jambon,
rillettes de poisson et terrine maison .
18,00€

Planche de charcuterie (1 ou 2 pers.)
11,00€

Planche mixte (charcuterie, fromage régionaux)
16,00€

Nos Entrées

Tatin d'échalotes : 12,00€
et son *beurre de Roquefort et noix*
Salade verte et frites maison (suppl. 3€)

Gravlax de saumon et son *beurre d'algues* : 13,00€
Salade verte et frites maison (suppl. 3€)

Camembert rôti et sa *chiffonnade de jambon* : 15,00€
Salade verte et frites maison

Escargots de Lacaune,
crème de morilles, en feuilleté : 9,00€

Cabécou en salade : 14,00€
et sa *poitrine grillée*

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison 

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Instagram, Google

L'Ispiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.



Les Viandes

Le Burger de saison : 18,00€

Steak haché frais 180gr, poitrine grillée, compotée d'oignons, Raclette, sauce Tartare maison, servi avec salade verte et frites fraîches.

Le Burger végétarien : 16,00€

Steak végétarien, tomate, compotée d'oignons, Raclette, sauce Tartare maison, servi avec salade verte et frites fraîches

Entrecôte 300gr : 23,00€

accompagné de frites fraîches maison et salade, Sauce au choix : poivre, Roquefort, échalotes.

Coeur d'entrecôte 300gr : 28,00€

marinade Chimichurri, accompagné de frites fraîches maison et salade verte.

Faux-Filet 250gr : 19,00€

accompagné de frites fraîches maison et salade, Sauce au choix : poivre, Roquefort, échalotes.

Tartare de boeuf : 17,00€

100% pur boeuf 180gr, jaune d'oeuf, oignons, cornichons, câpres, salade verte et frites maison.

Ris de veau (jeune bovin), sauce gaillacoise :
18,00€

Souris d'agneau confite et son jus d'herbes :
23,00€

Côté mer

Gambas grillées à la plancha à la crème d'ail :
23,00€

Seiche entière grillée à la plancha
et sa crème d'ail : 25,00€

Escalopes de saumon sauce du moment
grillées à la plancha : 19,00€

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison 

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Instagram, Google

L'Espieus vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.



Menu GRILLADIN - 19,90€

Bavette de boeuf

accompagnée de salade verte et frites maison

Sauce au choix :

poivre, Roquefort ou échalotes

Mousse au chocolat

ou

Crème catalane à la noisette

ou

Coupe glacée 2 boules

Menu enfant : 11,00€

jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau, verre de jus d'orange ou d'ananas

ou verre de coca,

steak haché ou croustis de poulet,

frites maison ou légumes du jour, 1 boule de glace

Menu DÉCOUVERTE - 27,00€

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

Escalopes de saumon

Tartare de fruits exotiques frais

ou

Crème catalane à la noisette

ou

Délice citronné sur Dacquoise

ou

Mousse au chocolat

ou

Coupe glacée 2/3 boules

**** OPTION ENTRÉE - PLAT : 24,00€ ****

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison



05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Instagram, Google

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

Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.



Menu ISPIENS - 34,00€

Tatin d'échalotes et son beurre de Roquefort et noix

ou

Gravlax de saumon

ou

Escargots de Lacaune

crème de morilles, en feuilleté

Souris d'agneau confite

ou

Ris de veau sauce gaillacoise

ou

Gambas à la crème d'ail (3pièces)

ou

Pièce du boucher

Dessert au choix

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison



05.63.33.56.81
RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Instagram, Google

L'Espiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.

***** **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.



MENU DU JOUR

(le midi uniquement, du mardi au vendredi)

Entrée / Plat / Dessert : **14,90€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : **11,90€**

Plat du jour : **9,90€**

RESTAURANT L'ISPIENS

www.ispiens.com

05.63.33.56.81

contact@ispiens.com

Repas de groupe - Salle de séminaire - Nous contacter

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison 

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Instagram, Google

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