



## Nos tapas

- 
- Cassolette de seiches** 8.00€  
en persillade grillées à la plancha.
- Tartines de soubressade** grillées. 9.00€
- Planche de charcuterie** (1 ou 2 pers.) 11.00€
- Planche mixte** 16.00€  
Charcuterie, fromages régionaux.
- Planche de tapas complète** (maxi 4 pers.) 18.00€  
Coeurs de canard, seiches, soubressade,  
terrines de campagne et saucisse perche fumée.

## Nos entrées

- 
- Salade de gésiers et magret séché maison** 8.00€
- Escargots de Lacaune** 9.00€  
en feuilleté, crème de morilles
- Carpaccio de pied de cochon** 12.00€  
au parfum de truffe.
- Tatin d'échalotes au beurre de romarin** 12,00€  
Salade verte et frites maison (suppl. 3€)
- Salade de chèvre chaud** 14.00€  
Cabécou et son lard grillé, salade verte.
- Camembert rôti** 14.50€  
et ses mouillettes à l'ail rose confit de Lautrec  
Salade verte et frites maison
- Salade du terroir** 18.00€  
Foie gras mi-cuit maison, gésiers de canard,  
aiguillettes de canard, salade verte.
- Foie gras mi-cuit maison** 22.00€  
toasts et chutney de pommes maison

**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.