



## 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,  
terrinerie 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.

## Les Viandes

---

- Le Burger végétarien** 16.00€  
Steak végétarien, mélange forestier,  
Reblochon, servi avec salade verte et frites fraîches
- Le Burger forestier** 19.00€  
Steak haché frais 180gr, Reblochon, mélange forestier  
poitrine grillée, avec salade verte et frites fraîches.
- 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€
- Médailon de poitrine de veau** 19.00€  
cuisson basse température  
et son jus corsé morilles et girolles
- Faux-Filet 250gr** 19.00€  
accompagné de frites fraîches maison et salade,  
Sauce au choix
- Entrecôte 300gr** 23.00€  
accompagné de frites fraîches maison et salade,  
Sauce au choix
- Souris d'agneau confite** et son jus d'herbes 23.00€
- Parillade de viande** selon la sélection du boucher  
24.00€
- Magret de canard 350g grillé à la plancha,**  
salade verte et frites maison 25.00€

## Côté mer

---

- Escalope de saumon grillée à la plancha**  
sauce du moment 19.00€
- Gambas grillées à la plancha** 23.00€  
sauce aïoli maison
- Assiette de la mer** : seiche, gambas  
et poisson selon le retour de pêche 24.00€
- Seiche entière grillée à la plancha** 25.00€  
sauce aïoli maison



L'Espieus

## Menu GRILLADIN - 19.90€

---

### **Pièce du boucher**

accompagnée de salade verte et frites maison

Sauce au choix

\*\*\*\*\*

### **Tiramisu du moment**

OU

### **Crème renversée**

OU

### **Coupe glacée 2 boules**

## Menu enfant - 11.00€

jusqu'à 10 ans

---

Sirop à l'eau, diabololo, verre de Coca,  
verre de jus de fruits, verre de fuze fea,  
steak haché ou croustis de poulet,  
frites maison ou légumes du jour  
1 boule de glace

## Menu TERROIR - 27.00€

---

### **Salade de gésiers de canard**

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

### **Escalope de saumon**

\*\*\*\*\*

### **Tiramisu du moment**

OU

### **Crème renversée**

OU

### **Baba au rhum et sa brunoise de fruits**

OU

### **Marquise au chocolat**

OU

### **Dame blanche**

---

---

### **OPTION**

\*\*\*\*\* ENTRÉE - PLAT : 24.00€

ou PLAT - DESSERT : 24.00€ \*\*\*\*\*

*L'Espic*  
spiciens



## **Menu ISPIENS - 34.00€**

---

**Tatin d'échalotes au beurre de romarin**

ou

**Gravlax de saumon**

ou

**Escargots de Lacaune**

*crème de morilles, en feuilleté*

\*\*\*\*\*

**Médailon de poitrine de veau**

ou

**Souris d'agneau confite**

ou

**Ris de veau** sauce gaillacoise

ou

**Gambas** sauce aïoli maison (3pièces)

ou

**Pièce du boucher**

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix**

*L'Ispiens*  


# 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 au lait, chocolat noisette, menthe chocolat, coco, rhum raisin, noix, fraise, framboise, cassis, orange, mangue, abricot, passion, ananas, citron vert, citron jaune, pomme, poire "carnaval" : guimauve-Smarties.

## Les classiques 7.00€

---

**Tiramisu du moment**

**Crème renversée**

**Baba au rhum et sa brunoise de fruits**

## Les alcoolisés 8.50€

---

**Coupe colonel**

sorbet citron vert - Vodka

**Coupe Limoncello**

sorbet citron vert - Limoncello

**Coupe After Eight**

glace menthe/chocolat - Get 27

**Coupe Coconut**

sorbet mangue / glace coco - Rhum blanc

**Piña Colada**

sorbet ananas / glace coco - Rhum blanc

## Les incontournables

---

**Assiette de fromage de la Table de Solange** 8.00€

**Marquise au chocolat** 7.50€

**Poire pochée aux épices, crumble noisette** 8.00€  
et sa glace vanille

**Tartare de fruits frais exotique** 8.00€  
et sa mousse coco

**Le croquant cacahuète, caramel beurre salé**  
et sa glace vanille 8.00€

**Profiteroles au chocolat** (2 choux maison) 7.50€  
glace vanille et sauce chocolat maison

**Maxi profiteroles** (3 choux maison) 8.50€  
glace vanille et sauce chocolat maison

**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,  
sauce chocolat maison, chantilly, coco râpée

**Café gourmand** 7.50€

**Thé / Infusion gourmand(e)** 8.50€

**Café et digestif gourmand** 11.00€

**Champagne gourmand** 11.00€



## MENU DU JOUR

---

( le midi uniquement, du mardi au vendredi )

Entrée / Plat / Dessert : **15,90€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : **12,90€**

Plat du jour : **10,90€**

## RESTAURANT L'ISPIENS

[www.ispiens.com](http://www.ispiens.com)

05.63.33.56.81

[contact@ispiens.com](mailto:contact@ispiens.com)

Repas de groupe - Évènements familiaux

Salle de séminaire à disposition

Contactez-nous

**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.