



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 Salvagnac** 9.00€
en feuilleté, crème de morilles.
- Carpaccio de pied de cochon** 12.00€
sauce ravigote maison.
- 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.
- Assiette terre/mer** 21.00€
foie gras, magret séché, lamelles de seiches en
persillade, brochette de St Jacques.
- 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'Ispiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.

Les Viandes

Côté mer

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€

Faux-Filet 250gr 19.00€
accompagné de frites fraîches maison et salade,
sauce au choix.

Médailon de poitrine de veau 20.00€
cuisson basse température
et son jus corsé morilles et girolles.

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. 24.00€

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.

Poisson d'arrivage
selon le retour de pêche et le cours du moment


L'Aspiens

Menu GRILLADIN - 19.90€

Pièce du boucher

accompagnée de salade verte et frites maison

Sauce au choix

Tiramisu du moment

OU

Flan pâtissier maison

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 Tea,
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

Flan pâtissier maison

OU

Baba au rhum et sa brunoise de fruits

OU

Dôme au chocolat

OU

Dame blanche

OPTION

***** ENTRÉE - PLAT : 24.00€

ou PLAT - DESSERT : 24.00€ *****

L'Espic
iens



Menu ISPIENS - 34.00€

Tatin d'échalotes au beurre de romarin

ou

Gravlax de saumon

ou

Escargots de Salvagnac

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

Les classiques 7.00€

Tiramisu du moment

Flan pâtissier maison

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€

Dôme au chocolat 7.50€

Mesturet tarnais ou Mihassou au potiron 7.50€
et son sorbet à la clémentine corse.

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

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

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€
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)

Champagne gourmand 11.00€
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)

Irish coffee 10.00€
(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)



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

05.63.33.56.81

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.