



Nos tapas

Cassolette de seiches en persillade grillées à la plancha.	8.00€
Tartines de soubressade grillées.	9.00€
Planche de charcuterie (1 ou 2 pers.)	11.00€
Planche mixte Charcuterie, fromages régionaux.	16.00€
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 Salvagnac en feuilleté, crème de morilles.	9.00€
Carpaccio de pied de cochon sauce ravigote maison.	12.00€
Tatin d'échalotes au beurre de romarin Salade verte et frites maison (suppl. 3€)	12,00€
Salade de chèvre chaud Cabécou et son lard grillé, salade verte.	14.00€
Camembert rôti et ses mouillettes à l'ail rose confit de Lautrec. Salade verte et frites maison.	14.50€
Salade du terroir Foie gras mi-cuit maison, gésiers de canard, aiguillettes de canard, salade verte.	18.00€
Assiette terre/mer foie gras, magret séché, lamelles de seiches en persillade, brochette de St Jacques.	21.00€
Foie gras mi-cuit maison toasts et chutney de pommes maison.	22.00€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison 

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur
Facebook, Instagram, Google

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