



Nos tapas

Nos entrées

Cassolette de seiches 8.00€
en persillade grillées à la plancha.

Chiffonnade de pied de cochon 8.00€
sauce ravigote maison.

Camembert rôti 9.00€
et ses mouillettes à l'ail rose confit de Lautrec.

Planche de charcuterie (1 ou 2 pers.) 11.00€

Planche mixte 16.00€
Charcuterie et fromages régionaux.

Salade de gésiers et magret séché maison 8.00€

Escargots de Salvagnac 9.00€
en feuilleté, crème de morilles.

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

Camembert rôti 12.50€
et ses mouillettes à l'ail rose confit de Lautrec.
Salade verte et frites maison.

Gravlax de saumon au beurre d'algues 13.00€
Salade verte et frites maison (suppl. 3€)

Salade du terroir 14.00€
Foie gras mi-cuit maison, gésiers de canard,
magret séché maison, salade verte.

Foie gras mi-cuit maison (60gr) 22.00€
toasts et chutney maison.

----- NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX. -----

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

05.63.33.56.81

La plupart de nos plats sont faits maison 

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.