



Nos tapas

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

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.

Nos entrées

Salade de gésiers et magret séché maison 8.00€

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

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

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.

Roulé de veau de 7heures 20.00€
et son jus corsé aux girolles et morilles.

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€

Magret de canard 350g 24.00€
grillé à la plancha, salade verte et frites maison.

Parillade de viande selon la sélection du boucher.
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

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

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€ *****

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

Menu ISPIENS - 34.00€

Médailon de foie gras mi-cuit maison, toasts et chutney maison.

OU

Gravlax de saumon au beurre d'algues.

OU

Escargots de Salvagnac en feuilleté, crème de morilles.

Roulé de veau de 7heures et son jus corsé aux girolles et morilles.

OU

Souris d'agneau confite et son jus d'herbes.

OU

Ris de veau sauce gaillacoise.

OU

Seiche entière grillée à la plancha, sauce aïoli maison.

OU

Pièce du boucher

Dessert au choix

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

Nos desserts

Coupe glacée

1 boule 3.00€ - 2 boules 5.00€ - 3 boules 7.00€

“Glaces des Alpes” Maître artisan glacier

Vanille, café, chocolat noir, menthe chocolat,
coco, rhum raisin, fraise, framboise, citron vert,

Caramel - au beurre demi-sel d'Isigny AOP

Barbapapa - légèrement parfumée à la noix de coco

Ananas basilic - 60% de fruits

Amande - 70% pâte d'amande Valrhona

Baba au rhum - morceaux de baba macérés au St-James

Clémentine corse - 60% de fruits

Pain d'épices d'Alsace

Réglisse

Rhubarbe - 57% de fruits

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 tropicale

Glaces des Alpes aux fruits des tropiques, 40% de fruits (ananas, mangue, passion, citron vert)

Rhum blanc

Les incontournables

Assiette de fromage de la Table de Solange 8.00€

Dôme au chocolat 7.50€

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€
Glaces des Alpes Bounty au lait de coco marbré de sauce chocolat et copeaux de chocolat noir suisse, Chantilly et 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 4€ 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.