

L'ISPIENS

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS MAISON 7.50

- L'ISPIENS** Rhum, jus d'orange, grenadine, limonade
L'ULTRA-VIOLET Vodka, Curaçao, sirop de violette, citron, limonade
SPRITZ Apérol, méthode gaillacoise, eau gazeuse
SPRITZ BLANC Liqueur de St.Germain (fleurs de sureau), méthode, eau gazeuse
LIMONCELLO SPRITZ Liqueur de citron, méthode, eau gazeuse
SPRITZ MANDARINE Liqueur de mandarine, méthode, eau gazeuse
MOJITO Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Angostura
PINA COLADA Rhum blanc, jus d'ananas, coco, vanille, crème
ZOMBIE Rhum, Vodka, abricot, cerise, orange et jus d'ananas
SEX ON THE BEACH Vodka, mangue, pêche, fruit de la passion, jus d'orange
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne

COCKTAILS SANS ALCOOL

- | | |
|---|------|
| RIO Jus d'orange, grenadine, limonade | 5.00 |
| VIRGIN SPRITZ Sirop orange spritz, tonic, limonade | 5.00 |
| COCOLADA Jus d'ananas, coco, vanille, crème | 5.00 |
| PASSION TROPIC Jus d'ananas, fraise, pêche, crème | 5.00 |
| MAGIC AMAZON Jus d'orange, kiwi, aloe vera, pomme verte | 5.00 |
| SAND ISLAND
Jus d'orange, mangue, fruit de la passion, ananas | 5.00 |
| Virgin MOJITO
Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse | 6.00 |

APÉRITIFS

- | | |
|--|------|
| RICARD 2cl | 2.70 |
| RICARD TOMATE - MAURESQUE - PERROQUET 2cl | 3.00 |
| MARTINI BLANC/ROUGE 6cl | 5.00 |
| MARTINI TONIC 6cl (tonic, citron) | 6.50 |
| AMÉRICANO 6cl (Martini rouge, Campari) | 6.50 |
| MUSCAT - PORTO SUZE 6cl | 5.00 |
| KIR AU VIN BLANC (Cl. Termes) 12cl | 3.50 |
| KIR MÉTHODE GAILLACOISE (Salvy) 12cl | 6.00 |
| KIR ROYAL (Champagne Palmer) 12cl | 8.00 |
| ROYAL Mangue 12cl (Champagne, mangue, jus d'orange) | 9.00 |
| MALIBU - VODKA - GIN 4cl | 5.00 |
| MALIBU ANANAS 4cl | 6.50 |

BIÈRES

- AFFLIGEM (PRESSION) - BLONDE 6,8°**
25CL: 4.20 // 50CL: 8.00
- OCCICAÑA (PRESSION) - BLONDE 5° - PERPIGNAN**
15CL: 2.50 // 25CL: 3.80 // 50CL: 7.40
- HAPKIN (PRESSION) - BLONDE 8.3° - BELGE**
25CL: 4.20 // 50CL: 8.00
- DEMI (PRESSION) SIROP**
15CL: 2.80 // 25CL: 4.00 // 50CL: 7.60
- MONACO (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE + GRENADINE**
15CL: 2.80 // 25CL: 4.00 // 50CL: 7.60
- PANACHÉ (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE**
15CL: 2.80 // 25CL: 4.00 // 50CL: 7.60
- PICON BIÈRE (PRESSION) 25CL 4.80**
- DESPERADOS 33CL 4.20**

BIÈRES ARTISANALES D'ALBI

BRASSERIE MARGOT - 33CL - 5.00

- LA REINE SORCIÈRE - BLANCHE À LA SAUGE - 5,4°**
LA RÈVEUSE - BLONDE - PALE ALE - FRUITÉE - 5°
MINHA SILVA - BRUNE - À LA FÈVE DE TONKA - 6°
LA BELLE ÉTOILE - ROUSSE - POIVRE D'INDONÉSIE - 6,2°
LA PETITE APOCALYPSE - ROUSSE - AGRUMES/FRUITS SECS - 6,5°
LA YUZU - BLONDE - ZESTES DE YUZU - 5°

SOFT

- | | |
|--|------|
| SIROP - 20cl - grenadine - fraise - framboise - citron - orange - pamplemousse - pêche - pomme verte - menthe orgeat - violette - lavande - gingembre - concombre - estragon - spéculos - pain d'épices | 2.00 |
| LIMONADE - 25cl | 2.00 |
| DIABOLO - 25cl - limonade et sirop | 2.50 |
| JUS DE FRUITS - 25 cl - orange - pomme - abricot - ananas - tomate | 3.00 |
| COCA COLA - COCA ZERO - 33cl | 3.50 |
| FUZE TEA PÊCHE - SCHWEPPEES - ORANGINA - 25cl | 3.50 |
| GINGER BEER - 25cl | 5.00 |
| BIÈRE SANS ALCOOL - 25cl | 3.00 |
| PERRIER - 33cl | 3.50 |
| EVIAN - 100cl | 4.00 |
| SAN PELLEGRINO - 50cl: 3.50 // 100cl: 5.50 | |

WHISKY

CLAN CAMPBELL - 4cl - 40° (+adjuvant: + 1€)	6.00
CHIVAS 12 ans - 4cl - 40°	7.50
TALISKER - 4cl - 45,8° - ÉCOSSE - affiné en fût de porto	8.00
NIKKA - 4cl - 51,4° - JAPON - FROM THE BARELL	8.50
VILANOVA - SINGLE MALT - 4cl - 43° - TARN - "Cuvée Berbie"	8.00
VILANOVA - SINGLE MALT TOURBÉ - 4cl - 46° - TARN "Terrocita" - affiné en fût de chêne blanc	10.00

DIGESTIFS

ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - 4cl	6.00
ALCOOL DE PRUNE - ALCOOL DE POIRE - 4cl	6.00
ALCOOL DE POIRE - CASTAN - TARN - 4cl	8.00
MARC DE RAISIN - CHATEAU DE SAURS - TARN - 4cl	8.00
LIMONCELLO - LIQUEUR DE MANDARINE - 4cl	5.00
MANZANA - 4cl	5.00
GET 27 - GET 31 - BAILEY'S - MALIBU - 4cl	6.00
IRISH COFFEE - 18cl - Whisky, café, sucre, chantilly	10.00
ARMA COFFEE - 18cl - Armagnac, café, sucre, chantilly	10.00

RHUM

BLANC - 4cl - 37,5° - CUBA - HAVANA CLUB 3ANS	6.00
BRUN - DON PAPA - 4cl - 40° - PHILIPPINES - arômes vanillés	7.50
BRUN - DIPLOMATICO - 4cl - 40° - VENEZUELA	8.00
CORO CORO - 4cl - 30° - GUATEMALA	8.50
ARRANGÉ - 4cl - 28,5° Ananas/gingembre ou citron vert ou mangue/passion	8.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - ITALIEN - ALLONGÉ	1.80
DÉCAFÉINÉ - ALLONGÉ DÉCAFÉINÉ	2.00
NOISETTE	2.00
CAPPUCINO	3.50
DOUBLE CAFÉ - GRAND CRÈME	3.50
THÉ - INFUSION BIO Comptoir RICHARD	3.00

VINS AU VERRE (15CL)

ROUGE

CHÂTEAU DE SAURS - PETIT COQUIN - BIO	3.50
CHÂTEAU DE SAURS - ÉLIÉZER - BIO	6.00
DOMAINE SARRABELLE - IN VINUM	9.00
DOMAINE CARCENAC - PRUNELARD	5.00
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	5.00

ROSÉ

DOMAINE SARRABELLE - IN SARRA	3.50
PAYS D'OC - LE VERSANT - Grenache rosé	3.50

BLANC SEC

DOMAINE SARRABELLE - IN SARRA	3.50
DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC	4.00
BOURGOGNE - CHARDONNAY	5.00

BLANC DOUX

DOMAINE SALVY - TRADITION	4.50
DOMAINE AL COUDERC - Mlle CHLOE - BIO	8.00

EFFERVESCENT

DOMAINE SALVY - MÉTHODE ANCESTRALE	5.00
CHAMPAGNE - PALMER & CO - BRUT RESERVE	8.00





L'ISPIENS

CARTE DES VINS

GAILLAC

ROUGE

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES "TRADITION" (37,5cl) **9.00**

Braucol, Syrah, Duras, Merlot

CHÂTEAU DE SAURS "LE PETIT COQUIN" BIO (75cl) **17.00**

Côtes du Tarn

DOMAINE SARRABELLE "ST ANDRÉ" (75cl) **19.00**

100% Braucol

CHÂTEAU LASTOURS "SÉLECTION" (75cl) **19.00**

Braucol, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Duras, Merlot

DOMAINE CARCENAC "100% PRUNELARD" (75cl) **20.00**

DOMAINE AL COUDERC "ABEM LESER" BIO (75cl) **22.00**

Syrah, Braucol

CHÂTEAU DE SAURS "RÉSERVE ÉLIÉZER" BIO (37,5cl) **14.00**

Braucol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon (75cl) **23.00**

CHÂTEAU LASTOURS "CUVÉE DU PIGEONNIER" (75cl) **29.00**

Braucol, Syrah, Cabernet-Sauvignon (fût de chêne)

DOMAINE SARRABELLE "IN VINUM" (75cl) **40.00**

99% Braucol - (24 mois en fût et 12 mois en amphore)

GAILLAC

BLANC SEC

DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC (75cl) **17.00**

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" (50cl) **13.00**

Loin de l'oeil, Muscadelle, Mauzac (75cl) **18.00**

D'AILLEURS

ROUGE - LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

LA CROIX GRATIOT "J'VEUX DU SOLEIL" BIO (75cl) **17.00**

IGP Pays d'Oc - 100% Pinot noir

DOMAINE ABBÉ ROUS "LA CUVÉE MALIS" (75cl) **17.00**

Côtes du Roussillon - Cinsault, Grenache, Mourvèdre

MAS DE L'ERME - AOP TERRASSE DU LARZAC (75cl) **19.00**

Cinsault, Grenache, Syrah

LES COTEAUX DU PIC "LA CÉRÉMONIE" (50cl) **18.00**

AOP Pic St Loup - Grenache noir, Syrah (75cl) **24.00**

ROUGE - VALLÉE DU RHÔNE

P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" BIO (75cl) **18.00**

Grenache, Syrah

ROUGE - BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS "LES LILIS" (75cl) **18.00**

Gamay

ROUGE - VALLÉE DE LA LOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DES FONTENYS

Cabernet Franc (75cl) **22.00**

D'AILLEURS

BLANC SEC - LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

CHÂTEAU DE MUS "FLEUR DE SEL" (75cl) **16.00**

Marsanne, Sauvignon blanc

BLANC SEC - VALLÉE DU RHÔNE

P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" BIO (75cl) **18.00**

Viognier, Marsanne, Grenache

BLANC SEC - BOURGOGNE

BUISSONNIER - CHARDONNAY (75cl) **19.00**



GAILLAC **ROSÉ**

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" (50cl) **12.00**
Duras, Syrah, Brauocol (75cl) **18.00**

GAILLAC **BLANC DOUX**

DOMAINE SALVY "TRADITION" (75cl) **18.00**
Mauzac, Muscadelle (60gr de sucre résiduel)

DOMAINE AL COUDERC "MELLE CHLOÉ" BIO (50cl) **26.00**
100% Loin de l'oeil - VENDANGES TARDIVES
(120gr de sucre résiduel)

D'AILLEURS

ROSÉ - LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

"HAUTS COMME TROIS POMMES" (75cl) **14.00**
Grenache, Syrah, Cinsault

"LE VERSANT" (75cl) **17.00**
100% Grenache rosé

EFFERVESCENT

GAILLAC

DOMAINE SALVY "LA MÉTHODE GAILLACOISE" (75cl) **22.00**
100% Mauzac

CHAMPAGNE

DOMAINE PALMER & CO "LA RÉSERVE BRUT" (75cl) **50.00**
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

PICHETS

GAILLAC

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES - IGP CÔTE DU TARN

Rouge, Blanc, Rosé (25cl) 3.00

Rouge, Blanc, Rosé (50cl) 5.00

SI VOUS NE FINISSEZ PAS VOTRE BOUTEILLE, EMPORTEZ-LÀ

L'ISPIENS

NOTRE CARTE

NOS TAPAS

CASSOLETTE DE SEICHES EN PERSILLADE
GRILLÉES À LA PLANCHA
8.00

CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ROSE DE LAUTREC
ET SES MOUILLETES
9.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 À 2 pers.)
11.00

PLANCHE MIXTE
CHARCUTERIE ET FROMAGES RÉGIONAUX
16.00

NOS ENTRÉES

DUO DE MELONS JAUNES ET VERTS,
PORTO ET JAMBON DE L'AVEYRON
9.00

CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ROSE DE LAUTREC
ET SES MOUILLETES , SALADE VERTE ET FRITES
13.00

CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET SA PIPERADE
Petite : 12.00 --- Grande : 15.00

CARPACCIO DE TOMATES COEUR DE BOEUF, BURRATA,
PISTOU DE CORIANDRE ET NOISETTES, LARD GRILLÉ,
POIVRE DE SICHUAN
Petite : 12.00 --- Grande : 15.00

MILLEFEUILLE DE RILLETES DE POISSON,
ESCALIVADE DE LÉGUMES
12.00

TARTARE DE SAUMON FRAIS MARINÉ, POMME GRANY
12.00

SALADE OCÉANE
SAUMON FUMÉ À LA FICELLE, CREVETTES ROSES, AVOCAT,
SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, TOASTS, JEUNES POUSSÉS
17.00

SALADE CAMPAGNARDE
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, GÉSIERS DE CANARD,
MAGRET SÉCHÉ MAISON, SALADE VERTE.
15.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT MAISON (60gr)
TOASTS ET CHUTNEY MAISON
19.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

CÔTÉ TERRE

LE BURGER VÉGÉTARIEN

STEAK VÉGÉTARIEN, TOMATES FRAICHES,
LACAUNE DE BREBIS, SALADE VERTE, FRITES

16.00

LE BURGER DE L'ISPIENS

STEAK HACHÉ FRAIS 180gr, TOMATES FRAICHES, LACAUNE
DE BREBIS, COPPA GRILLÉE, SALADE VERTE, FRITES

17.00

TARTARE DE BOEUF

100% PUR BOEUF 180gr, JAUNE D'OEUF, OIGNONS,
CORNICIONS, CAPRES, SALADE VERTE, FRITES

17.00

CARPACCIO DE BOEUF

COPEAUX DE PARMESAN, CÂPRES, CITRON ET HUILE
D'OLIVES, JEUNES POUSSÉS, PESTO DE CORIANDRE, FRITES

18.00

TRIPOUX AVEYRONNAIS (X3) POMMES DE TERRE

18.00

RIS DE VEAU (jeune bovin) SAUCE GAILLACOISE

20.00

FILET MIGNON DE VEAU, SAUCE MAISON

22.00

BALLOTINE DE SUPRÊME DE PINTADE, DUXELLE DE LARD ET CHAMPIGNONS, COPPA GRILLÉE, SAUCE DU JOUR

23.00

ENTRECÔTE DE BOEUF (300gr) GRILLÉE À LA PLANCHA SAUCE AU CHOIX, SALADE, FRITES

23.00

MAGRET DE CANARD (350gr) GRILLÉ À LA PLANCHA SALADE, FRITES

24.00

PARILLADE DE VIANDE SELON LA SÉLECTION DU BOUCHER, SAUCE AU CHOIX, SALADE, FRITES

24.00

SOURIS D'AGNEAU CONFITE MAISON ET SON JUS AUX HERBES

24.00

CÔTÉ MER

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE MAISON 19.00

ASSIETTE DE LA MER

SEICHE, GAMBAS, ET POISSON SELON LE RETOUR DE PÊCHE
24.00

GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA, SAUCE MAISON 24.00

SEICHE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA, SAUCE MAISON 25.00

POISSON D'ARRIVAGE

SELON LE RETOUR DE PÊCHE

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

11.00

VERRE DE SIROP À L'EAU ou LIMONADE ou DIABOLO ou COCA
ou JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou FUZE TEA
STEAK HACHÉ ou CROUSTI DE POULET
ou POISSON D'ARRIVAGE
LÉGUMES ou FRITES
1 BOULE DE GLACE

NOS MENUS

MENU ISPIENS

34.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT
ou
MILLEFEUILLE DE RILLETES DE POISSON
ou
CARPACCIO DE TOMATES ET BURRATA

FILET MIGNON DE VEAU
ou
SUPRÊME DE PINTADE
ou
SOURIS D'AGNEAU CONFITE
ou
SEICHE ENTIÈRE
ou
PIÈCE DU BOUCHER

DESSERTS AU CHOIX

MENU GRILLADIN

19.90

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU CHOIX
SALADE, FRITES

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE
ou
CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS
ou
COUPE DE GLACE 2 BOULES

MENU TERROIR

27.00

SALADE DE GÉSÍERS DE CANARD
ou
CROUSTILLANT DE CHÈVRE
ou
SALADE DE MELONS

FAUX FILET SIMMENTAL
ou
SOURIS D'AGNEAU CONFITE
ou
ESCALOPE DE SAUMON

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE
ou
CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS
ou
DAME BLANCHE

OPTION

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT
24.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

NOS DESSERTS

NOS GLACES

1 BOULE: 3.00

2 BOULES: 5.00

3 BOULES: 7.00

GLACE DES ALPES "MAITRE ARTISAN GLACIER"

Vanille, Café, Chocolat noir, Menthe chocolat, Coco, Fraise, Citron vert, Rhubarbe, Réglisse, Pain d'épices d'Alsace, Baba au Rhum avec morceaux de baba macérés,

Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP,

Ananas basilic (60% de fruits),

Abricot romarin (59% de fruits),

Cerises griottes (65% de fruits),

Pêche de vigne (60% de fruits),

Poire Williams (54% de fruits),

Cassis noir de Bourgogne (54% de fruits),

Clémentine corse (60% de fruits),

Barbapapa parfumée noix de coco.

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

7.50

CHOCOLAT ou CAFÉ ou CAMEL LIÉGEOIS

7.50

LA BOUNTY

GLACE DES ALPES BOUNTY AU LAIT DE COCO MARBRÉ DE SAUCE CHOCOLAT ET COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR SUISSE,

CHANTILLY, COCO RAPÉE

7.50

FRUITS MELBA 7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

TROPICALE Rhum blanc, glace aux fruits des tropiques 40% de fruits (ananas, mangue, passion, citron vert).

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA TABLE DE SOLANGE

8.00

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS à la framboise.

PRUNEAUX AU VIN DOUX ET CANNELLE

et son sorbet cerise-griotte.

7.00

FONDANT AU CHOCOLAT et sa crème anglaise.

TATIN aux pétales de roses.

CROQUANT CACAHUÈTES caramel beurre salé

et sa glace vanille.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT (2 choux maison)

glace vanille et chocolat chaud.

CAFÉ GOURMAND

7.50

MAXI PROFITEROLES AU CHOCOLAT (3 choux maison)

glace vanille et chocolat chaud.

THÉ / INFUSION GOURMAND(E)

8.50

IRISH COFFEE

10.00

(suppl. de 4€ dans le menu Ispiens)

CAFÉ ET DIGESTIF GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND

11.00

(suppl. de 3€ dans le menu Ispiens)