

L'ISPIENS

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS MAISON 8.00

- L'ISPIENS** Rhum, jus d'orange, grenadine, 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
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'ananas et de cranberry
CAÍPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL

- RIO** Jus d'orange, grenadine, limonade 6.00
VIRGIN SPRITZ Sirop orange spritz, tonic, limonade 6.00
COCOLADA Jus d'ananas, coco, vanille, crème 6.00
MAGIC AMAZON Jus d'orange, kiwi, aloe vera, pomme verte 6.00
SAND ISLAND 6.00
Jus d'orange, mangue, fruit de la passion, ananas
Virgin MOJITO 6.50
Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

APÉRITIFS

- RICARD** 2cl 3.00
RICARD TOMATE - MAURESQUE - PERROQUET 2cl 3.30
MARTINI BLANC/ROUGE 6cl 5.00
MARTINI TONIC 6cl (tonic, citron) 6.50
AMÉRICANO 6cl (Martini rouge, Campari) 8.00
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 Mercier) 12cl 9.00
ROYAL Mangue 12cl (Champagne, mangue, jus d'orange) 9.00
MALIBU - VODKA - 4cl 5.00
MALIBU ANANAS 4cl 6.50

BIÈRES

- AFFLIGEM (PRESSION) - BLONDE 6,8°**
15CL: 3.00 // 25CL: 4.20 // 50CL: 8.00
OCCICAÑA (PRESSION) - BLONDE 5° - PERPIGNAN
15CL: 3.00 // 25CL: 4.00 // 33CL: 5.00 // 50CL: 7.50
HAPKIN (PRESSION) - BLONDE 8.3° - BELGE
25CL: 4.20 // 50CL: 8.00
DEMI (PRESSION) SIROP
15CL: 3.50 // 25CL: 4.50 // 50CL: 8.00
MONACO (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE + GRENADINE
15CL: 3.50 // 25CL: 4.50 // 50CL: 8.00
PANACHÉ (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE
15CL: 3.20 // 25CL: 4.20 // 50CL: 7.70
PICON BIÈRE (PRESSION) 25CL 4.80
DESPERADOS 33CL 5.50
BIÈRE SANS ALCOOL 25CL 5.00

BIÈRES ARTISANALES D'ALBI

- BRASSERIE LA BERLUE BIO - 33CL - 5.50**
DÉSINVOLTE - BLANCHE - 5°
TAQUINE - BLONDE - 5°
LUNATIQUE - AMBRÉE - 6°
HIVERNALE - BLONDE CHATAIGNE - 8°

- LIMONADES BIO LA BERLUE - 33CL - 4.00**
CITRON VERT/VANILLE
MYRTILLE/HIBISCUS

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 2.50
DIABOLO - 25cl - limonade et sirop 3.00
JUS DE FRUITS - 25 cl - orange - pomme - abricot - ananas - tomate 3.50
COCA COLA - COCA ZERO - 33cl 3.50
FUZE TEA PÊCHE - SCHWEPPEES - ORANGINA - 25cl 3.50
GINGER BEER - 25cl 5.00
PERRIER - 33cl 3.50
EVIAN - 100cl 4.50
SAN PELLEGRINO - 50cl: 4.00 // 100cl: 6.00

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" | 8.50 |
| VILANOVA - SINGLE MALT TOURBÉ - 4cl - 46° - TARN "Terrocita" - affiné en fût de chêne blanc | 10.00 |

DIGESTIFS

| | |
|---|-------|
| ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - 4cl | 6.00 |
| COGNAC HENNESSY | 8.00 |
| CALVADOS DROUIN | 8.00 |
| 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 | 6.00 |
| 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 HAVANA CLUB 3ANS - 4cl - 37,5° | 6.00 |
| BRUN HAVANA CLUB ESPECIAL - 4cl - 37,5° | 6.50 |
| 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° | 8.00 |
| Ananas/gingembre ou mangue/passion | |

GIN

| | |
|-----------------------|------|
| GIN - GORDON'S | 6.00 |
| GIN - BOMBAY SAPPHIRE | 8.00 |
| GIN - BOMBAY TONIC | 9.00 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|------|
| CAFÉ - ITALIEN - ALLONGÉ | 1.80 |
| DÉCAFÉINÉ - ALLONGÉ DÉCAFÉINÉ | 2.00 |
| NOISETTE | 2.00 |
| CAPPUCINO | 3.50 |
| DOUBLE CAFÉ - GRAND CRÉME | 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 | 5.50 |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL | 5.50 |

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 | 5.00 |
| DOMAINE AL COUDERC - Mlle CHLOE - BIO | 8.00 |

EFFERVESCENT

| | |
|------------------------------------|------|
| DOMAINE SALVY - MÉTHODE ANCESTRALE | 5.50 |
| CHAMPAGNE - MERCIER - BRUT | 9.00 |





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

D'AILLEURS

ROUGE - LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

- DOMAINE ABBÉ ROUS "LA CUVÉE MALIS"** (75cl) **17.00**
Côtes du Roussillon - Cinsault, Grenache, Mourvèdre
- MAS DE L'ERME - AOP TERRASSE DU LARZAC** (75cl) **25.00**
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

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

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)

EFFERVESCENT

GAILLAC

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

CHAMPAGNE

MERCIER "BRUT" (75cl) 50.00

PICHETS

GAILLAC

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES - IGP CÔTE DU TARN

Rouge, Blanc, Rosé (25cl) 3.50

Rouge, Blanc, Rosé (50cl) 5.50

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

CREVETTES ROSES - AÏOLI

8.50

CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ET ROMARIN DU JARDIN
ET SES MOUILLETES (option frites+salade = 4.00)

9.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 À 2 pers.)

Saucisse sèche, jambon cru, terrine de campagne maison,
magret séché maison, Melsat.

12.00

PLANCHE TERRE/MER

Magret séché maison, jambon cru, terrine de campagne
maison, seiches en persillade, saumon gravlax maison,
crevettes roses.

17.00

NOS ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT, CRÉMEUX DE BUTTERNUT ET POTIRON,
ÉCLATS DE CHATAIGNE, TUILE DE PARMESAN

9.50

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

9.50

MELSAT EN 2 FAÇONS, CHICORÉE ROUGE EN VINAIGRETTE

ACIDULÉE À LA FRAMBOISE ET MIEL,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, POMME GRANNY SMITH

10.50

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, ESPUMA DE BETTERAVE

12.00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE SALVAGNAC

FAÇON CHARENTAISE (8 unités)

(tomates, oignons, lardons, déglacé au Cognac)

12.00

SALADE CAMPAGNARDE

Foie gras mi-cuit maison, gésiers et magret séché maison,

Melsat et salade verte.

16.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT MAISON (60gr)

gelée de safran du jardin, pain toasté aux céréales.

19.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

CÔTÉ TERRE

LE BURGER VÉGÉTARIEN

Steak végétarien, tomates fraîches, Lacaune de brebis, salade verte et frites.

16.00

LE BURGER DE L'ISPIENS

Steak haché frais 180gr, tomates fraîches, Lacaune de brebis, Coppa grillée, salade verte et frites.

17.00

TARTARE DE BOEUF

100% pur boeuf 180gr, jaune d'oeuf, oignons, cornichons, câpres, salade verte et frites.

17.00

TRIPOUX AVEYRONNAIS (X3), pommes de terre.

18.00

RIS DE VEAU (jeune bovin) sauce gaillacoise.

20.00

SOURIS D'AGNEAU CONFITE et son jus aux herbes.

24.00

1/2 COQUELET DÉOSSÉ, farci aux cèpes frais, sauce au foie gras.

22.00

ENTRECÔTE DE BOEUF (300gr)

grillée à la plancha, sauce aux choix, salade et frites.

25.00

CÔTE DE BOEUF (550gr) sauce aux choix, salade et frites.

28.00

MAGRET DE CANARD (350gr)

grillée à la plancha, salade et frites.

24.00

PARILLADE DE VIANDE

Brochette de magret de canard, persillé de basse-côte Angus, picanha de veau, salade verte et frites maison, sauce maison (poivre, échalotes ou Roquefort)

25.00

CÔTÉ MER

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA,

sauce au safran.

19.00

ASSIETTE DE LA MER

seiches, gambas et poisson d'arrivage, sauce maison.

25.00

GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA, sauce maison.

24.00

SEICHE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA, aioli 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 FUZE TEA ou JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)

STEAK HACHÉ ou CROUSTI DE POULET ou POISSON DU JOUR LÉGUMES ou FRITES

1 BOULE DE GLACE

NOS MENUS

MENU ISPIENS

34.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT MAISON

gelée de safran du jardin, pain toasté aux céréales.

ou

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, ESPUMA DE BETTERAVE.

ou

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE SALVAGNAC

FAÇON CHARENTAISE (6 unités)

(tomates, oignons, lardons, déglacé au Cognac).

ou

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

1/2 COQUELET DÉOSSÉ, farci aux cèpes frais,

sauce au foie gras.

ou

RIS DE VEAU (jeune bovin) sauce gaillacoise.

ou

SOURIS D'AGNEAU CONFITE et son jus aux herbes.

ou

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA,

sauce au safran.

ou

PIÈCE DU BOUCHER

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

MENU TERROIR

27.00

MELSAT EN 2 FAÇONS, CHICORÉE ROUGE EN VINAIGRETTE

ACIDULÉE À LA FRAMBOISE ET AU MIEL,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, POMME GRANNY SMITH.

ou

SALADE TERROIR

gésiers de canard, magret séché maison, Melsat, salade verte.

ou

L'OEUF PARFAIT, CRÈMEUX DE BUTTERNUT ET POTIRON,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, TUILE DE PARMESAN.

ou

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

BAVETTE D'ALOYAU, sauce aux choix, salade et frites.

ou

1/2 MAGRET DE CANARD, sauce aux choix, salade et frites.

ou

ESCALOPE DE SAUMON grillée à la plancha,

sauce du jour maison.

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE

ou

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS aux raisins

ou

DUO DE FROMAGE

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00

NOS DESSERTS

GLACE DES ALPES "MAITRE ARTISAN GLACIER"

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

Vanille, Café Arabica, Chocolat Valrhona, Menthe chocolat,
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP,
Fraise, Citron vert,
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),
Fruits des tropiques (sorbet ananas, mangue, passion,
citron vert - 40% de fruits)
Réglisse

DAME BLANCHE

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50

CHOCOLAT ou CAFÉ ou CARMEL 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

POIRE BELLE-HÉLÈNE

7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

LA WILLIAMS Alcool de poire, sorbet poire.

ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAUX

8.00

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS aux raisins.

POMME AU FOUR en feuilletage, crémeux safrané.

CHEESECAKE À LA CRÈME DE MARRON, biscuit noisette.

BLANC MANGER COCO, coulis de mangue.

FONDANT AU CHOCOLAT, crème anglaise.

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)



MENU DU JOUR

(le midi uniquement, du mardi au vendredi)

Entrée / Plat / Dessert : **16,90€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : **13,90€**

Plat du jour : **11,90€**

RESTAURANT L'ISPIENS

www.ispiens.com

05.63.33.56.81

contact@ispiens.com

Repas de groupe - Évènements familiaux
Location Salle de séminaire - Demandez un devis.

Contactez-nous

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

La plupart de nos plats sont faits maison

L'Ispiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.

Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS

sur Facebook, Instagram, Google