

L'ISPIENS

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

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
- CAÏPIRINHA** Cachaça, citron vert, sucre de canne
- MOSCOW MULE** Vodka, citron vert, eau gazeuse
- AMÉRICANO** Martini rouge, Campari

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
- 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
- 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
- MALIBU - VODKA** 4cl 5.00
- MALIBU - ANANAS** 4cl 6.50

LOBURG (PRESSION) - BLONDE 5,7° - PILS - BELGE
15CL: 3.00 // 25CL: 4.00 // 50CL: 7.50

FADA HIVERNALE (PRESSION) - AMBRÉE 6,6°
15CL: 3.00 // 25CL: 4.20 // 50CL: 8.00

LEFFE (PRESSION) - BLONDE 6,6° - BELGE D'ABBAYE
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

LA BERLUE DE GAILLAC - BIO - 33CL - 5.50
DÉSINVOLTE - BLANCHE - 5°
LUNATIQUE - AMBRÉE - 6°

FADA DE PROVENCE - 33CL - 5.50
BLONDE - 5,5°

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 2.50**
- DIABOLO - 25cl - limonade et sirop 3.00**
- JUS DE FRUITS - 25 cl - orange - pomme - 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**

LIMONADES BIO LA BERLUE - GAILLAC - 33CL - 4.00
citron vert/vanille ou myrtille/hibiscus

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

DIGESTIFS

ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - 4cl	6.00
COGNAC HENNESSY	8.00
CALVADOS DROUIN	8.00
ALCOOL DE PRUNE - ALCOOL DE POIRE - 4cl	6.00
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° Ananas Victoria	8.00

GIN

GIN - GORDON'S	6.00
GIN - GORDON'S TONIC	7.00
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 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 DE BRIN - VENDEMIA - 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
DOMAINE DE BRIN - PIERRES BLANCHES - BIO	7.00
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

ROUGE - GAILLAC

- 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**
- DOMAINE DE BRIN "VENDEMIAS" BIO** (75cl) **22.00**
100% Duras
- CHÂTEAU LASTOURS "CUVÉE DU PIGEONNIER"** (75cl) **29.00**
Braucol, Syrah, Cabernet-Sauvignon (fût de chêne)
- DOMAINE AL COUDERC "MR MARTIN"** (75cl) **32.00**
Duras, Braucol (20 mois en barrique)
- DOMAINE SARRABELLE "IN VINUM"** (75cl) **40.00**
99% Braucol - (24 mois en fût et 12 mois en amphore)

BLANC SEC - GAILLAC

- DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC** (75cl) **17.00**
- DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA"** (50cl) **13.00**
Loin de l'oeil, Muscadelle, Mauzac (75cl) **18.00**
- DOMAINE DE BRIN "PIERRES BLANCHES" BIO** (75cl) **28.00**
Mauzac et Loin de l'Oeil

ROUGE - D'AILLEURS

LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

- 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**

VALLÉE DU RHÔNE

- P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" BIO** (75cl) **18.00**
Grenache, Syrah

BOURGOGNE

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

VALLÉE DE LA LOIRE

- ST NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DES FONTENYS**
Cabernet Franc (75cl) **22.00**

BLANC SEC - D'AILLEURS

VALLÉE DU RHÔNE

- P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" BIO** (75cl) **18.00**
Viognier, Marsanne, Grenache

BOURGOGNE

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



ROSÉ - GAILLAC

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

ROSÉ - D'AILLEURS

LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

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

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

BLANC DOUX - GAILLAC

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'ISPIEENS

NOTRE CARTE

NOS TAPAS

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO: UNE TUERIE

24 MOIS, 70GR 14.00

CASSOLETTE DE SEICHES EN PERSILLADE

GRILLÉES À LA PLANCHA.

8.00

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE SALVAGNAC

EN PERSILLADE.

9.50

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 DE FROMAGE (1 à 2 pers.)

Camembert, Roquefort, Cantal, fromage du moment.

15.00

"MOI, J'AIME LES 2" : DUO CHARCUT/FROMAGE (1 à 2 pers.)

14.00

PLANCHE TERRE/MER (2 à 3 pers.)

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

17.00

NOS ENTRÉES

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

9.50

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, ESPUMA DE BETTERAVE.

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)

chutney du moment, pain toasté aux céréales.

19.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

NOUS ATTACHONS BEAUCOUP D'IMPORTANCE À LA QUALITÉ.
C'EST POUR CELA QUE NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.

CÔTÉ TERRE

LE BURGER VÉGÉTARIEN

Steak végétarien, crème d'oignons, Cheddar et Raclette, salade verte et frites.

16.00

LE BURGER DE L'ISPIENS

Steak haché frais 180gr, crème d'oignons, Cheddar et Raclette, lard grillé, 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

Comme **LE RIS DE VEAU de mamie**, sauce gaillacoise.

20.00

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, sauce ail et thym.

24.00

ENTRECÔTE DE BOEUF (300gr)

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

25.00

MAGRET DE CANARD (350gr)

grillé à la plancha, salade et frites.

24.00

PARILLADE DE VIANDE

Brochette de magret de canard, coeur de Rumsteak, araignée de veau, salade verte et frites maison, sauce maison (poivre vert ou Roquefort)

25.00

CÔTÉ MER

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA,

sauce du moment.

19.00

ASSIETTE DE LA MER

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

25.00

SEICHE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA, en persillade.

25.00

GAMBAS DÉCORTIQUÉES GRILLÉES À LA PLANCHA.

26.00

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.

Comme le **RIS DE VEAU** de mamie sauce gaillacoise.

ou

SOURIS D'AGNEAU CONFITE sauce ail et thym.

ou

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA.

ou

PIÈCE DU BOUCHER

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

MENU TERROIR

27.00

SALADE TERROIR

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

ou

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

ou

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

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 au Grand Marnier.

ou

DUO DE FROMAGE

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

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,
Ananas basilic (60% de fruits),
Clémentine Corse (60% de fruits),
Poire Williams (54% de fruits),

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

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 au Grand Marnier.

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