

L'ISPIENS

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.