

# L'ISPIENS

## NOTRE CARTE

### NOS TAPAS

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINÉ 24 MOIS  
(70GR) 14.00

CASSOLETTE DE SEICHES PERSILLÉES  
grillées à la plancha.  
8.00

ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,  
aux pleurotes persillées.  
9.50

CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ET ROMARIN DU JARDIN  
ET SES MOUILLETES  
( option frites fraîches maison +salade = +4.00)  
9.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 à 2 pers.)  
Saucisse sèche, jambon cru, terrine de campagne maison,  
magret séché maison, Melsat snacké.  
12.00

PLANCHE DE FROMAGE (1 à 2 pers.)  
Camembert, Roquefort, Cantal, fromage du moment.  
15.00

“MOI, J'AIME LES 2” : CHARCUTERIE & FROMAGES  
(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

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS  
11.00

GRAVLAX DE SAUMON MAISON,  
crème au mascarpone à l'aneth  
12.00

SALADE CAMPAGNARDE  
Foie gras mi-cuit maison, gésiers & magret séché maison,  
Melsat snacké, salade verte.  
16.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT À L'ANCIENNE MAISON (90GR)  
chutney du moment, pain toasté à la fleur de sel.  
19.00

“ NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ.  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.”