

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
- 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 |

BIÈRES

- LOBURG (PRESSION) - BLONDE 5,7° - PILS - BELGE**
15CL: **3.00** // 25CL: **4.00** // 50CL: **7.50**
- FADA IPA (PRESSION) - BLONDE 5°**
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**
- BIÈRE SANS ALCOOL 25CL 5.00**

BIÈRES ARTISANALES

- FADA - BRASSÉE EN PROVENCE - 33CL - 5.50**
- ABRICOT** - 4,8% (BLONDE)
- BLONDE** - 5,5°
- IPA** - 5°
- TRIPLE** - 8°

SOFT

- SIROP** - 20cl - grenadine - fraise - framboise - citron - orange - 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** - 25cl - 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**
- VITTEL** - 100cl **4.50**
- PERRIER fines bulles** - 50cl: **4.00** // 100cl: **6.00**

WHISKY

BALLANTINES - 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

DIGESTIFS

ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - 4cl	6.00
COGNAC HENNESSY	8.00
CALVADOS DROUIN	8.00
ALCOOL DE PRUNE - ALCOOL DE POIRE - 4cl	6.00
POIRE WILLIAMS - CAZOTTES - 2020 - TARN - 4cl	9.00
LIQUEUR DE TOMATES - CAZOTTES - 2022 - TARN	7.00
MARC DE RAISIN - CHATEAU DE SAURS - TARN - 4cl	8.00
LIMONCELLO - 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	1.90
DÉCAFÉINÉ - ALLONGÉ DÉCAFÉINÉ	2.10
NOISETTE	2.10
CAPPUCINO	3.60
DOUBLE CAFÉ - GRAND CRÈME	3.60
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 - PRUNELART	5.50
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	5.50

ROSÉ

DOMAINE SARRABELLE - IN SARRA	3.50
CÔTE DE PROVENCE - VENTS DANS LES VOILES	5.00
GRENACHE - CINSULT	

BLANC SEC

DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC	4.00
DOM. CARCENAC - 100% LOIN DE L'OEIL	6.50
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% PRUNELART" (75cl) **20.00**

CHÂTEAU DE SAURS "RÉSERVE ÉLIÉZER" BIO (37,5cl) **14.00**
Braucol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon (75cl) **23.00**

DOMAINE DE BRIN "VENDEMIA" BIO (75cl) **22.00**
100% Duras

CHÂTEAU LASTOURS "CUVÉE DU PIGEONNIER" (75cl) **29.00**
Braucol, Syrah, Cabernet-Sauvignon (fût de chêne)

DOMAINE CARCENAC "JOSEPH" 100% Syrah (75cl) **29.00**
Élevage et vieillissement de 24 mois en cuves ovoïdes et barriques.

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 CAZOTTES - "CHAMPÊTRE BLANC". (75cl) **21.00**
100% Mauzac

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" (50cl) **13.00**
Loin de l'oeil, Muscadelle, Mauzac (75cl) **18.00**

DOMAINE CARCENAC - 100% LOIN DE L'OEIL (75cl) **27.00**
Vieillissement 12 mois en barriques

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 "CH. LANCYRE" (75cl) **24.00**
AOP Pic St Loup - Grenache noir, Syrah

PROVENCE - VAR

VALÉRIE COURRÈGES - "LE VENT DANS LES VOILES" (75cl) **23.00**
VDF Grenache, Syrah

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 OLIVIER
Cabernet Franc (75cl) **22.00**

BLANC SEC - D'AILLEURS

VALLÉE DU RHÔNE

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

BOURGOGNE BLANC

OLIVIER DEPARDON - CHARDONNAY (75cl) **19.00**



ROSÉ - GAILLAC

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" (50cl) **12.00**
Duras, Syrah, Braurol (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

PROVENCE - VAR

VALÉRIE COURRÈGES - "LE VENT DANS LES VOILES" (75cl) **20.00**
IGP Var - Grenache, Cinsault

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

DOMAINE CARCENAC - "FRÉNÉSIE EN BULLES" (75cl) **22.00**
100% Mauzac - Brut sans sucre

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

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CÉBO 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.”

CÔTÉ TERRE

LE BURGER VÉGÉTARIEN

Pané de blé, tomates et Mozarella, crème d'oignons, Cheddar et Raclette, salade verte et frites fraîches maison.

16.00

LE BURGER DE L'ISPIENS

Steak haché frais (180gr), crème d'oignons, Cheddar et Raclette, lard grillé, salade verte et frites fraîches maison.

17.00

TARTARE DE BOEUF au couteau (maison)

100% boeuf (180gr), jaune d'oeuf, oignons, cornichons, câpres, salade verte et frites fraîches maison.

17.00

CUISSE DE CANARD CONFITE, sauce aux morilles.

17.00

LE RIS DE VEAU de mamie, comme à la maison

accompagné de girolles.

20.00

MAGRET DE CANARD (350gr)

grillé à la plancha, salade et frites fraîches maison.

24.00

CASSOULET MAISON ET SA CUISSE DE CANARD

25.00

ENTRECÔTE DE BOEUF (300gr)

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

25.00

PARILLADE DE VIANDE

Sélection de 3 viandes, sauce maison (poivre vert ou Roquefort), salade verte et frites fraîches maison.

25.00

CÔTÉ MER

DORADE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA,

sauce du moment.

19.00

ASSIETTE DE LA MER

seiches, gambas et poisson du jour, 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.

Prix selon arrivage

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 À L'ANCIENNE MAISON (60gr)

chutney maison, pain toasté à la fleur de sel.

ou

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

ou

ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,
aux pleurotes persillées.

RIS DE VEAU de mamie, sauce aux girolles.

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE, sauce aux morilles.

ou

DORADE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA.

ou

CASSOULET MAISON, SAUCISSE ET MANCHON DE CANARD

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

MENU TERROIR

27.00

SALADE TERROIR

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

ou

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

ou

SALMOJERO ET SA BURRATINA

FAUX FILET, BEURRE MAITRE D'HOTEL,

salade et frites fraîches maison

ou

PASTILLA DE MAGRET DE CANARD,
sauce miel & balsamique, salade et frites fraîches maison

ou

AILE DE RAIE AUX CÂPRES.

FONDANT AU CHOCOLAT, glace vanille.

ou

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS au Grand Marnier.

ou

DUO DE FROMAGE

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

NOS DESSERTS

GLACE DES ALPES "MAITRE ARTISAN GLACIER"

LA LAITIÈRE PROFESSIONNEL NESTLÉ

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

Vanille, Café Arabica, Chocolat , Menthe chocolat,
Caramel au beurre salé,
Fraise, Framboise, Citron vert,
Mangue exotique,
Ananas basilic (60% de fruits),
Clémentine Corse (60% de fruits),
Poire Williams (54% de fruits),
Smarties.

DAME BLANCHE

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50

CHOCOLAT ou CAFÉ ou CARAMEL 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 ALCOLISÉES

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, 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)



MENU DU JOUR

(le midi uniquement, du mercredi 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