

# L'ISPENS

## NOTRE CARTE

### NOS TAPAS

#### ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINÉ 30 MOIS

(70gr) **13.00**

#### CASSOLETTE DE SEICHES PERSILLÉES

grillées à la plancha.

**8.00**

#### CAMEMBERT PANÉ ET ROMARIN DU JARDIN ET SES MOUILLETTES

( option frites fraîches maison +salade = +4.00)

**9.50**

#### PLANCHE DE CHARCUTERIE (1 à 2 pers.)

Saucisse sèche, jambon cru, rillettes de porc,  
magret séché maison, Melsat snacké.

**12.00**

#### PLANCHE DE FROMAGE (1 à 2 pers.)

Camembert, Roquefort, Cantal, fromage du moment.

**15.00**

#### PLANCHE TERRE/MER (2 à 3 pers.)

Magret séché maison, jambon cru, rillettes de porc,  
seiches en persillade, lotte sauce bourride.

**17.00**

### NOS ENTRÉES

#### ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,

fricassée des sous-bois.

**9.50**

#### CRÉMEUX DE CÈPES AUX BRISURES DE CHATAIGNES,

copeaux de foie gras.

**12.00**

#### SALADE TERROIR

Gésiers & magret séché maison, Melsat snacké, salade verte.

**14.00**

#### CASSOLETTE DE FRICASSÉE DES SOUS-BOIS

#### OEUFS MOLLET, ET CHIPS DE LARD

**14.00**

#### PITHIVIERS RUSTIQUE

**16.00**

#### SALADE DU SUD-OUEST

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

**17.00**

#### FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (90GR)

au sel noir d'Hawaï et poivre de Sichuan, chutney de figues,  
pain toasté à la fleur de sel.

**19.00**

#### MONT D'OR 360gr (A PARTAGER)

jambon cru, pommes de terre, salade

**24.00**

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

## CÔTÉ TERRE

### LE BURGER DE L'ISPIENS

Steak haché frais (180gr), sauce tartare, crémeux de Cheddar  
lard grillé, salade verte et frites fraîches maison.

17.00

### CUISSE DE CANARD CONFITE, crème forestière.

17.00 (15 mn d'attente)

**VOLAILLE FERMIÈRE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,**  
bouillon crémeux au vin doux gaillacois.

17.00

### CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, JUS AUX CÈPES.

21.00

### TARTARE DE FILET DE BOEUF ROSSINI

coupé au couteau (maison), snacké

100% boeuf (150gr), jaune d'oeuf, oignons, cornichons,  
câpres, salade verte et frites fraîches maison.

22.00

### MAGRET DE CANARD (300gr)

grillé à la plancha, salade et frites fraîches maison.

24.00

### CASSOULET MAISON ET SA CUISSE DE CANARD

25.00 (20 mn d'attente)

### FINGERS D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX FRUITS SECS

21.00

### 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

### FILET DE BOEUF (150gr)

poêlé, jus court à la truffe noire.

27.00

## CÔTÉ MER

### PAVÉ DE MAIGRE EN CROUTE D'AÏOLI

19.00

**BOURRIDE DE LOTTE**  
ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,

19.00

### SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA, crème d'ail noir.

25.00

### RISOTTO DE GAMBAS

26.00

### ASSIETTE DE LA MER

seiches, gambas et poisson du jour, sauce maison.

27.00

### POISSON D'ARRIVAGE

selon le retour de pêche.

*Prix selon arrivage*

## CÔTÉ VÉGÉ

### LE BURGER VÉGÉTARIEN

Steack de soja, sauce tartare,  
crémeux de Cheddar, salade verte et frites fraîches maison.

16.00

### CURRY DE PETITS POIS, CHOU FLEUR

et amandes grillées.

16.00

### 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

# L'ISPIENS

## NOS MENUS

### MENU ISPIENS

**34.00**

#### **FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (90GR)**

au sel noir d'Hawaï et poivre de Sichuan,  
chutney de figues, pain toasté à la fleur de sel.

ou

#### **CRÉMEUX DE CÈPES AUX BRISURES DE CHATAIGNES,**

copeaux de foie gras.

ou

#### **ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,**

fricassé des sous-bois.

---

#### **FILET DE BOEUF poêlé, jus court à la truffe noire.**

ou

#### **CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, JUS AUX CÈPES.**

ou

#### **CASSOULET MAISON, SAUCISSE & MANCHON DE CANARD.**

---

#### **PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE D'AÏOLI.**

---

#### **ASSIETTE DE FROMAGE**

ou

#### **DESSERTS AU CHOIX**

### MENU TERROIR

**27.00**

#### **SALADE TERROIR**

gésiers de canard & magret séché maison, salade verte.

ou

#### **PITHIVIERS RUSTIQUE**

ou

#### **CASSOLETTE DE FRICASSÉE DES SOUS-BOIS,**

**OEUF MOLLET ET CHIPS DE LARD**

---

---

#### **VOLAILLE FERMIÈRE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,**

**BOUILLON CRÉMEUX AU VIN DOUX GAILLACOIS.**

ou

#### **FINGER D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX FRUITS SECS.**

ou

#### **CUISSE DE CANARD CONFITE, crème forestière.**

ou

#### **BOURRIDE DE LOTTE**

**ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,**

---

---

#### **DUO DE FROMAGE**

ou

#### **CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS au safran.**

ou

#### **CRUMBLE POMMES/POIRES, glace vanille.**

**NOS MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES.**