

L'ISPIENS

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 MOUILLETES
(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
OEUF 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**

**VOLAILE FERMÈRE 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.