

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.

L'ISPIENS

NOS DESSERTS

NOS GLACES

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

Vanille intense de Madagascar

Café pur Arabica

Chocolat et ses morceaux

Menthe chocolat

Noix de coco

Caramel doux aux morceaux de caramel fondant

Fraise

Citron vert et ses zestes

Passion

Coeur d'Ananas

Rhum raisins macérés

Smarties.

DAME BLANCHE

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

LA BOUNTY

glace noix de coco, sauce chocolat chaud, chantilly, coco rapée.

CHOCOLAT ou CAFÉ ou Caramel LIÉGEOIS

DÉLICE DE FRUITS

passion, citron, ananas, fruits, chantilly

COCONUT

noix de coco, chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

7.50

NOS ALCOOLISÉES

8.50

HAWAÏ Rhum blanc, vanille, rhum raisin, noix de coco.

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert.

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert.

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat.

ASSIETTE DE FROMAGE RÉGIONAUX

8.00

CRÈME BRULÉE au safran de Sénouillac.

CRUMBLE POMMES/POIRES, glace vanille.

CHEESECAKE NUTELLA ET SPÉCULOS.

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