

# 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.”**