

L'ISPIENS

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

COCKTAILS MAISON

L'ISPIENS	Rhum, jus d'orange, grenadine, limonade.	9.50
VARADERO	Rhum blanc et brun, mangue, ananas, cranberry, citron.	9.50
<hr/>		
SPRITZ	Apérol, méthode gaillacoise, eau gazeuse.	9.00
SPRITZ BLANC	Liqueur de St. Germain (fleurs de sureau), méthode gaillacoise, eau gazeuse.	9.00
LIMONCELLO SPRITZ	Liqueur de citron, méthode, eau gazeuse.	9.00
MOJITO	Rhum blanc & brun, citron vert, menthe fraîche, Angostura	9.00
PINA COLADA	Rhum blanc, jus d'ananas, coco, crème.	9.00
MOSCOW MULE	Vodka, citron vert, ginger beer.	9.00
LONDON MULE	Gin, citron vert, ginger beer.	9.00
<hr/>		
CAÏPIRINHA	Cachaça, citron vert, sucre de canne.	8.50
AMÉRICANO	Martini rouge, Campari, eau gazeuse.	8.50

COCKTAILS SANS ALCOOL

RIO	Jus d'orange, grenadine, limonade	6.00
VIRGIN SPRITZ	Sirop orange spritz, tonic, limonade	6.00
COCOLADA	Jus d'ananas, crème coco, lait	6.00
Virgin MOJITO	Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	6.50

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 (CI. 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	12cl	6.00
VODKAORANGE	12cl	6.00
VODKA TONIC	12cl	6.00

BIÈRES ARTISANALES

FADA - BRASSÉE EN PROVENCE - 33CL -	5.50
ABRICOT - 4,8°	
BLANCHE - 5°	
BLONDE - 5,5°	
IPA - 5°	
TRIPLE - 8°	

SOFT

SIROP - 20cl - grenadine - fraise - framboise - citron - orange - pamplemousse rose - lychee - mirabelle - pêche - pomme verte - banane&kiwi - menthe - orgeat - violette - lavande - sureau - gingembre - concombre - estragon spéculoos - pain d'épices - caramel	2.00
LIMONADE - 25cl	2.50
DIABOLO - 25cl - limonade et sirop	3.00
JUS DE FRUITS - 25 cl - orange - pomme - ananas - tomate	3.50
COCA COLA - COCA ZERO - 33cl	3.50
FUZE TEA PÊCHE - SCHWEPPES - 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 BARRELL	8.50

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

DIGESTIFS

ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - 4cl	6.00
CALVADOS DROUIN	8.00
ALCOOL DE PRUNE - ALCOOL DE POIRE - 4cl	6.00
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

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
CAPPUCCINO	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 - VENDÉMIA - 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	4.00
-------------------------------	------

BLANC SEC

DOMAINES SALVY - 100% MAUZAC	4.00
DOM. CARCENAC - 100% LOIN DE L'OEIL	6.50
DOMAINES DE BRIN - PIERRES BLANCHES - BIO	7.00
BOURGOGNE - CHARDONNAY	5.00

BLANC DOUX

DOMAINES SARRABELLE - 2024	5.00
COMTE DE THUN - C'EST SI DOUX - 2008	6.50

EFFERVESCENT

DOMAINES SALVY - MÉTHODE ANCESTRALE	5.50
CHAMPAGNE - MERCIER - BRUT	9.00





L'ISPIENS

ROUGE - GAILLAC

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES "TRADITION" - 2023 - (37,5cl) 9.00

Braucol, Syrah, Duras, Merlot

CHÂTEAU DE SAURS "LE PETIT COQUIN" BIO (75cl) 17.00

Côtes du Tarn

COMTE DE THUN "CHOPE LE COQ" - 2019 - (75cl) 17.00

Cabernet-Franc, Merlot, Syrah

CAUSSE MARINES "LES PEYROUZELLES" - 2023 BIO (75cl) 19.00

Braucol, Syrah, Duras et Prunelard

DOMAINE SARRABELLE "ST ANDRÉ" - 2023 - (75cl) 19.00

100% Braucol

DOMAINE CARCENAC "100% PRUNELART" - 2023 -(75cl) 20.00

COMTE DE THUN "LA PARRAZAL" - 2014 - (75cl) 20.00

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah

CH. DE SAURS "RÉSERVE ÉLIÉZER" BIO - 2023 - (37,5cl) 14.00

Braucol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon (75cl) 23.00

COMTE DE THUN "LA CABANE" - 2012 - (75cl) 22.00

Cabernet-Franc

COMTE DE THUN "LA TARABELLE" - 2015 - (75cl) 36.00

100% Syrah

DOMAINE SARRABELLE "IN VINUM" - 2017 - (75cl) 40.00

99% Braucol (24 mois en fût, 12 mois en amphore)

ROUGE - D'AILLEURS

LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

LES COTEAUX DU PIC "CH. LANCYRE" - 2024 - (75cl) 24.00

AOP Pic St Loup - Grenache noir, Syrah

PROVENCE - VAR

V. COURRÈGES "LE VENT DANS LES VOILES" - 2023 - (75cl) 23.00

VDF Grenache, Syrah

VALLÉE DE LA LOIRE

ST NICOLAS BOURGUEIL - DOMAINE OLIVIER - 2023 - (75cl) 22.00

Cabernet-Franc

PICHETS

GAILLAC

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES - IGP CÔTE DU TARN

Rouge, Blanc, Rosé (25cl) 3.50

Rouge, Blanc, Rosé (50cl) 5.50



BLANC SEC - GAILLAC

DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC - 2024	(75cl) 17.00
COMTE DE THUN "CHOPE LE COQ" - 2024	(75cl) 18.00
DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" - 2024 Loin de l'oeil, Muscadelle, Mauzac	(50cl) 13.00 (75cl) 18.00
CAUSSE MARINES - "LES GREILLES" - 2021 - BIO Mauzac, Loin de l'oeil, Muscadelle, Chenin et Sémillon	(75cl) 19.00
DOMAINE CARCENAC - 100% LOIN DE L'OEIL - 2024 Vieillissement 12 mois en barriques	(75cl) 27.00
DOMAINE DE BRIN "PIERRES BLANCHES" BIO - 2024 Mauzac et Loin de l'Oeil	(75cl) 28.00

BLANC SEC - D'AILLEURS

VALLÉE DU RHÔNE	
P. JABOULET "PARRALLE 45" BIO - 2024 Viognier, Marsanne, Grenache	(75cl) 18.00
BOURGOGNE BLANC	
OLIVIER DEPARDON - CHARDONNAY - 2023	(75cl) 19.00

ROSÉ - GAILLAC

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" - 2024 Duras, Syrah, Braucol	(50cl) 12.00 (75cl) 18.00
COMTE DE THUN "CHOPE LE COQ" - 2024 Syrah	(75cl) 18.00

ROSÉ - D'AILLEURS

PROVENCE - VAR	
MINUTY - 2024 Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren	(75cl) 29.00

BLANC DOUX - GAILLAC

DOMAINE SARRABELLE - 2024 Loin de l'oeil, Mauzac, Muscadelle	(75cl) 18.00
COMTE DE THUN - "C'EST SI DOUX" - 2008 Sémillion	(50cl) 19.00

EFFERVESCENT

GAILLAC	
DOM. SALVY "LA MÉTHODE GAILLACOISE" 100% Mauzac 2024	(75cl) 22.00
CHAMPAGNE	
MERCIER "BRUT"	(75cl) 50.00

SI VOUS NE FINISSEZ PAS VOTRE BOUTEILLE, EMPORTEZ-LÀ !

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, bisque crémeuse de poisson du jour.

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

TARTIFLETTE DESTRUCTURÉE

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

**“ 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

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU GRATINÉS 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.

21.00

CASSOULET MAISON ET SA CUISSE DE CANARD

25.00 (20 mn d'attente)

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTISSÉES AU JUS CORSÉ.

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

NAGE CRÉMEUSE DE LA PÊCHE du moment 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

35.00

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON (60GR)

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, FRICASSÉE DES SOUS-BOIS.

FILET DE BOEUF POËLÉ, JUS COURT À LA TRUFFE NOIRE.

OU

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU GRATINÉS AUX CÈPES.

OU

CASSOULET MAISON, SAUCISSE & MANCHON DE CANARD.

OU

PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE D'AÏOLI.

ASSIETTE DE FROMAGE

OU

DESSERTS AU CHOIX

**NOS MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES.
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.**

MENU TERROIR

28.00

SALADE TERROIR

gésiers de canard & magret séché maison, salade verte.

OU

TARTIFLETTE DESTRUCTURÉE

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

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTISSÉES AU JUS CORSÉ.

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, CRÈME FORESTIÈRE.

OU

NAGE CRÉMEUSE DE LA PÊCHE du moment ET FANTAISIE DE LÉGUMES DE SAISON,

DUO DE FROMAGE

OU

CRÈME BRULÉE au safran de Sénoillac.

OU

DESSERT DU JOUR.

FORMULE SUD-OUEST EXPRESS

22.00

FILET DE CANARD GRILLÉ À LA PLANCHA, (260gr) FRITES FRAICHES MAISON ET SALADE VERTE.

DESSERT DU JOUR

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

Mandarine

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, coulis de Yuzu.

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.

TARTE TATIN nappée de crème fraîche.

DESSERT DU JOUR.

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)