

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 |
| ----- | |
| 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 |
| ----- | |
| 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 | 6.50 |
| Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse | |

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 (Cl. 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 |

LOBURG (PRESSION) - BLONDE 5,7° - PILS - BELGE
15CL: **3.00** // 25CL: **4.00** // 50CL: **7.50**

LEFFE (PRESSION) - BLONDE 6,6° - BELGE D'ABBAYE
15CL: **3.00** // 25CL: **4.20** // 50CL: **8.00**

KWAK (PRESSION) - 5,5° - BELGE
15CL: **3.00** // 25CL: **4.20** // 50CL: **8.00**

DEMI (PRESSION) SIROP
15CL: **3.50** // 25CL: **4.50** // 50CL: **8.00**

MONACO (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE + GRENADINE
15CL: **3.50** // 25CL: **4.50** // 50CL: **8.00**

PANACHÉ (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE
15CL: **3.20** // 25CL: **4.20** // 50CL: **7.70**

PICON BIÈRE (PRESSION) 25CL 4.80

BIÈRE SANS ALCOOL 25CL 5.00

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 - SCHWEPES - 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 |

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 |

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 |

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 - VENDEMIA - 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

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

BLANC DOUX

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

EFFERVESCENT

| | |
|------------------------------------|------|
| DOMAINE SALVY - MÉTHODE ANCESTRALE | 5.50 |
| CHAMPAGNE - MERCIER - BRUT | 9.00 |





L'ISPIENS

CARTE DES VINS

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 | (50cl) 13.00 |
| Loin de l'oeil, Muscadelle, Mauzac | (75cl) 18.00 |
| CAUSSE MARINES - "LES GREILLES" - 2021 - BIO | (75cl) 19.00 |
| Mauzac, Loin de l'oeil, Muscadelle, Chenin et Sémillon | |
| DOMAINE CARCENAC - 100% LOIN DE L'OEIL - 2024 | (75cl) 27.00 |
| Vieillessement 12 mois en barriques | |
| DOMAINE DE BRIN "PIERRES BLANCHES" BIO - 2024 | (75cl) 28.00 |
| Mauzac et Loin de l'Oeil | |

ROSÉ - GAILLAC

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

BLANC DOUX - GAILLAC

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



BLANC SEC - D'AILLEURS

VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|--|--------------|
| P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" BIO - 2024 | (75cl) 18.00 |
| Viognier, Marsanne, Grenache | |

BOURGOGNE BLANC

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| OLIVIER DEPARDON - CHARDONNAY - 2023 | (75cl) 19.00 |
|--------------------------------------|--------------|

ROSÉ - D'AILLEURS

PROVENCE - VAR

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

EFFERVESCENT

GAILLAC

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| DOM. SALVY "LA MÉTHODE GAILLACOISE" | (75cl) 22.00 |
| 100% Mauzac 2024 | |

CHAMPAGNE

| | |
|----------------|--------------|
| MERCIER "BRUT" | (75cl) 50.00 |
|----------------|--------------|

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

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, 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

OEUF 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 RÔTIES 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.
MERCİ 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 RÔTIÉS AU JUS CORSÉ.

ou

CUISSON 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 Sénouillac.

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 CAMEL 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)