

L'ISPIENS

CARTE DES BOISSONS

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

BIÈRES

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
DOM. PREIGNES LE VIEUX - BÉZIERS - 3 POMMES	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

DOMAINE DE BRIN "VENDEMIA" BIO - 2023 - (75cl) 22.00
Duras, Braucol, Prunelart, Syrah, Merlot

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

MAS DE L'ERME - AOP TERRASSE DU LARZAC - 2021 - (75cl) 25.00
Cinsault, Grenache, Syrah

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

BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS "LES LILIS" - 2023 - (75cl) 18.00
Gamay

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, Braucol	(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

LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST

"HAUTS COMME TROIS POMMES" - 2024	(75cl) 14.00
Grenache, Syrah, Cinsault	

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, 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 POISSON

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 POÊLÉ, JUS COURT À LA TRUFFE NOIRE.

ou

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU, JUS AUX CÈPES.

ou

CASSOULET MAISON, SAUCISSE & MANCHON DE CANARD.

ou

PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE D'AÏOLI.

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

MENU TERROIR

28.00

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 FERMIÈRE 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 POISSON
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.
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION.**

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, 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 mardi au vendredi)

Entrée / Plat / Dessert : **17,90€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : **14,90€**

Plat du jour : **12,90€**

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