

# 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 |
| <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

|   |  |
|---|--|
| 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 - 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 -<br>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 -<br>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 |
| 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  
(75cl) 23.00**  
Braucol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon

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

## ROSÉ - GAILLAC

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

## BLANC DOUX - GAILLAC

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

## BLANC SEC - D'AILLEURS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>VALLÉE DU RHÔNE</b>  |              |
| P. JABOULET "PARRALLÈLE 45" <b>BIO</b> - 2024<br>Viognier, Marsanne, Grenache | (75cl) 18.00 |
| <b>BOURGOGNE BLANC</b>  |              |
| OLIVIER DEPARDON - CHARDONNAY - 2023  | (75cl) 19.00 |

## ROSÉ - D'AILLEURS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST</b>                        |              |
| "HAUTS COMME TROIS POMMES" - 2024<br>Grenache, Syrah, Cinsault | (75cl) 14.00 |
| <b>PROVENCE - VAR</b>  |              |
| MINUTY - 2024<br>Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren           | (75cl) 29.00 |

## EFFERVESCENT

|   |              |
|---|--------------|
| <b>GAILLAC</b>  |              |
| DOM. SALVY "LA MÉTHODE GAILLACOISE"<br>100% Mauzac 2024 | (75cl) 22.00 |
| <b>CHAMPAGNE</b>  |              |
| 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, 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 POËLÉ, 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**

**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

#### **PITHIVIERS RUSTIQUE**

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

#### **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.**

# 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 CARMEL 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](http://www.ispiens.com)

05.63.33.56.81

[contact@ispiens.com](mailto: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.

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS

sur Facebook, Instagram, Google

L'Isopiens vous propose une cuisine régionale de qualité élaborée à partir de produits frais.

Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.