

# L'ISPIENS

## NOTRE CARTE

---

### GRIGNOTAGE // TAPAS // ENTRÉES

Assiette de jambon ibérique affiné 30 mois (70gr) **13.00**

Lamelles d'encornet en friture, persillade fraîche. **8.00**

Saucisse perche à partager. **8.00**

Camembert rôti au four, jambon cru et pains toastés. **11.00**

☛ option frites fraîches maison + salade = +4.00

Planche de charcuterie (1 à 2 pers.) Jambon Serrano, Chorizo, Coppa, Rosette, Melsat snacké, focaccia toastée. **12.00**

Vol au vent d'escargots de Salvagnac, crème d'ail, persil et épinards **9.50**

Trilogie de tomates anciennes et Burrata, pesto, olives noires et copeaux de Parmesan. **14.00**

Tartare de thon à la mangue, et condiments. **14.00**

Salade de L'Ispiens :

Gésiers & magret séché maison, Melsat snacké, salade verte, tomates. **14.00**

Salade gourmande :

Foie gras mi-cuit maison, gésiers & magret séché maison, Melsat snacké, salade verte, tomates, focaccia toastée. **17.00**

Foie gras mi-cuit maison (90gr), chutney du jour maison, focaccia toastée. **19.00**

## PLATS

---

Le burger de L'Ispiens :  
Steak haché frais (180gr), sauce tartare, crémeux de Cheddar, lard grillé,  
salade verte et frites fraîches maison. **17.00**

Le burger végétarien : Steak de soja, sauce tartare,  
crémeux de Cheddar, salade verte et frites fraîches maison. **16.00**

Magret de canard (300gr) grillé à la plancha, salade et frites fraîches  
maison, sauce au choix. **21.00**

Tartare de boeuf coupé au couteau (maison)  
100% boeuf (200gr), jaune d'oeuf, condiments préparés,  
salade verte et frites fraîches maison. **22.00**

Entrecôte, salade et frites fraîches maison, sauce au choix. **25.00**

Le mix-grill : Sélection de viandes, sauce au choix,  
salade verte et frites fraîches maison. **25.00**

Seiches tapées au piment d'Espelette "al forno" . **25.00**

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche.  
Prix selon arrivage

**" NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ.  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS."**

## MENU À 29.00€

---

Salade de l'Ispiens :  
Gésiers & magret séché maison, Melsat snacké, salade verte, tomates.

Trilogie de tomates anciennes et Burrata, pesto, olives noires  
et copeaux de Parmesan.

\*\*\*\*\*

Entrecôte, salade et frites fraîches maison, sauce au choix.

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche.

\*\*\*\*\*

Fromage.

Panna Cotta.

Fondant au chocolat.

---

## MENU ENFANT jusqu'à 10 ans. 11.00

Verre de sirop à l'eau ou Diabolo, Limonade, Coca, Fuze tea,  
jus de pomme, orange, ananas

-----  
Steak haché ou croustis de poulet ou fish&chips

-----  
1 Boule de glace

**“ NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ.  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.”**

# L'ISPIENS

## DESSERTS

---

Assiette de fromage. **7.50**

Crème brûlée au safran de Sénouillac. **7.50**

Panna Cotta aux fruits rouges. **7.50**

Fondant au chocolat. **7.50**

Café gourmand. **7.50**

Profiteroles au chocolat (2 choux maison)  
glace vanille et chocolat chaud. **7.50**

Soupe de fraises au sirop mentholé, glace vanille. **8.00**

Maxi profiteroles au chocolat (3 choux maison)  
glace vanille et chocolat chaud. **8.50**

Thé / Infusion gourmand(e). **8.50**

Irish ou Arma coffee. **10.00**

Café et digestif gourmand. **11.00**

Champagne gourmand. **11.00**

---

## 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 **7.50**  
glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

La bounty **7.50**  
glace noix de coco, sauce chocolat chaud, chantilly, coco rapée.

Chocolat ou Café ou Caramel liegeois **7.50**

LA COLONEL Vodka, sorbet citron vert. **8.50**

LIMONCELLO Limoncello, sorbet citron vert. **8.50**

AFTER EIGHT Get 27, glace menthe-chocolat. **8.50**



# L'ISPIENS

## CARTE DES BOISSONS

### COCKTAILS MAISON

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

### COCKTAILS SANS ALCOOL

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

### APÉRITIFS

<b>RICARD</b> 2cl	<b>3.00</b>
<b>RICARD TOMATE - MAURESQUE - PERROQUET</b> 2cl	<b>3.30</b>
<b>MARTINI BLANC/ROUGE</b> 6cl	<b>5.00</b>
<b>MARTINI TONIC</b> 6cl (tonic, citron)	<b>6.50</b>
<b>MUSCAT - PORTO - SUZE</b> 6cl	<b>5.00</b>
<b>KIR AU VIN BLANC (Cl. Termes)</b> 12cl	<b>3.50</b>
<b>KIR MÉTHODE GAILLACOISE (Salvy)</b> 12cl	<b>6.00</b>
<b>KIR ROYAL (Champagne Mercier)</b> 12cl	<b>9.00</b>
<b>MALIBU - VODKA</b> 4cl	<b>5.00</b>
<b>MALIBU ANANAS</b> 12cl	<b>6.00</b>
<b>VODKAORANGE</b> 12cl	<b>6.00</b>
<b>VODKA TONIC</b> 12cl	<b>6.00</b>

### BIÈRES

<b>LOBURG (PRESSION) - BLONDE 5,7° - PILS - BELGE</b>	15CL: <b>3.00</b> // 25CL: <b>4.00</b> // 50CL: <b>7.50</b>
<b>LEFFE (PRESSION) - BLONDE 6,6° - BELGE D'ABBAYE</b>	15CL: <b>3.00</b> // 25CL: <b>4.20</b> // 50CL: <b>8.00</b>
<b>KWAK (PRESSION) - 5,5° - BELGE</b>	15CL: <b>3.00</b> // 25CL: <b>4.20</b> // 50CL: <b>8.00</b>
<b>DEMI (PRESSION) SIROP</b>	15CL: <b>3.50</b> // 25CL: <b>4.50</b> // 50CL: <b>8.00</b>
<b>MONACO (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE + GRENADINE</b>	15CL: <b>3.50</b> // 25CL: <b>4.50</b> // 50CL: <b>8.00</b>
<b>PANACHÉ (PRESSION) BIÈRE + LIMONADE</b>	15CL: <b>3.20</b> // 25CL: <b>4.20</b> // 50CL: <b>7.70</b>
<b>PICON BIÈRE (PRESSION) 25CL</b>	<b>4.80</b>
<b>BIÈRE SANS ALCOOL 25CL</b>	<b>5.00</b>



### BIÈRES ARTISANALES

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

### SOFT

<b>SIROP</b> - 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	<b>2.00</b>
<b>LIMONADE</b> - 25cl	<b>2.50</b>
<b>DIABOLO</b> - 25cl - limonade et sirop	<b>3.00</b>
<b>JUS DE FRUITS</b> - 25 cl - orange - pomme - ananas - tomate	<b>3.50</b>
<b>COCA COLA - COCA ZERO</b> - 33cl	<b>3.50</b>
<b>FUZE TEA PÊCHE - SCHWEPES - ORANGINA</b> - 25cl	<b>3.50</b>
<b>GINGER BEER</b> - 25cl	<b>5.00</b>
<b>PERRIER</b> - 33cl	<b>3.50</b>
<b>VITTEL</b> - 100cl	<b>4.50</b>
<b>PERRIER fines bulles</b> -	50cl: <b>4.00</b> // 100cl: <b>6.00</b>

## 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 <b>BIO</b> Comptoir RICHARD	3.00

## VINS AU VERRE (15CL)

### ROUGE

CHÂTEAU DE SAURS - PETIT COQUIN - <b>BIO</b>	3.50
DOMAINE CARCENAC - PRUNELART	5.50
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	5.50
CHÂTEAU DE SAURS - ÉLIÉZER - <b>BIO</b>	6.00
DOMAINE BRIN - VENDEMIA - <b>BIOdynamie</b>	6.00

### ROSÉ

DOMAINE SARRABELLE - IN SARRA	4.00
-------------------------------	------

### BLANC SEC

DOMAINE SALVY - 100% MAUZAC	4.00
VALLÉE DU RHÔNE - PARALLÈLE 45 - <b>BIO</b>	4.50
BOURGOGNE - CHARDONNAY	5.00
DOM.BRIN - PIERRES BLANCHES - <b>BIOdynamie</b>	7.00

### BLANC DOUX

DOMAINE SARRABELLE	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

**COMTE DE THUN "CHOPE LE COQ" - 2019 - (75cl) 17.00**  
Cabernet-Franc, Merlot, Syrah

**CHÂTEAU DE SAURS "LE PETIT COQUIN" BIO (75cl) 17.00**  
Côtes du Tarn

**CAUSSE MARINES "LES PEYROUZELLES" BIO - 2023 (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 - 2024 - (37,5cl) 14.00**  
Braucol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon (75cl) 23.00

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

**DOMAINE DE BRIN "VENDEMI" BIOdynamie - 2023 (75cl) 22.00**  
Duras, Braucol, Prunelart, Syrah, Merlot

**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

#### VALLÉE DE LA LOIRE

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

---

---

### PICHETS

25cl : 3.50

50cl : 5.50

### GAILLAC Rouge, Blanc et Rosé

DOMAINE SALVY - AOC GAILLAC



## 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 - <b>BIO</b>	(75cl) 19.00
Mauzac, Loin de l'oeil, Muscadelle, Chenin et Sémillon	
DOM.BRIN "PIERRES BLANCHES" <b>BIOdynamie</b> - 2024	(75cl) 28.00
Mauzac et Loin de l'Oeil	



## BLANC SEC - D'AILLEURS

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

## ROSÉ - GAILLAC

DOMAINE SARRABELLE "IN SARRA" - 2024	(50cl) 12.00
Duras, Syrah, Brauocol	(75cl) 18.00

## ROSÉ - D'AILLEURS

<u>PROVENCE - VAR</u>	
MINUTY - 2024	(75cl) 29.00
Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren	

## 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	



## EFFERVESCENT

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

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