

# L'ISPIENS

## NOTRE CARTE

---

### GRIGNOTAGE // TAPAS // ENTRÉES

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

Éperlans en friture, sauce tartare maison. **7.00**

Croque en bouche de pastèque et chèvre frais, raisins de corinthe marinés. **11.00**

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

Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses, mousse de citron combava. **14.00**

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

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne. **17.00**

Magret de canard (300gr) grillé à la plancha,

salade et frites fraîches maison, sauce au choix. **21.00**

Tartare de boeuf coupé au couteau préparé par nos soins, 100% boeuf (200gr), touche de curry, jaune d'oeuf, condiments, salade verte et frites fraîches maison. **22.00**

Entrecôte, salade et frites fraîches maison, sauce au choix. **24.00**

Parillade de viandes : Sélection de viandes, sauce au choix, salade verte et frites fraîches maison. **25.00**

Médailon de lotte, sauce antiboise, légumes de saison. **22.00**

Seiches tapées au piment d'Espelette "al forno". **23.00**

Assiette de la mer : Assortiment selon le retour de pêche. **27.00**

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche. **Prix selon le cours du jour**

**Notre carte évolue au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration du chef. Afin de vous proposer des produits frais, sélectionnés avec soin et travaillés au meilleur de leur qualité, certains plats et suggestions pourront changer régulièrement. Cette cuisine vivante nous permet de privilégier la fraîcheur, le goût et les producteurs avec lesquels nous travaillons au quotidien. Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.**

## MENU à 29.00€

---

Salade de gésiers de canard, demi oeuf dur  
et ses croutons à la provençale.

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

\*\*\*\*\*

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne.

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche.

\*\*\*\*\*

Duo de fromage de pays.

Panna Cotta aux fruits rouges.

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat blanc.

---

## 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

**Notre carte évolue au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration du chef.  
Afin de vous proposer des produits frais, sélectionnés avec soin et travaillés au meilleur  
de leur qualité, certains plats et suggestions pourront changer régulièrement.  
Cette cuisine vivante nous permet de privilégier la fraîcheur, le goût  
et les producteurs avec lesquels nous travaillons au quotidien.  
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.**

# L'ISPIENS

## DESSERTS MAISON

---

Fromage de pays, confiture et fruits secs. **7.50**

Crème brûlée au Cointreau. **7.50**

Panna Cotta aux fruits rouges. **7.50**

Nougat glacé. **7.50**

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat blanc. **7.50**

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison, amandes torréfiées, chantilly.  
2 choux : **7.50** --- 3 choux : **8.50**

Café gourmand. **7.50**

Thé/Infusion gourmande. **8.50**

Café et Digestif gourmand. **11.00**

Champagne gourmand. **11.00**

---

Irish ou Arma coffee. **10.00**

---

## 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, Passion, Coeur d'Ananas , Rhum raisins macérés,  
Smarties.

Dame blanche **7.50**

glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Bounty **7.50**

glace noix de coco, sauce chocolat chaud, chantilly, coco rapée.

Chocolat ou Café ou Caramel liegeois **7.50**

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

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

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