L'ISPIENS

NOTRE CARTE

GRIGNOTERIES, TAPAS & ENTRÉES.

Les bons produits, le goût du partage et l'accent du Sud-Ouest.

L'Ibérique, 30 mois de patience — 16
Jambon ibérique affiné finement tranché — 70g.

Les croustillants du moment
Les Accras bien dorés — 8
5 petites bouchées croustillantes et généreuses.
Les Croquettes gourmandes — 8
5 délicieuses croquetas au goût du jour, fondantes à coeur.

La Planche des copains — 16
Jambon Serrano, Chorizo, Coppa, Rosette, Melsat snacké, cornichons.
À partager ... ou pas !

Le Foie Gras du chef, juste comme on aime — 20
Foie gras mi-cuit à l'Armagnac (100gr), brioche croustillante, chutney d'oignons et confiture de figues.

Le butternut tout en douceur et son oeuf coulant — 10
Velouté de butternut, oeuf poché, chips de lard et touches d'huile verte aux herbes.

Le Tataki de Boeuf, acidulé et parfumé — 10
Boeuf mariné au soja, vinaigre de riz, pickles d'oignons rouges, copeaux de Parmesan, fraîcheur d'agrumes.

Le Thon fait son numéro — 10
Tataki de thon mariné délicatement saisi, croquant de sésame, jeunes pousses et Parmesan.

La Cassolette aux saveurs marines — 15
Poisson blanc et fruits de mer, sauce crémeuse gratinée.

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.