L'Ispiens
RESTAURANT

BIENVENUE À L'ISPIENS.

Une nouvelle équipe en cuisine, une belle expérience à partager !

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouvelle équipe en cuisine,
dirigée par **le Chef Philippe Gesell**, fort de 41 années d'expérience dans le monde de la gastronomie.

Passionné par son métier et attaché à la qualité des produits, le Chef met aujourd'hui tout son savoir-faire
et son expérience au service de notre cuisine, avec une ambition :
vous proposer des plats savoureux, généreux et préparés avec passion.

En 2024, le Chef Philippe Gesell a été distingué par le label **Tables & Auberges de France**,
une reconnaissance qui valorise son savoir-faire et son engagement pour une cuisine de qualité.

Votre satisfaction, notre priorité.
Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir et met tout en œuvre
pour vous faire passer un agréable moment à notre table.
Si un plat ne correspond pas à vos attentes ou si vous rencontrez la moindre difficulté,
n'hésitez pas à nous en faire part directement et en toute simplicité.
Vos remarques sont précieuses et nous permettent de réagir rapidement
afin de vous apporter la meilleure expérience possible.

Votre plaisir, votre confiance et votre satisfaction sont au cœur de nos préoccupations.

Nous vous souhaitons un excellent moment à L'Ispiens et espérons avoir le plaisir de vous revoir très bientôt !

L' équipe de L'Ispiens.

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.

NOS PLATS & SPÉCIALITÉS

Du terroir, du caractère et de bons produits dans l'assiette.

Nos burgers gourmands.

Le Burger de L'Ispiens — 18

Steak haché frais de boeuf (150gr), sauce Cheddar, lard grillé, tomates, oignons confits, salade verte et frites fraîches maison.

Le Burger végétarien — 18

Steak de soja, sauce Cheddar, tomates, oignons confits, salade verte et frites fraîches maison.

Les belles pièces de viande.

La bavette, l'échalote et rien d'autre à prouver — 24

Belle bavette de boeuf français d'environ 300g, sublimée par sa sauce à l'échalote.

Le ris de veau doré, sous-bois gourmand — 24

Ris de veau snacké, sauce forestière.

La souris d'agneau fondante, réglisse en signature — 25

Souris d'agneau longuement confite, délicatement parfumée à la réglisse.

Les saveurs de la mer.

Le pavé de thon rouge, soleil du sud — 18

Pavé de thon délicatement snacké, sauce vierge et son duo de purées, patates douces et panais.

La truite en portefeuille, voile d'aneth et safran — 19

Truite entière, sauce crémeuse à l'aneth et au safran du Tarn.

Le poisson du retour de pêche

selon l'arrivage et l'inspiration du jour. Prix selon le cours.

Pour accompagner votre plat.

Nos garnitures au choix
- Écrasé de panais
- Écrasé de patates douces ou de butternut
- Gratin du moment
- Légumes de saison
- Frites

Les petits suppléments gourmands
- Frites fraîches maison — 5
- Sauce au choix — 3
- Garniture — 3

Nos sauces

Échalote au vin rouge, forestière, aneth au safran, poivre.

LE MENU DÉCOUVERTE

29€ par personne

Une jolie parenthèse gourmande, entre terre et mer.

Pour commencer

La cassolette aux saveurs marines.
ou
Le butternut tout en douceur et son oeuf coulant.
****

Pour séduire les papilles

La bavette de boeuf (environ 180gr) à l'échalote.
ou
Le steak de thon rouge snacké, sauce vierge, duo de purées.
****

La touche sucrée ... ou pas

Le Paris-Brest maison revisité, crème praliné, sucre glace.
ou
L'Entremets du chef, crème pâtissière au Kirsch, chocolat chaud, chantilly.
ou
Le duo de fromages et sa confiture de figues.

Nos garnitures au choix - Écrasé de panais - Écrasé de patates douces ou de butternut - Gratin du moment - Légumes de saison - Frites

LE MENU DES P'TITS GOURMANDS

11€ – Jusqu'à 10 ans

Comme les grands, avec une touche de gourmandise en plus !

Pour se rafraîchir

Un sirop à l'eau ou un diabolo, limonade, Coca-Cola, Fuze Tea ou jus de fruits au choix : pomme, orange ou ananas.

Le plat des p'tits chefs

Le steak du petit gourmet.
ou
Les croustillants de poulet.
ou
Le fish & chips des petits marins.

La petite note sucrée

La boule de glace.

Un peu de fraîcheur pour finir en douceur !

L'ISPIENS

LES DOUCEURS DE LA MAISON

Pour finir en beauté, succombez à la gourmandise.

Fromage de pays, confiture et ses fruits secs — 8.50

La poire voit rouge, le chocolat s'en mêle — 8.50
Poire pochée au vin rouge de Gaillac et à la badiane, crumble croustillant et nappage chocolat.

La pomme fait sa fine, le Calva fait le reste — 8.50
Tarte fine aux pommes rapées marinées au Calvados, légèrement caramélisée,
et sa boule de glace vanille Bourbon.

Le brownie tout chocolat, croquant & fraîcheur — 8.50
Brownie au chocolat, amandes, noisettes, noix de Pécan et glace menthe-chocolat.

Le Paris-Brest du chef, coeur praliné — 8.50
Paris-Brest maison revisité, crème praliné, nappage et glace praliné.

L'entremets gourmand au Kirsch & chocolat — 8.50
Crème pâtissière au Kirch, chocolat chaud et chantilly.

Les pauses gourmandes.

Le café gourmand de la maison — **8.50**
Le thé ou l'infusion gourmande — **8.50**
La coupe de champagne gourmande — **11**

Les cafés de caractère.

L'Irish coffee — **10**
L'Arma coffee — **10**

LES GLACES & LES COUPES GOURMANDES

Un petit plaisir glacé, une grande envie de gourmandise.

À chacun sa gourmandise ! 1 boule : **3** --- 2 boules : **4,50** --- 3 boules : **6** --- Supplément crème montée maison : **1,50**

Vanille Bourbon, Café pur Arabica, Chocolat et ses morceaux, Menthe chocolat, Noix de coco, Rhum raisins,
Caramel doux aux morceaux de caramel fondant, Fraise , Citron vert et ses zestes, Passion, Coeur d'Ananas, Pistache,
Smarties.

Nos coupes glacées.

La dame blanche, le grand classique : glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly maison — **7.50**
La dame verte, douceur pistache : glace pistache, sauce chocolat chaud et chantilly maison — **7.50**
La Bounty, évasion coco-choco : glace coco, chocolat chaud et chantilly maison, coco rapée — **7.50**
Les liégeois, à chacun son plaisir : glace au chocolat, au café ou au caramel et chantilly maison — **7.50**

Nos coupes alcoolisées.

La colonel, fraîcheur tonique : Vodka et sorbet citron vert — **8.50**
Le Limoncello givré : Limoncello et sorbet citron vert — **8.50**
L'After Eight, menthe & chocolat : Get 27 et glace menthe-chocolat — **8.50**