

Menu

Entrées

❖ Ficelle picarde traditionnelle.....	8,00€
❖ Tartare de saumon, crème ciboulette.....	8,00€
❖ Carpaccio de bœuf, pesto, tomates confites, parmesan.....	7,50€
❖ Tomates Mozzarella.....	7,50€
❖ Œufs mimosas.....	5,50€
❖ Escargots à la crème d'ail (x6).....	8,00€

Les classiques de Mistinguett'

❖ La belle entrecôte (350 gr.), frites, salade, sauce poivre.....	24,00€
❖ Pavé de Rumsteak (250 gr.) à la crème de Brie de Meaux, gratins dauphinois, tomate provençale.....	19,00€
❖ Tartare de saumon, crème ciboulette, frites, salade.....	18,00€
❖ Ravioles crème de parmesan.....	14,00€
❖ Filet mignon crème d'ail, pommes de terre rôties, haricots verts.....	17,00€
❖ Burger Mistinguett' (Steak Angus 200 gr.), cheddar, oignons crispy, cornichons doux, tomates, sauce burger, lard fumé.....	18,00€

Menu

Desserts

❖ Ile flottante maison.....	7,00€
❖ Crème brûlée.....	7,00€
❖ Cheese cake, coulis fruits rouges.....	8,00€
❖ Moelleux chocolat, glace vanille.....	7,50€
❖ Ananas rôti, sauce chocolat, glace vanille.....	8,00€
❖ Café gourmand ou thé gourmand.....	9,00€
❖ Assiette de fromages affinée.....	8,00€
❖ Crumble pomme, fruits rouges.....	7,00€

Glaces

❖ Dame blanche ou dame noire.....	7,00€
❖ Café ou chocolat liégeois.....	7,50€
❖ Coupe Bounty (Glace coco, chocolat chaud, chantilly).....	8,00€
❖ Coupe antillaise (Glace Rhum raisin, coulis de caramel, chantilly).....	8,00€
❖ Coupe iceberg (Glace menthe chocolat , Get 27).....	8,50€
❖ Coupe colonel (Sorbet citron vert, vodka).....	8,50€
❖ Coupe William (Sorbet poire, eau de vie poire William).....	8,50€

Champagnes

Cocktails

Champagnes

	La coupe 12cl	Bouteille 75cl	150cl
CUVÉE PAUL ROMAIN	9,00€		
CARTE D'OR DE LA MAISON DRAPPIER		69,00€	
CUVÉE CHARLES DE GAULLE DRAPPIER		80,00€	
« MAZARUS » cuvée héritage, blancs de blancs		65,00€	119,00€

Cocktails sans alcool

ZEZETT'	6,00€
<i>Framboises, mûres, jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron jaune, miel</i>	
LE CHACHA	6,00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, grenadine</i>	

Cocktails by Mistinguett'

AMERICANO	9,00€
CAÍPIRINHA	8,00€
MOJITO	8,00€
SPRITZ CAMPARI	8,00€
SPRITZ APÉROL	8,00€
SPRITZ ST GERMAIN	8,00€
SPRITZ LIMONCELLO	8,00€
SPRITZ SUZE/ST GERMAIN	8,00€
LE MINSTINGUETT'	9,00€
<i>Vodka, Limoncello, Sirop de vanille, sirop de citron jaune</i>	
LE JOSÉPHINE	10,00€
<i>Fraises, Vodka, Chambord, Cointreau, Jus de cranberry</i>	
LE COCO CHANEL	10,00€
<i>Feuilles de menthe, Cognac VSOP, Sirop de sucre, Champagne</i>	
LE BIJOU	10,00€
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, champagne</i>	

Rhum / Whisky's

DIPLOMATICO Venezuela 4cl Nez : Fruits confits, caramel, miel, noix	8,00€
DON PAPA BAROKO Philippines 4cl Nez : Vanille et fruits, miel	8,00€
COLOMA 8 ANS Colombie 4cl Café, chocolat, amande, vanille sèche	9,00€
MIRACIELO Guatemala 4cl Prunes, raisins secs et vanille, parfum épicés boisés	9,00€
CIHUATAN Salvador 4cl Nez : épicé - citronnelle, cappuccino, noisette	9,00€
SANTA TERESA Venezuela 4cl Nez : poire et banane	9,00€
JACK DANIEL'S 4cl (Etats-Unis) <i>Whisky filtré par une couche de charbon de bois d'érable avant mise en fût</i>	8,00€
CHIVAS 4cl (Ecosse) <i>Arôme de fruits du verger avec des notes florales et miellées.</i>	8,00€
TEELING 4cl (Irlande) <i>Notes de fruits tropicaux, melon, figues, citron puis touche de caramel</i>	8,00€
TOMATIN MOSCATEL 4cl (Ecosse) <i>Vieilli dans des fûts de Moscatel (Vin blanc doux du Portugal)</i>	8,00€
HAUTEFEUILLE ESQUISE N°13 4cl (France) <i>Nez et bouche : Brioche, fruits confits, amande, distillé à Beaucourt-en-Santerre (Picardie)</i>	9,00€
THE SIX ILES 4cl (Ecosse) <i>Epices, poivre, notes fumées, bonbon acidulés, riche et sucré</i>	9,00€
NIKKA from the Barrel 4cl (Japon) <i>Fleurs coupées et fruits frais, épices, caramel et vanille</i>	9,00€