Ouvert du lundi au vendredi
Fermé samedi et dimanche

Menu & carte Corse
le midi du lundi au vendredi

Vendredi soir
service de 19h à 21h30

« Si tu as envie de travailler, assieds-toi et attends que ça passe. »
(Proverbe corse)

Le Mistral
Spécialités Corses
& Bar Lounge

Menu

LEMISTRALJO

ASSIETTE CORSE DÉGUSTATION

Coppa • Saucisson de Sanglier
Lonzo • Jambon • Figatellis
Paté de Foie de Porc Tradition
Salade • Fromages de Brebis Corse

★ 22 € ★

ENTRÉE À PARTAGER... OU PAS !

Assiette de charcuterie de montagne	17
Assiette Corse Dégustation ●	22
Samoussas au Brocciu et miel (5 pcs) ●	13
Paté de foie de porc Tradition	11

Les tentations de l'île de beauté

Assiette de charcuterie de montagne — 17
Jambon, coppa, lonzo, saucisson, figatellis

Authentique soupe Corse (Automne, Hiver) — 14
Haricots rouges frais, oignons, cœur de choux frisé, carottes, poireaux, tomates, courgettes, pâtes, poitrine, huile d'olive, ail

Pâté de foie de porc tradition de l'île — 12

Assiette fraîcheur — 14
fagots d'asperges, tomates, jambon corse, œufs durs, olives, basilic

Cannellonis farcis au Bruccio — 19

Civet de sanglier à la Corse aux châtaignes — 23

Corsica Burger — 17
Steak haché de bœuf, fromage de brebis corse, tomate, salade, coppa, confiture de figues corse, oignons, garniture du jour

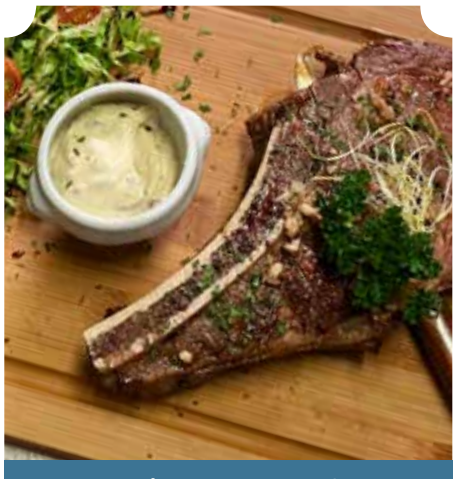
Risotto au Figatellis et tomates séchées — 17

Aubergine farcie au fromage de brebis — 18

Sauté de veau dans l'onglet aux olives — 23

Pâtes à la Corse (sauce fromage de brebis, jambon corse, figatelle) — 19

Panaché de fromage et sa verrine de confiture de figues — 8
Brebis aux herbes du maquis et tome



Côte de bœuf
(environ 380g - selon arrivage)
★ 21 € ★

● Spécialités Corse | Prix TTC en €