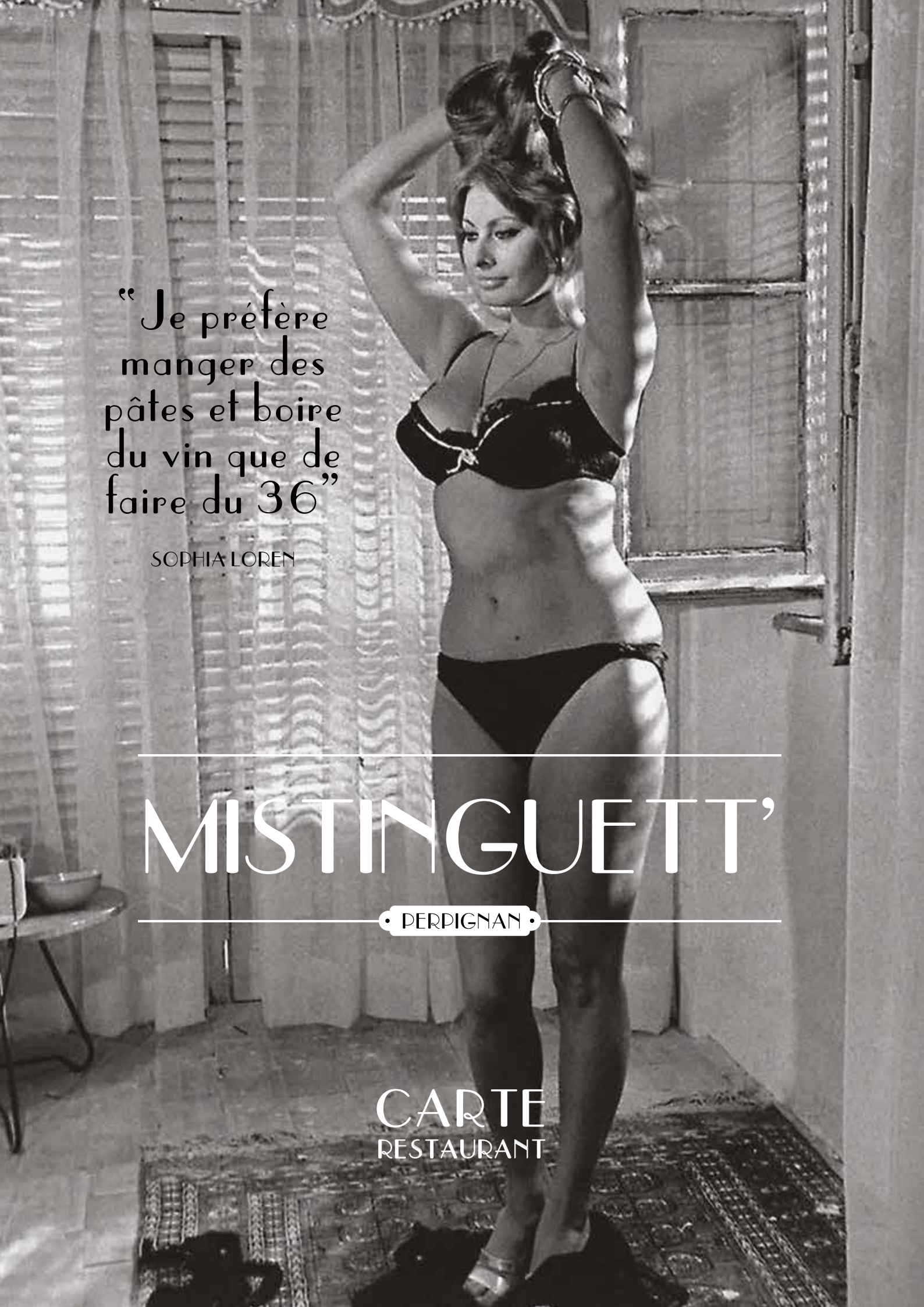




“Je préfère
manger des
pâtes et boire
du vin que de
faire du 36”

SOPHIA LOREN

MISTINGUETT'

• PERDIGNAN •

CARTE
RESTAURANT

L'ENTRÉE

Seul(e) ou à partager

✓	PIADINE* ANTICA : <i>Tomates cerises, pesto maison, Burrata & roquette</i> <i>--Burrata, cherry tomatoes, pesto & arugula</i>	12.00
	PIADINE* GAÏA : <i>Tartare de bœuf à l'italienne, copeaux de parmesan, tomates confites & Roquette</i> <i>--Italian beef tartare, parmesan shavings, candied tomatoes & arugula</i>	13.00
	PIADINE* ADINA : <i>Saumon fumé, fromage frais aux herbes & roquette</i> <i>--Smoked salmon, cream cheese with herbs & arugula</i>	14.00
	PIADINE* CESAR : <i>Poulet croustillant, sauce césar, oignons crispy, tomates confites & Roquette</i> <i>--Crispy chicken, Caesar sauce, crispy onions, sun-dried tomatoes & arugula</i>	15.00
	PIADINE* MARIA : <i>Mortadelle truffée, Burrata, huile truffée & roquette</i> <i>--Truffled mortadella, Burrata, truffle oil & arugula</i>	16.00

**Fine Galette de Blé garnie de produits Frais.
Thin wheat pancake garnished with fresh product*

✓	FOCACCIA MAISON : <i>Huile d'olive, origan, tomates cerises, mozzarella & olives noires</i>	7.00
✓	ARANCINI à la Stracciatella truffée servi avec notre mayonnaise maison	5.00
	MORTADELLE TRUFFÉE & BURRATA	16.00
	PROSCIUTTO 18 MOIS & BURRATA	16.00
✓	PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS Pecorino, Gorgonzola, Taleggio	20.00
	PLANCHE MIXTE FROMAGES + CHARCUTERIES	22.00
	PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES <i>Jambon de parme 18 mois, Spianata, Coppa di Parma, mortadelle truffée</i>	24.00
	PLANCHE ANTIPASTI <i>Champignons panés croustillants, Arancini, Focaccia maison, Pesto vert & rosso, Piadine ANTICA</i>	26.00
	NOTRE CROQ'ITALIEN <i>Pain Bruschetta, Burrata, tomates confites, basilic, Jambon de Parme 18 mois, Sauce maison, petit bol de salade</i>	16.00
	LA GRANDE PLANCHE XXL (4 PERS) <i>Arrancini, Burrata 120g, focaccia, pesto vert, rosso, mayo truffée, sélection de charcuteries et fromages italiens, champignons panés croustillants, Piadine Antica & Croq'italien</i>	69.00

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris

LA SALADE

LA CÉSAR DE MISTINGUETT' : <i>Filet de poulet croustillant, œuf bio poché, croûtons, salade, oignons rouges juste émincés, tomates cerises, radis rouge, copeaux de parmesan accompagné de la VRAIE sauce CESAR</i> <i>--Crispy chicken, organic egg, seeds, onions, tomatoes, radish, parmesan and caesar sauce</i>	16.00
LA PARMA : <i>Jambon de Parme, Mozzarella panée, oignons rouges juste émincés, salade, tomates cerises, radis rouge & copeaux de parmesan</i> <i>--Parma ham, breaded mozzarella, onions, seeds, tomatoes, radish and parmesan</i>	16.00
LA SALMONE : <i>Croustillant de saumon fumé & fromage frais aux Herbes, oignons rouges juste émincés, salade, tomates cerises, radis rouge</i> <i>--Toast of smoked salmon and cream cheese with herbs, onions, seeds, tomatoes and radish</i>	16.00
TARTE FINE À LA TOMATE CERISE RÔTIE PESTO MAISON ET STRACCIATELLA : <i>--Fine roasted cherry tomato pie, homemade pesto and stracciatella</i>	16.00
BOL DE SALADE :	6.00
BOL DE LÉGUMES :	8.00

LA VIANDE

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE : <i>accompagné de pommes de terre sautées persillées ou d'un écrasé de pommes de terre à la Truffe</i> <i>--Italian beef tartare, small potatoes, or mashed potatoes with Truffle</i>	19.00
SUPRÊME DE POULET sauce crémeuse à l'Ail & Parmesan <i>Servi avec ses linguines à l'huile d'olive</i> <i>--Chicken supreme with creamy garlic & Parmesan sauce Served with linguine in olive oil</i>	22.00
NEW LE BURGER DE MISTINGUETT' : <i>Pain Foccaccia, steak de bœuf travaillé à l'italienne, sauce maison, Pecorino et confit d'oignon. Accompagné de pommes de terre sautées persillées</i> <i>--Foccaccia bread, Italian-style beef steak, homemade sauce, Pecorino cheese and onion confit. Served with sautéed parsley potatoes</i>	25.00
MAGRET DE CANARD : <i>Écrasé de pommes de terre à la Truffe & notre jus corsé</i> <i>--Small potatoes, or mashed potatoes with Truffle and our full-bodied juice</i>	26.00

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris

LA PASTA

Version sans gluten disponible.

Gluten Free

PASTA DU JOUR *(Hors week-end et jours fériés)*

--Pasta of the day. (EXCLUDING WEEKENDS AND HOLIDAYS)

12.00



GIULIA :

Linguine au pesto, tomates cerises & Burrata 120g

--Pasta with pesto, cherry tomatoes and Burrata 120g.

14.00

ARIANA :

Mafaldine aux champignons de saison en persillade, crème de parmesan, pancetta & oignons confits

--Pasta with parsley mushrooms, parmesan cream, pancetta & candied onions

15.00



LINA :

Bouillon Corsé, champignons de saison en persillade,

Burrata entière 120g et tuille de pain grillé à l'huile d'olive truffée

--Full-bodied broth, seasonal mushrooms with parsley, 120g whole Burrata and toasted bread tuile with truffled olive oil

16.00



CANNELONI AUX 3 FROMAGES ITALIENS :

aux 3 Fromages italiens & sa crème de parmesan servi avec un bol de salade

--with 3 Italian cheeses & parmesan cream served with a bowl of salad

19.00

LASAGNE DE MISTINGUETT' :

Servi avec un bol de salade, (20min de cuisson)

--Lasagna served with a bowl of salad

20.00



PALOMA :

Fusilli Lunghi à la Stracciatella truffée

--Fusilli Lunghi with truffled Stracciatella

20.00

ROSETTA :

Risotto de pâtes accompagné d'un pavé de saumon et d'une crème citron persillée

--Pasta risotto with salmon fillet and lemon and parsley cream

23.00

ALLE VONGOLE DE LA NONNA :

Linguine, palourdes et sauce persillées maison

--Linguine, clams and homemade parsley sauce

24.00

GINA :

Fettuccine, émulsion foie gras et confit d'oignons, foie gras snacké, pain d'épice

--Pasta, foie gras emulsion and onion confit, snacked foie gras, gingerbread

25.00

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris

LA PIZZA

PIZZA DU JOUR : *(Hors week-end et jours fériés)*

--PIZZA of the day. (EXCLUDING WEEKENDS AND HOLIDAYS)

12.00



IORELLA :

Base tomate préparation maison, mozzarella Fior di Latte & feuilles de basilic

--Tomato, mozzarella & basil

12.00



SOPHIA :

Base tomate, escalivade de légumes, olive

--Tomato base, vegetable escalivade, olive

13.00

MILENA :

Base tomate, jambon blanc aux fines herbes,

mozzarella Fior di Latte & champignons de Paris en persillade

--Tomato, mozzarella, white ham with herbs, garlic & parsley mushroom

14.00

PAOLA :

Base crème aux fromages italiens, mozzarella Fior di Latte, champignons,

œuf, guanciale, confit d'oignons, parmesan

--Italian cheese cream, mozzarella, mushroom, egg, guanciale, onions & parmesan cheese

15.00



BIANCA :

Base crème aux fromages italiens, mozzarella Fior di Latte,

gorgonzola, taleggio, ricotta IGP & amandes effilées

--Italian cheese cream, mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta & almond

16.00

ANGELINA :

Base crémeuse au pesto, saumon fumé & roquette

--Pesto base, smoked salmon & arugula

18.00

ROSABELLA :

Base tomate, tomates cerises, jambon de Parme, Burrata entière 120g

& copeaux de Pecorino 24 mois

--Tomato, cherry tomatoes, Italian ham, Burrata (120g) & Pecorino 24 month

19.00

DONATELLA :

Base crème aux fromages italiens, stracciatella (cœur de Burrata) &

mortadelle truffée

--Italian cheese cream, stracciatella (burrata heart) & truffled mortadella

21.00

SUPPLÉMENTS :

Burrata (120g)

6.00

Œuf BIO

3.00

Guanciale

3.00

Jambon blanc aux fines herbes

3.00

Jambon de Parme

4.00

Mortadelle Truffée

5.00

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris

MENU ENFANT

11.00

BOISSON

Sirop à l'eau, coca, limonade ou jus de fruits (orange, pomme, ananas)

PLAT

PIZZA

tomate, mozzarella
& jambon blanc

PIADINE

jambon blanc,
mozzarella

DESSERT

Bâtonnet de fraise ou chocolat

LE DESSERT

LE TIRAMISU

Recette Maison

LE MILLEFEUILLE CITRON

Et son sorbet citron

--Cake, and his lemon sorbet

NEW LA CHARLOTTE CHOCO

Et sa sauce au lait d'amande

--Chocolate Charlotte with Almond Milk sauce

NEW PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION

--PASSION FRUIT PAVLOVA

LA BRIOCHE PERDUE PISTACCHIO

Brioche, crème pistache et sa crème glacée artisanale pistache

--Brioche, pistachio cream and artisanal pistachio ice cream

NOTRE CAFÉ GOURMAND

(Thé / Cappuccino +1euro)

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ITALIENS

Pecorino, gorgonzola, parmesan

--Plate of 3 Italian cheeses

RIVESALTES HORS D'ÂGE AMBRÉ OU TUILÉ

verre 5cl

9.00

11.00

11.00

12.00

12.00

12.00

11.00

8.00

NOS POTS DE GLACE

120ml ... 5.50€

La Compagnie des Desserts
(GLACE SANS GLUTEN)



citron pressé,
fraise, mangue,
vanille madagascar,
caramel à la fleur de sel,
chocolat noir

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris



LA CAVE DE MISTINGUETT'



NOS VINS

rouge

16cl

75cl

LES TERRASSES - VLLA D'ORIOLA - Côtes Catalanes

4.00

19.00

SÉDUCTION - DOMAINE DE VÉZIAN - IGP Côtes Catalanes

4.50

23.00

LE GRILL DU MAS - MAS CRISTINE - AOC Côtes du Roussillon

4.60

24.00



MESSAPI - NEGROAMARO - IGT PUGLIA

5.00

25.00



CHIANTI - POGGIO DEL SASSO - D.O.C.G. CHIANTI.

-

26.00

BIO - IVRESSE DES SENS - DOMAINE SOL PAYRE - Côtes Catalanes

-

28.00

CIBELLE - DOMAINE MIRMANDA - Côtes Catalanes

-

29.00

MAS CRISTINE - DOMAINE DES DEUX PUIITS - AOC Côtes du Roussillon

-

33.00

INITIAL - MAS AMIEL - Maury Sec AOC

-

36.00

CAP BEAR - LES CLOS DE PAULILLES - Collioure

-

43.00



NOS VINS

blanc

16cl

75cl

CLASSIC - DOMAINE TARIQUET - IGP Côtes de Gascogne

4.00

19.00

BIO - CHÂTEAU BLANC - CAP DE FOUSTE - AOC Côtes du Roussillon

4.50

23.00



BIO - PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - LA COLLINA DEI CILIEGI

4.50

24.00

MELODY - DOMAINE FRANÇOIS LURTON - IGP Côtes de Gascogne

5.00

25.00



BIO - PROSECCO DIAMAS - EXTRA DRY - DOC Prosecco

5.00

25.00

ROLLE IN STONE - DOMAINE CAZES - IGP Côtes Catalanes

-

26.00

BIO - IVRESSE DES SENS - DOMAINE SOL PAYRE - Côtes Catalanes

-

28.00

BLANC DE NOIRS - LES CLOS DE PAULILLES - IGP Côtes Vermeille

-

35.00

LES ROSES BLANCHES - CHÂTEAU DE VALMY - Côtes Catalanes

-

36.00



NOS VINS

roge

16cl

75cl

LES TERRASSES - VILLA D'ORIOLA - Côtes Catalanes

4.00

19.00

BIO - GALDRIC - CHÂTEAU CAP DE FOUSTE - IGP côtes catalanes

4.50

23.00

EMMA - DOMAINE DE VEZIAN - IGP Côtes Catalanes

5.00

28.00

LES CLOS DE PAULILLES - COLLIOURE

-

31.00

ROUGE, ROSÉ, BLANC

LE DESIR - DOMAINE DE VEZIAN - IGP Côtes Catalanes

50cl

13.00

BIO - LE CANON DU MARECHAL - Domaine CAZES - IGP Côtes Catalanes

50cl

15.00

Mistinguett' n'accepte pas les chèques - prix net TTC, service compris



*Merci
de votre visite
à bientôt !*

