

Le Mistral

Horaire

Fermé le lundi, mercredi et jeudi (hors jours fériés)

Cuisine ouverte de 12h à 14h

et de 18h à 21h

Informations

www.le-mistral.be

071/66.89.80

Rue de Namur 60,

5600 Philippeville

Paieiment

Carte (Visa, Bancontact)

Cash

Payconiq - Wero



 **payconiq**

Le Mistral

Apéritifs

Apéritif Maison (<i>safari, gin, eau de villée, jus de pamplemousse</i>)	9€
Cocktail Mistral (<i>cointreau, jus de citron, jus de cranberry, gin, grenadine</i>)	10€
Martini Blanc	7€
Safari	8€
Campari	9€
Pisang	8€
Picon	8€
Picon Vin Blanc	10€
Batida	8€
Porto Rouge	9€
Pineau des Charentes	9€
Ricard	9€
Kirr	8€
Kirr Royal	10€
Bacardi (<i>blanc ou brun</i>)	9€
Spritz (<i>apérol, prosecco, eau pétillante</i>)	10€
Gin (<i>Bombay</i>)	9€
Hugo (<i>prosecco, fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert</i>)	10€

Sans Alcool

Bitter	5€
Funny Pisang	8€
Cocktail de fruits frais (<i>citron, orange, pamplemousse, confis de fruits rouges</i>)	10€
Jus d'oranges	7€

Suppléments

Orange	2€
Coca	2€

Le Mistral

Boissons

Softs

Pepsi	3,5€
Fanta	3,5€
Sprite	3,5€
Fuze Tea Pêche Hibiscus	3,5€
Eau Plate/Pétillante 20cl	3,5€
Eau Plate/Pétillante 50cl	6,5€
Schweppes Tonic	4€
Looza Ananas	4€
Looza Pomme-Cerise	4€

Bières

Jupiler	4€
Fagnes Blonde	7€
Blanche de Namur Rosée	4,5€
Leffe Blonde	7€
Chimay Blanche	7€
Chimay Bleue	7€
Orval	7,5€
Triple Karmeliet	7,5€

Le Mistral

Entrées

Froides

Carpaccio de bœuf <i>roquettes et copeaux de parmesan</i>	19€
Salade de chèvre <i>pommes caramélisées, sirop de Liège et croûtons</i>	19€
Jambon San Daniel <i>et son melon de cavaillon (en saison)</i>	20€
Saumon fumé <i>extra doux, ses toasts et ses garnitures</i>	22€

Chaudes

Scampi beurre à l'ail	18€
Scampi façon Mistral <i>(tomaté crème, pointe d'ail, flambé au Ricard)</i>	18€
Cuisses de grenouilles beurre à l'ail	19€
Croquettes de fromage maison	17€

Junior

Nuggets de poulet <i>maison, compote et frites</i>	12€
----------------------------------------------------	-----

Le Mistral

Plats

Viandes

Filet américain <i>haché minute, salade mixte et frites</i>	21€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>coupé minute au couteau et ses frites</i>	24€
Filet mignon de bœuf (250gr) <i>salade et frites</i>	25€
Brochette de bœuf (350gr) <i>salade et frites</i>	29€
Cordon bleu <i>sauce crème champignons</i>	21€
Escalope milanaise <i>et ses pâtes</i>	19€
Escalope valdostana (<i>gratinée, jambon, mozzarella, tomates</i>) <i>et ses pâtes</i>	22€
Tagliata de bœuf <i>roquette, balsamique, copeaux de parmesan et tomates séchées</i>	28€

Sauces (maison)

Béarnaise, Archiduc, 5 Poivres	4€
Mayonnaise, Ketchup	1,5€

Volailles

Suprême de volaille <i>Archiduc</i>	19€
Suprême de volaille <i>aux 5 poivres</i>	19€
Suprême de volaille <i>à l'orange</i>	19€

Canards (400gr)

Magret de canard <i>aux 5 poivres</i>	29€
Magret de canard <i>sauce à l'orange</i>	29€

Poissons

Sole meunière (350gr) <i>et légumes chauds</i>	39€
------------------------------------------------	-----

Le Mistral

Desserts

Dame blanche <i>et son chocolat chaud Callebaut</i>	10€
Brésilienne	9€
Palette de 3 sorbets <i>et son coulis de fruits rouges</i>	10€
Mousse au chocolat	12€
Moelleux au chocolat	12€
Tiramisu <i>aux spéculoos</i>	10€
Crêpe Mikado	12€
Crêpe Comédie Française <i>faite en salle (min. 2 pers.)</i>	12€
Assiette de fromages <i>affinés et ses raisins</i>	14€

Boissons chaudes

Café	3€
Thé	3€
Thé menthe fraîche	4€
Cappuccino	5€
Latte Macchiato	5€
Irish Coffee	10€

Digestifs

Limoncello	7€
Amaretto	7€
Sambuca	7€
Grand Marnier	8€
Baileys	8€
Cointreau	8€
Cognac	8€
Calvados	8€
Grappa ambrée	12€
Don Papa	10€
Diplomatico	10€
Poire	10€
PoireCognac	10€
Framboise	10€