

De 14h à 18h

PLATS



Salade César 16€

Romaine, iceberg, Poulet croustillant, parmesan, croutons et vinaigrette César

Salade Misincu 16€

Mesclun, Carpaccio de Boeuf, tartare de légumes, pesto et vinaigrette balsamique

Bruschetta "5 Kilomètres" 14€

Pain "Straboni", tomates et courgettes d'ici, Lonzu "Paoli" et Tomme "Albertini"

Burger de Veau 17€

Pain Brioché Steak haché de Veau, tapenade, salade, Tomme de brebis, oignons frits et pommes frites



DESSERTS

Brochettes de fruits frais 8€

Ananas, Pastèque, Banane, Pêche, Raisin blanc

Glaces de M. Paoli 4€ la boule

Vanille, Caramel beurre salé, Noisette praliné, Brocciu

Sorbets de M. Paoli 4€ la boule

Citron, Framboise, Chocolat, Fraise

CARTE POOL 
MISINCU
CAP CORSE
★★★★★

Prix Net en Euros Service Compris

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1^{er} Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.



De 10h à 18h

NOS COCKTAILS SIGNATURES

L'Esprit du Maquis 17€

Amer & Herbacé / Gin Corse U Massicciu, réduction de Patrimonio rouge infusé aux herbes du Maquis et aux boutons de roses, Cap Mattei blanc Réserve, extrait de pépins de pamplemousse, vinaigre balsamic blanc

Méditerranée 17€

Acidulé & Herbacé / Vodka Wyborowa, Limoncellu Mavela, confiture d'agrumes Corse, Jus de citron frais, basilic du jardin, Orezza

Le Bouquet 17€

Floral & Acidulé / Téquila El Jimador infusé aux boutons d'immortelle, Confiture d'Aloé Vera, jus de citron vert, Bitter maison à la lavande, Limonade Fentiman's

Rêves Epicés 17€

Epicé & Fruité / Rhum Havana Club 3 ans infusé à la verveine, Liqueur de clémentine Mavela, Jus de citron vert, Angostura bitter, Ginger beer Fentiman's

Fraîcheur Corse 17€

Herbacé & Floral / Gin U Massicciu, Liqueur de Cédral Mavela, liqueur de fleur de sureau Saint Germain, concombre frais, Tonic water Fentiman's

Voyage Immobile 20€

Puissant & Fumé / Whisky PM Signature, Mattei Grande Réserve rouge, sirop maison de bière Pietra au miel et à la gentiane, Angostura Bitter

Douceur des Iles 17€

Gourmand & Fruité / Rhum Havana Club 3 ans infusé aux écorces de citrons, Liqueur de châtaigne Mavela, purée de passion, purée de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop maison aux épices et à la vanille

Misinc'Spritz 17€

Fruité & Amer / Campari, Mattei rouge, sirop cerise et violette, Bitter maison au thé Earl Grey, Concombre frais, Prosecco

Bella Madamicella 20€

Doux & Fruité / Cap Mattei blanc, Liqueur de myrte rouge Mavela, Liqueur de Litchi, Jus de Cranberry, Jus de citron vert, Sirop maison hibiscus & vanille, Prosecco



COCKTAIL SANS ALCOOL 10€

Yellow Ananas, Passion, Vanille, Ginger beer

Red Cranberry, Fraise, Concombre, Limonade

Green Sirop de thé vert, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse

Black Thé noir glacé au miel du cap et au citron frais

NOS VINS au verre 15 cl

ROSÉ

Coteaux du Cap Corse
Domaine Pierretti 2020 **13€**

BLANC

Corse
Coteaux du Cap Corse - Domaine Pierretti,
Cuvée Marine - 2020 **13€**
Muscato du Cap Corse - Antoine-Marie Arena,
Morte Maio - 2018 **16€**

France
Bourgogne - Domaine Faiveley,
Chardonnay - 2015 **13€**

ROUGE

Corse
Patrimonio - Clos Signadore,
Inizia - 2018 **13€**

France
Bourgogne - Domaine Faiveley,
Pinot Noir - 2017 **13€**

CHAMPAGNE

12,5 cl
Champagne Billecart-Salmon, Brut Reserve **17€**
Champagne Deutz, Rosé 2012 **24€**



NOS EAUX & SOFTS

Zilia, 1l Corse **8€**

Orezza, 1l Corse **8€**

Les Jus 20cl 8€

Jus d'orange pressé

Jus de pamplemousse pressé

Jus de pomme pressé

Soda 25cl 8€

Coca Cola

Coca Cola zéro

Limonade d'or

Lipton Ice Tea

Orangina

Fentiman's Tonic

