

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS, PAIN LIBANAIS - 9€
Hummus, Lebanese bread

MOUTABBAL, PAIN LIBANAIS - 10€
Moutabbal, Lebanese bread

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI - 14€
Cod fritter, aioli sauce

ARANCINI À LA TRUFFE - 14€
Arancini with truffle

MEZZE MÉDITERRANÉEN - 21€
Mediterranean mezze

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE - 19€
Sardines in olive oil

FOCACCIA DI RECCO - 16€
Focaccia with fresh cheese

STREET FOOD



ITALIAN BLT - 16€

*Focaccia, bacon, laitue, tomate, sauce César
Focaccia, bacon, lettuce, tomato, caesar sauce*

CHEESEBURGER FRITES - 23€
*Steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, oignon, sauce
Beef patty, cheddar, tomato, salad, pickles, onion, sauce*

LOBSTER ROLL - 32€
*Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles
Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles*

CROQ'PÉPÉ - 19€
*Pain de campagne, jambon à la truffe, comté, beurre truffé
Country loaf, truffle ham, Comté cheese, truffle butter*

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 5€
French fries

SALADE VERTE - 5€
Green salad

SALADE MIXTE - 6€
Mixed salad

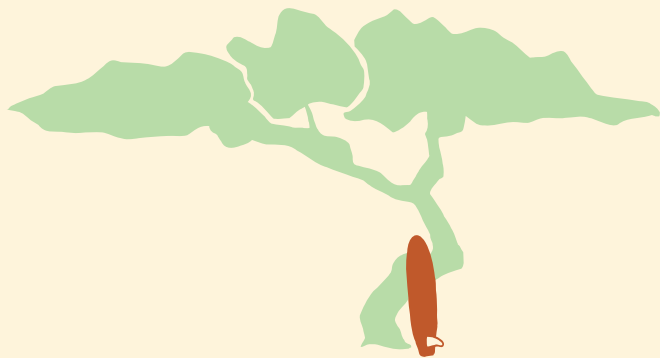
ENFANTS / KIDS



VÉRITABLES NUGGETS DE POULET, FRITES - 12€
The authentic chicken nuggets and French fries

CHEESEBURGER, FRITES - 15€
Cheeseburger, French fries

PIZZETTE TOMATE MOZZARELLA - 12€
Pizza dough, tomato, mozzarella



Origine des viandes : **FRANCE, ITALIE, UE**
Carte des allergènes disponible sur demande

SALADES / SALADS



BURRATA 125 GRS, TOMATES DE COULEURS, BASILIC - 19€
Burrata 125g, colorful tomatoes, basil

BEACH CLUB TUNA SALAD - 21€
*Mesclun, thon à l'huile, tomate, pois chiche, artichaut, oignon rouge
Mixed salad, tuna in olive oil, tomato, chickpea, artichoke, red onion*

«JULES CÉSAR» - 22€
*Salade romaine, sauce César, poulet, tomate, croûton, œuf dur et parmesan
Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomato, crouton, boiled egg, and Parmesan*

SALADE FATTOUCHE, FETA, GRENADE, MENTHE - 21€
*Salade libanaise, crudités, pain grillé, yaourt grec, menthe, feta, grenade, sumac
Lebanese salad, raw vegetables, grilled bread, greek yogurt, mint, feta cheese, pomegranate, sumac*

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMME DE TERRE, SAUCE TARATOR - 29€
Grilled octopus, potato, tarator sauce

CEVICHE DE SAUMON AU LAIT DE COCO, AVOCAT, MANGUE, CITRON VERT, CORIANDRE, CŒUR DE SUCRINE - 29€
Salmon ceviche, coconut milk, avocado, mango, coriander, lime, lettuce heart

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES - 29€
Italian-style beef tartare, French fries

KEBBÉ DE VEAU, HOUMOUS, SALADE FATTOUCHE - 29€
Veal kebbe, hummus, and Fattoush salad

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 16€
*Sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic et huile d'olive
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, and olive oil*

REGINA - 17€
*Sauce tomate, mozzarella, champignon, jambon cuit, origan
Tomato sauce, mozzarella, mushroom, cooked ham, oregano*

RUCOLA - 17€
*Ricotta, mozzarella, roquette, tomates cerises, pesto, vinaigre balsamique
Ricotta, mozzarella, arugula, cherry tomato, pesto, balsamic vinegar*

QUATTRO FORMAGGI - 18€
*Sauce tomate, gorgonzola, scamorza, fromage frais, parmesan
Tomato sauce, gorgonzola, scamorza, fresh cheese, Parmesan*

SPIANATA - 19€
*Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichaut
Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichoke*

TARTUFO ESTIVO - 29€
*Ricotta, mozzarella, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été
Ricotta, mozzarella, truffle pecorino, ham with summer truffle*

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE-CREAM



RIZ AU LAIT MÉMÉ - 7€
Mémé's rice pudding

GAUFRE NUTELLA CHANTILLY - 9€
Waffle with Nutella and Chantilly

FRUITS DE SAISON - 9€
Seasonal fruits

CITRON GIVRÉ «FRUTINI BY MO» - 12€
Frosted lemon «Frutini by Mo»

BROOKIE LITTLE ITALY - 10€
Little Italy brookie

GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT
Italian ice-cream - vanilla, chocolate

PETITE (small) - 5€ GRANDE (large) - 8€

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 5€
*Relaxante (chocolat noir), Détox (citron, curcuma, gingembre), fruits de saison
Relaxante (dark chocolate), Detox (lemon, tumeric, ginger), seasonal fruit*

MINI BEIGNETS NAPPÉS DE NUTELLA - 6€
Mini donuts topped with Nutella

BIÈRES



| | | |
|--------------------------------------|-----------|----------|
| Corona 35,5cl | Bouteille | 9€ |
| Peroni 33cl | Bouteille | 9€ |
| Bière du Golfe Blonde / Blanche 33cl | Bouteille | 9€ |
| Heineken 25cl / 50cl | Pression | 5€ / 10€ |
| Affligem Blanche 25cl / 50cl | Pression | 5€ / 10€ |

APÉRITIFS



| | | |
|-----------------------|-----|-----|
| Ricard / Pastis 5l | 4cl | 6€ |
| Martini Bianco, Rosso | 6cl | 10€ |
| Campari | 6cl | 10€ |
| Porto Rouge, Blanc | 6cl | 10€ |

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX



| | |
|--|---------|
| Sirop à l'eau / Diabolo | 3€ / 4€ |
| Coca-cola / Zéro 33cl | 7€ |
| Orangina / Fuze Tea 25cl | 7€ |
| San Bitter 10cl | 6€ |
| Schweppes Sélection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pink Pepper 25cl | 7€ |
| Sprite 25cl | 7€ |
| Red Bull 25cl | 9€ |
| Jus de fruits pressés (citron, orange ou pamplemousse) | 9€ |
| Jus de fruits 15cl | 7€ |
| Tomate, mangue, fraise, ananas, orange, pomme, cranberry | |
| Eaux | |
| Acqua Panna 25cl / Perrier 33cl | 5€ / 6€ |
| Acqua Panna / San Pellegrino 75cl | 9€ |
| Voss Plate / Pétilante 80cl | 9€ |

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS



| | |
|---|------|
| Ristretto, Espresso | 3,5€ |
| Double Espresso | 6€ |
| Cappuccino / Latte | 7€ |
| Chocolat chaud | 7€ |
| Earl Grey Bio / Thé vert Sencha | 6€ |
| Infusions : menthe - verveine - camomille | 6€ |

SPIRITUEUX 4cl



| | |
|---------------------------------------|-----|
| Absolut Vodka | 13€ |
| Grey Goose Vodka | 18€ |
| Beefeater Gin | 13€ |
| Bombay Sapphire Gin | 14€ |
| Hendrick's Gin | 17€ |
| Havana Club 3 ans Rhum | 13€ |
| Kraken Black Spiced Rhum | 14€ |
| Diplomatico Rhum | 19€ |
| Saint James Fleur de Canne Vieux Rhum | 19€ |
| Leblon Cachaça | 15€ |
| Macchu Pisco | 16€ |
| Olmecca Altos Blanco Tequila | 13€ |
| Olmecca Altos Reposado Tequila | 16€ |
| Casamigos Blanco Tequila | 19€ |
| Dobel Diamante Téquila | 22€ |
| Johnnie Walker Red Label Whisky | 13€ |
| Johnnie Walker Black Label Whisky | 17€ |
| The Balvenie Double Wood 12 yo Whisky | 22€ |
| Jack Daniel's Whiskey | 15€ |
| Maker's Mark Whisky | 17€ |

+ soda en supplément

| | |
|---------------------------------------|----|
| Shooter 2cl | 6€ |
| Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Whisky | |

DIGESTIFS 4cl & LIQUEURS 6cl



| | |
|---|-----|
| Camus VSOP Cognac | 21€ |
| Baileys | 12€ |
| Get 27 / Get 31 | 12€ |
| Fernet Branca / Amaro Montenegro | 12€ |
| Meletti Limoncello / Disaronno Amaretto | 12€ |
| Saint-Germain / Chartreuse verte | 14€ |

LA CARTE DES VINS DE LA BRIGANTINE

THE BRIGANTINE WINE LIST



COCKTAILS FROZEN



| |
|---|
| FROZEN TROPICAL - 16€ |
| Rhum Havana 3 yo, ananas, mangue, passion, sucre de canne |
| FRESA FRESCA - 16€ |
| Tequila Olmecca Altos blanco, fraise, cranberry, agave |

COCKTAILS PÉPÉ



| |
|--|
| PIÑA COLADA - 18€ |
| Havana Club 3 ans rhum infusé à l'ananas, jus d'ananas, crème de coco |
| PÉPÉ'S SPRITZ - 18€ |
| Aperol, Absolut Vodka infusée à la framboise, cordial fruit de la passion, Perrier, Prosecco |
| BASIL SMASH - 18€ |
| Beefeater gin, cordial de basilic |
| PLAYA GIGARO - 18€ |
| Olmecca Altos Blanco Tequila infusée au Jalapeño, citron vert, menthe, concombre |
| SWEET DREAMS - 18€ |
| Absolut Vodka, agrumes, Saint-Germain, citron jaune, Schweppes Sélection Ginger Ale |

COCKTAILS CLASSIQUES - 16€

MOCKTAILS



| |
|--|
| HIBISCUS ICED TEA - 9€ |
| Thé glacé maison à l'hibiscus |
| MORNING DETOX - 12€ |
| Gingembre, citron vert, concombre, menthe, Perrier |

LES VINS ROSÉS



| | | | 50cl | 75cl | 150cl |
|------|------------------------------------|-----------------------|------|------|-------|
| 2022 | La Madrague «Gigaro» | AOP Côtes de Provence | 20€ | 32€ | |
| 2022 | Domaine de la Goujonne «Léa» | IGP Var | | 34€ | 64€ |
| 2022 | Domaine Triennes | IGP Méditerranée | | 35€ | |
| 2022 | Domaine de la Croix «Irrésistible» | AOP Côtes de Provence | | 38€ | |
| 2022 | Maison Mirabeau «Pure» | AOP Côtes de Provence | | 39€ | |
| 2022 | Minuty Rose & Or | AOP Côtes de Provence | | 80€ | |

LES VINS BLANCS



| | | | 50cl | 75cl | 150cl |
|------|-------------------------------------|-----------------------|------|------|-------|
| 2022 | La Madrague «Gigaro» | AOP Côtes de Provence | 20€ | | |
| 2022 | Domaine de la Croix «Irrésistible» | AOP Côtes de Provence | | 35€ | 70€ |
| 2022 | Domaine Figuière «Méditerranée» | IGP Méditerranée | | 37€ | |
| 2022 | Domaine de Triennes «Les Auréliens» | IGP Méditerranée | | 39€ | |
| 2021 | Domaine Servin | AOP Chablis | | 62€ | |

LES VINS ROUGES



| | | | 75cl |
|------|---------------------------|-----------------------|------|
| 2022 | La Madrague «Gigaro» | AOP Côtes de Provence | 39€ |
| 2020 | Château Nicot | AOP Bordeaux | 42€ |
| 2021 | Domaine Combier «Cuvée L» | AOP Crozes-Hermitage | 60€ |

CHAMPAGNES



| | | | 75cl | 150cl |
|--|--|---------------|------|-------|
| | Bauchet «Cuvée Origine» Brut Blanc | AOP Champagne | 85€ | |
| | Bauchet Rosé «Cuvée Séduction» | AOP Champagne | 95€ | 175€ |
| | Louis Roederer «Collection 242» Brut Blanc | AOP Champagne | 130€ | |
| | Ruinart Blanc de Blancs | AOP Champagne | 230€ | 400€ |
| | Billecart Salmon Brut Blanc | AOP Champagne | 105€ | |
| | Laurent Perrier «La Cuvée» Brut Blanc | AOP Champagne | 115€ | |

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE



| | | | 12,5cl |
|------------------|---------------------------------------|-----------------------|--------|
| Rosé | | | |
| | La Madrague «Gigaro» | AOP Côtes de Provence | 6€ |
| | Domaine de la Goujonne «Léa» | IGP Var | 8€ |
| Blanc | | | |
| | Domaine de la Croix «Irrésistible» | AOP Côtes de Provence | 7€ |
| | Domaine Servin | AOP Chablis | 14€ |
| Rouge | | | |
| | Domaine de La Madrague «Gigaro» | AOP Côtes de Provence | 8€ |
| | Domaine Combier «Cuvée L» | AOP Crozes-Hermitage | 12€ |
| Champagne | | | |
| | Bauchet «Cuvée Origine» Brut Blanc | AOP Champagne | 17€ |
| | Laurent Perrier «La Cuvée» Brut Blanc | AOP Champagne | 22€ |