

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 mezza

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

FOCACCIA DI RECCO - 16€
Focaccia with fresh cheese

STREET FOOD



ITALIAN BLT - 17€
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

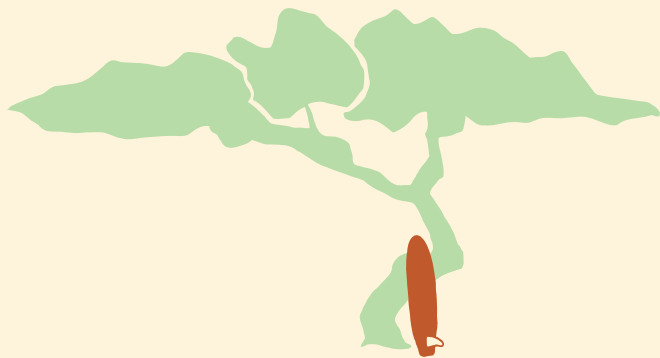
ENFANTS / KIDS



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, tomate cerise, 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€
Heineken 25cl / 50cl	Pression	5€ / 10€
Affligem Blanche 25cl / 50cl	Pression	5€ / 10€

APÉRITIF



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 33cl	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 Tequila	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€
St-Germain / Chartreuse verte	14€

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 infusée aux agrumes, St-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



		50cl	75cl	150cl
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



		50cl	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€

**CONSULTEZ LA CARTE
DES VINS DE LA BRIGANTINE**
VIEW THE BRIGANTINE WINE LIST

