

## À PARTAGER / TO SHARE



**TZATZÍKI** - 11€

Tzatziki

**CONDIMENT À L'ANCHOIS, CRUDITÉS** - 14€

Anchovy condiment, raw vegetables

**PANISSES** - 9€

Chickpea fries

**BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI** - 14€

Cod fritter, aioli sauce

**PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE** - 19€

Sardines in olive oil

**POULPE MARINÉ, ARTICHAUT, TOMATE, OLIVE** - 19€

Marinated octopus, artichoke, tomato, olive

**FOCACCIA DI RECCO** - 16€

Focaccia with fresh cheese

**SÉLECTION DE TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN**

**POUTARGUE** (Bottarga) - 21€

**CORAIL D'OURSIN** (Sea urchin coral) - 21€

**CRABE** (Crabe) - 21€

## STREET FOOD



**CHEESEBURGER FRITES** - 24€

Steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, oignon, sauce  
Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, pickles, onion, sauce

**LOBSTER ROLL** - 35€

Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles  
Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles

**CROQ'PÉPÉ** - 23€

Pain de campagne, jambon à la truffe d'été, fromages, beurre truffé  
Farmhouse bread, summer truffle ham, cheeses, truffled butter

**PAIN PUCCIA «BAGNAT»** - 21€

Pain puccia, tomate, poivron, concombre, œuf dur, oignon, thon, anchois, salade  
Puccia bread, tomato, bell pepper, cucumber, hard-boiled egg, onion, tuna, anchovy, salad

## GARNITURES / SIDES



**POMMES FRITES** - 6€

French fries

**SALADE VERTE** - 6€

Green salad

**SALADE MIXTE** - 7€

Mixed salad

## ENFANTS / KIDS



**FILETS DE POULET PANÉS, FRITES** - 16€

Breaded chicken, French fries

**CHEESEBURGER, FRITES** - 17€

Cheeseburger, French fries

**STEAK HACHÉ, FRITES** - 16€

Beef patty, French fries

**FISH AND CHIPS** - 16€

Poisson pané, frites  
Fish and French fries

## SALADES / SALADS



**BURRATA 125 GRS, PANZANELLA, PESTO** - 22€

Burrata 125g, panzanella, pesto

**BEACH CLUB TUNA SALAD, CONDIMENT À L'ANCHOIS** - 24€

Mesclun, thon, tomate, lentilles, artichaut, fenouil, oignon, sauce aux anchois et olives

Mesclun, tuna, tomato, lentils, artichoke, fennel, onion, anchovy and olive sauce

**«JULES CÉSAR»** - 25€

Salade romaine, sauce César, poulet pané, tomate, croûton, œuf dur et parmesan  
Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomato, crouton, hard-boiled egg, and Parmesan

**SALADE GRECQUE** - 23€

Salade croquante, tomate, poivron, concombre, oignon, olive, feta, zaatar  
Crunchy salad, tomato, bell pepper, cucumber, onion, olive, feta, zaatar

## PLATS / MAIN COURSES



**POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE, SAUCE PROVENÇALE** - 33€

Grilled octopus, potato, Provençale sauce

**TARTARE DE THON, AVOCAT, PONZU, CORIANDRE, SÉSAME** - 34€

Tuna tartare, avocado, ponzu, coriander, sesame seeds

**CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE, BURRATINA, FRITES** - 32€

Italian-style beef carpaccio, burratina, French fries

**BROCHETTE D'AGNEAU, TZATZÍKI, SALADE GRECQUE** - 33€

Lamb skewer, tzatziki, Greek salad

## PIZZAS / PIZZA



**MARGHERITA** - 18€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive  
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, and olive oil

**CARBONARA** - 22€

Ricotta, mozzarella di bufala, pecorino, guanciale, jaune d'œuf confit  
Ricotta, mozzarella di Bufala, pecorino, guanciale, candied egg yolk

**DIAVOLA** - 22€

Sauce tomate, 'nduja, mozzarella, oignon rôti, olive taggiasche, straciatella  
Tomato sauce, 'nduja, mozzarella, roasted onion, olive taggiasche, straciatella

**RUCCOLA** - 21€

Ricotta, mozzarella, roquette, tomate cerise, pesto, vinaigre balsamique  
Ricotta, mozzarella, arugula, cherry tomato, pesto, balsamic vinegar

**TONNATO** - 22€

Sauce tomate, câpres, olives taggiasche, thon à l'huile, origan  
Tomato sauce, capers, taggiasche olives, tuna in oil, oregano

**TARTUFO** - 35€

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



**CHEESECAKE EN VERRINE, FRUITS ROUGES, CRUMBLE** - 10€

Cheesecake in verrine, red fruits, crumble

**GAUFRE NUTELLA CHANTILLY** - 10€

Waffle with Nutella and whipped cream

**ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON** - 16€

Seasonal fruits plate

**FRUITS GIVRÉS «MAISON SORBETTI»**

**CITRON** (lemon) - 12€ **COCO** (coconut) - 24€ **MANGUE** (mango) - 24€

**COOKIE AU CHOCOLAT** - 11€

Chocolate cookie

**GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT**

Italian ice-cream - vanilla, chocolate

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

**BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP** - 6€

Fraise, Désaltérante (citron, concombre, menthe), Relaxante (chocolat noir)  
Strawberry, Désaltérante (lemon, cucumber, mint), Relaxante (dark chocolate)

**MINI BEIGNETS NAPPÉS DE NUTELLA** - 8€

Mini donuts topped with Nutella

**AFFOGATO** - 7€

Espresso, bâtonnet de glace Emkipop à la vanille  
Espresso, Emkipop vanilla ice-cream stick

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

## BIÈRES

Corona 35.5cl	Bouteille	9€
Bière du Golfe Blonde / Blanche 33cl	Bouteille	9€
Goxoa sans alcool 33cl	Bouteille	9€
Heineken 25cl / 50cl	Pression	5€ / 10€
Affligem Blanche 25cl / 50cl	Pression	6€ / 12€

## APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51	4cl	6€
Martini Bianco, Rosso	6cl	10€
Campari / Suze	6cl	10€
Porto Rouge, Blanc	6cl	10€

## SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

Sirop à l'eau / Diabolo	3€ / 4€
Coca-cola / Sans sucre / Cherry 33cl	7€
Orangina / Fuze Tea / Sprite 25cl	7€
San Bitter 10cl	6€
Schweppes Sélection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pomelo 25cl	7€
Red Bull 25cl	9€
Jus de fruits pressés (citron, orange ou pamplemousse)	10€
<b>Jus de fruits 20cl</b>	
Tomate, mangue, fraise, ananas, orange, pomme, cranberry	7€
<b>Eaux</b>	
Acqua Panna 25cl / Perrier 33cl	6€
Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	9€
Voss Plate / Pétillante 80cl	10€

## CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Ristretto, espresso, allongé	3,5€
Double espresso	6€
Cappuccino / Latte	7€
Chocolat chaud / Froid	7€
Thé noir Assam, Earl Grey Bio / Thé vert Sencha	7€
Infusions : menthe fraîche - verveine - camomille	7€

## SPIRITUEUX 4cl

Absolut vodka	13€
Guillotine Original vodka	18€
Grey Goose vodka	18€
Beefeater gin	13€
Bombay Sapphire gin	14€
Hendrick's gin	17€
Havana Club 3 ans rhum	13€
Havana Club 7 ans rhum	14€
Sailor Jerry rhum	14€
Kraken Black Spiced rhum	14€
Saint James Fleur de Canne Vieux rhum	18€
Diplomatico 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€
Vida del Maguey mezcal	18€
Casamigos mezcal	19€
Johnnie Walker Red Label whisky	13€
Johnnie Walker Black Label whisky	17€
Jack Daniel's whisky	15€
Maker's Mark whisky	17€
Chivas Regal 12 y-o whisky	19€
Macallan Double Cask 12 y-o whisky	22€

+ soda en supplément 2€

Shooter «Life is short, take a shot» 4cl 10€

## DIGESTIFS & LIQUEURS

Camus VSOP Cognac 4cl	21€
Baileys / Get 27 / Get 31 6cl	12€
Fernet Branca / Cointreau 4cl	12€
Meletti limoncello / Disaronno Amaretto / Frangelico 4cl	12€
St-Germain / Chartreuse verte 4cl	14€

## LA CARTE DES VINS DE LA BRIGANTINE THE BRIGANTINE WINE LIST



## FROZEN COCKTAILS PÉPÉ - 18€

**FROZEN TROPICAL** Rhum Havana 3 ans, Ananas, mangue, passion  
**FROSÉ** Vin rosé, St-Germain, jus de fraise, citron

## COCKTAILS PÉPÉ - 18€

**APEROL SOUR** Aperol, citron, sirop de Riccadonna prosecco, Angostura, fleur d'oranger  
**PLANTEUR** Rhum Sailor Jerry, Cointreau, orange, goyave, ananas, sirop de vanille, épices  
**ORIENTAL PALOMA** Vodka Absolut Blue, Liqueur 43, pamplemousse, citron, fleur d'oranger  
**PLAYA GIGARO 2.0** Tequila Altos blanco infusée jalapeños, ananas, passion, citron  
**UPGRADE BASIL SMASH** Gin Beefeater, cordial de basilic, eau de concombre

## SPRITZ PÉPÉ - 17€

**PÉPÉ SPRITZ** Vodka Absolut, cordial passion-lavande, café, prosecco Riccadonna  
**ST-GERMAIN SPRITZ** St-Germain, menthe fraîche, citron vert, prosecco Riccadonna, Perrier  
**ARIA SPRITZ** Limoncello Meletti, yuzu, verveine, fleur d'oranger, prosecco Riccadonna, Perrier  
**ROSE-MARY SPRITZ** Aperol infusé au romarin, framboise, gingembre, prosecco Riccadonna, Perrier  
**VIRGIN SPRITZ** San Bitter, orange, Perrier - 12€

## COCKTAILS CLASSIQUES - 16€

## MOCKTAILS

**SHOT PHYTE DETOX - BOOST - 6€**  
**MOCKTAIL FROZEN** Ananas, mangue, passion - 10€  
**HIBISCUS ICED TEA** Infusion hibiscus, Earl Grey Bio, citron - 10€  
**BEACH PALMER** Thé noir, fleur d'oranger, citron, agave - 10€  
**MORNING DETOX** Citron vert, gingembre, concombre menthe, Perrier - 12€  
**ESTATE JUICE** Pastèque, menthe, citron - 12€  
**ROSSINIBISCUS** Cordial de framboise au romarin, Schweppes Sélection Hibiscus - 12€

## LES VINS ROSÉS

			50cl	75cl	150cl
2023	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	21€	33€	
2023	Domaine de la Goujonne «Léa»	IGP Var		35€	70€
2023	Domaine des Triennes	IGP Méditerranée		36€	
2023	Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence		38€	72€
2023	Domaine Ott «By Ott»	AOP Côtes de Provence		53€	
2023	Minuty «Prestige»	AOP Côtes de Provence		53€	

## LES VINS BLANCS

			50cl	75cl	150cl
2023	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	21€	33€	
2023	Domaine de la Goujonne «Léa»	IGP Var		35€	
2023	Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence		36€	72€
2022	Guy Baudin «Les Charmes»	AOP Pouilly-Fumé		57€	
2022	Domaine Servin	AOP Chablis		65€	

## LES VINS ROUGES

			75cl
2023	Domaine de la Goujonne «Léa»	IGP Var	38€
2022	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	40€
2022	Stéphane Ogier «Le Temps est Venu»	AOP Côtes du Rhône	55€
2021	Domaine Siouvette «Marcel Galfard»	AOP Côtes de Provence	65€
2022	Domaine Philippe Girard «Côte-d'Or»	AOP Bourgogne	68€

## CHAMPAGNES

			75cl	150cl
	Coquard-Bour Blanc Brut	AOP Champagne	90€	180€
	Coquard-Bour Rosé Brut	AOP Champagne	95€	
	Taittinger Blanc Brut	AOP Champagne	105€	
	Laurent Perrier Brut	AOP Champagne	125€	
	Louis Roederer «Collection 244» Blc Brut	AOP Champagne	130€	
	Ruinart Blanc de Blancs	AOP Champagne	245€	

## VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE

			12,5cl
	<b>Rosé</b>		
2023	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	7€
2023	Domaine Ott «By Ott»	AOP Côtes de Provence	12€
	<b>Blanc</b>		
2023	Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence	7€
2022	Domaine Servin	AOP Chablis	12€
	<b>Rouge</b>		
2022	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	7€
2022	Château Minuty «Prestige»	AOP Côtes de Provence	12€
	<b>Champagne</b>		
	Coquard-Bour Blanc Brut	AOP Champagne	18€
	Taittinger Blanc Brut	AOP Champagne	23€