

## 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, stracciatella Tomato sauce, 'nduja, mozzarella, roasted onion, olive taggiasche, stracciatella*

**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 18 cl** Rhum Havana 3 ans, Ananas, mangue, passion

**FROSÉ 18 cl** Vin rosé, St-Germain, jus de fraise, citron

## COCKTAILS PÉPÉ - 18€

**APEROL SOUR 12 cl** Aperol, citron, Riccadonna prosecco, Angostura, fleur d'oranger

**PLANTEUR 15 cl** Rhum Sailor Jerry, Cointreau, orange, goyave, ananas, sirop de vanille, épices

**ORIENTAL PALOMA 18 cl** Vodka Absolut Blue, Liqueur 43, pamplemousse, citron, fleur d'oranger

**PLAYA GIGARO 2.0 15 cl** Tequila Altos blanco infusée jalapeños, ananas, passion, citron

**UPGRADE BASIL SMASH 12 cl** Gin Beefeater, cordial de basilic, eau de concombre

## SPRITZ PÉPÉ 15 cl - 17€

**PÉPÉ SPRITZ 15 cl** Vodka Absolut, cordial passion-lavande, café, prosecco Riccadonna

**ST-GERMAIN SPRITZ 15 cl** St-Germain, menthe fraîche, citron vert, prosecco Riccadonna, Perrier

**ARIA SPRITZ 15 cl** Limoncello Meletti, yuzu, verveine, fleur d'oranger, prosecco Riccadonna, Perrier

**ROSE-MARY SPRITZ 15 cl** Aperol infusé au romarin, framboise, gingembre, prosecco Riccadonna, Perrier

## COCKTAILS CLASSIQUES - 16€

## MOCKTAILS

**SHOT PHYTE DETOX - BOOST 6 cl - 6€**

**MOCKTAIL FROZEN 15 cl** Ananas, mangue, passion - 10€

**HIBISCUS ICED TEA 18 cl** Infusion hibiscus, Earl Grey Bio, citron - 10€

**BEACH PALMER 18 cl** Thé noir, fleur d'oranger, citron, agave - 10€

**MORNING DETOX 15 cl** Citron vert, gingembre, concombre menthe, Perrier - 12€

**ESTATE JUICE 12 cl** Pastèque, menthe, citron - 12€

**ROSSINIBISCUS 18 cl** Cordial de framboise au romarin, Schweppes Sélection Hibiscus - 12€

## LES VINS ROSÉS

		50cl	75cl	150cl
2023 La Madrague «Gigaro»	AOC 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»	AOC Côtes de Provence		38€	72€
2023 Domaine Ott «By Ott»	AOC Côtes de Provence		53€	
2023 Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence		53€	

## LES VINS BLANCS

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

## LES VINS ROUGES

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

## CHAMPAGNES

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

## VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE

		12,5cl
<b>Rosé</b>		
2023 Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOC Côtes de Provence	7€
2023 Châteauneuf Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence	12€
<b>Blanc</b>		
2023 Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOC Côtes de Provence	7€
2022 Guy Baudin «Les Charmes»	AOC Pouilly-Fumé	12€
<b>Rouge</b>		
2021 Domaine Siouvette «Marcel Galfard»	AOC Côtes de Provence	7€
2022 Domaine Philippe Girard	AOC Bourgogne Côte-d'Or	12€
<b>Champagne</b>		
Coquard-Bour Blanc Brut	AOC Champagne	18€
Taittinger Blanc Brut	AOC Champagne	23€