

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS MAISON - 9€
Homemade hummus

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

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 - 34€
Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles
Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles

CROQ'PÉPÉ - 21€
Pain de campagne, jambon à la truffe d'été, fromages, beurre truffé
Farmhouse bread, summer truffle ham, cheeses, truffled butter

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 6€
French fries

SALADE VERTE - 6€
Green salad

SALADE MIXTE - 7€
Mixed salad

ENFANTS / KIDS



FILETS DE POULET PANÉS, FRITES - 15€
Breaded chicken, French fries

CHEESEBURGER, FRITES - 17€
Cheeseburger, French fries

STEAK HACHÉ, FRITES - 16€
Beef patty, French fries

SALADES / SALADS



BURRATA 125 GRS, PANZANELLA, PESTO - 21€
Burrata 125g, panzanella, pesto

BEACH CLUB TUNA SALAD, CONDIMENT ANCHOÏADE - 23€
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» - 24€
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 FATTOUCHE, FETA, GRENADE, MENTHE - 23€
Salade libanaise, crudités, pain grillé, yaourt grec, menthe, feta, grenade, sumac
Lebanese salad, raw vegetables, grilled bread, Greek yogurt, mint, feta, pomegranate, sumac

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE, SAUCE PROVENÇALE - 32€
Grilled octopus, potato, Provençal sauce

TARTARE DE THON, AVOCAT, PONZU, CORIANDRE, SÉSAME - 33€
Tuna tartare, avocado, ponzu, coriander, sesame seeds

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES - 31€
Italian-style beef tartare, French fries

CONFIT D'AGNEAU, AUBERGINE FUMÉE, SALADE FATTOUCHE - 32€
Lamb confit, smoked eggplant, fattouche 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

QUATTRO FORMAGGI - 21€
Ricotta, gorgonzola, taleggio, parmesan, huile d'olive fumée
Ricotta, gorgonzola, Taleggio cheese, Parmesan, smoked olive oil

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

MYRTILLE ET FRAISE, CHANTILLY - 12€
Blueberry and strawberry, whipped cream

FRUITS GIVRÉS «MAISON SORBETTI»
CITRON (lemon) - 12€ **ABRICOT (apricot)** - 11€ **MANGUE (mango)** - 24€

COOKIE AU CHOCOLAT - 11€
Chocolate cookie

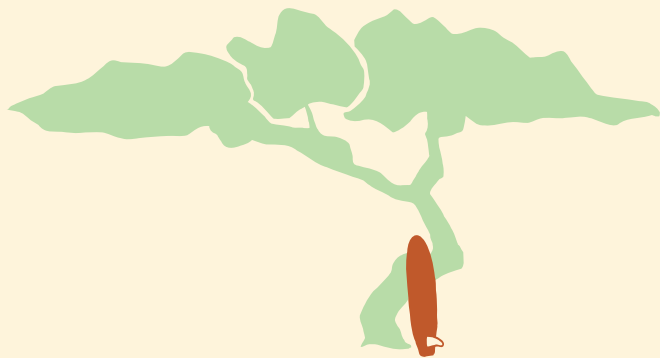
GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT
Italian ice-cream - vanilla, chocolate

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

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 6€
Fraise, Désaltérante (citron, concombre, menthe), noix de coco
Strawberry, Désaltérante (lemon, cucumber, mint), coconut

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	3€ / 10€
Affligem Blanche 25cl / 50cl	Pression	6€ / 12€

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 5l	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€
Jus de fruits 20cl	
Tomate, mangue, fraise, ananas, orange, pomme, cranberry	7€
Eaux	
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	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 2cl	8€

DIGESTIFS 4cl & LIQUEURS 6cl

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

LA CARTE DES VINS DE LA BRIGANTINE THE BRIGANTINE WINE LIST



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
BASIL SMASH	Gin Beefeater, cordial de basilic, eau de concombre

SPRITZ PÉPÉ - 17€

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

DETOX SHOT	Citron, gingembre, poivre - 5€
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	150cl
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
Rosé			
	Domaine La Croix «Irresistible»	AOP Côtes de Provence	7€
	Minuty «Prestige»	AOP Côtes de Provence	12€
Blanc			
	Domaine La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	7€
	Guy Baudin «Les Charmes»	AOP Pouilly-Fumé	12€
Rouge			
	Domaine de La Goujonne «Léa»	IGP Var	7€
	Stéphane Ogier «Le Temps est Venu»	AOP Côtes du Rhône	12€
Champagne			
	Coquard-Bour Blanc Brut	AOP Champagne	18€
	Taittinger Blanc Brut	AOP Champagne	23€