

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS, PAIN PITA - 11€

Hummus, pita bread

MOZZARELLA IN CARROZZA - 9€

Mozzarella in carrozza

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI - 14€

Cod fritters, aioli sauce

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

Sardines in olive oil

CARPACCIO DE GAMBAS MARINÉES, PONZU, SÉSAME - 16€

Marinated prawn carpaccio, ponzu, sesame

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, oignon frit, cornichon, sauce
Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, pickles, onion, sauce*

LOBSTER ROLL, CHIPS - 36€

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

LCV PASTRAMI SANDWICH, FRITES - 24€

*Pain de campagne, pastrami de boeuf, coleslaw, cheddar, sauce russe
Bread, beef pastrami, coleslaw, cheddar, russian dressing*

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 19€

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

REGINA BIANCA - 23€

*Ricotta, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan
Ricotta, mozzarella, mushrooms, cured ham, oregano*

MORTADELLA E PISTACCHI - 24€

*Sauce tomate, mortadelle, stracciatella, pistache
Tomato sauce, mortadella, stracciatella and pistachios*

LA FOURNÉE DU MOMENT / THE WOOD-FIRED BATCH - 23€

NAPOLI - 24€

*Sauce tomate, câpres, olives taggiasche, anchois de Cantabrie, origan
Tomato sauce, caper, taggiasca olive, Cantabrian anchovies, oregano*

ENFANTS / KIDS



FILETS DE POULET PANÉS, FRITES, SALADE - 15€

Breaded chicken fillet, fries, salad

CHEESEBURGER, FRITES, SALADE - 17€

Cheeseburger, fries, salad

STEAK HACHÉ, FRITES - 16€

Minced beef, fries, salad

FISH AND CHIPS - 16€

*Poisson pané, frites
Fish and French fries*



SALADES / SALADS



BURRATA 125GRS, TOMATE, OLIVE, CÉBETTES ET BASILIC - 22€

125g burrata, tomatoes, olives, scallions, and basil

SALADE NIÇOISE - 25€

*Salades, ventrèche de thon, tomate, olive taggiasche,
œuf dur et crudités*

*Lettuce, tuna ventreche, tomato, Taggiasca olives,
hard-boiled egg, raw vegetables*

«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 DE BŒUF THAÏ / THAI BEEF SALAD - 32€

*Bœuf mariné et snacké, vermicelles, crudités, piment, menthe, coriandre,
oignon frit, cacahuète, soja, sésame*

*Marinated grilled beef, vermicelli, raw vegetables, pepper, mint, coriander,
fried onion, peanuts, soy, sesame*

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE ET SAUCE CHIMICHURRI - 33€

Grilled octopus, potatoes, and chimichurri sauce

TARTARE DE MAIGRE, SAUCE VIERGE, CITRON, BASILIC ET AMANDES

GRILLÉES, FRITES OU SALADE - 33€

*Stone bass tartare, sauce vierge, lemon, basil, and toasted almonds with
fries or salad*

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

Italian-style beef carpaccio, burratina, French fries

KEFTAS AU BŒUF ET AGNEAU, SALADE FATTOUCHE ET

HOUMOUS - 33€

Beef and lamb keftas, fattoush salad and hummus

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 6€

French fries

SALADE VERTE - 6€ **SALADE MIXTE** - 7€

Green salad / Mixed salad

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE-CREAM



TIRAMISU - 12€

Tiramisù

GAUFRE AU NUTELLA ET CHANTILLY - 11€

Waffle with Nutella and Chantilly cream

BOL DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY - 13€

Bowl of red fruits, chantilly cream

SUNDAE GLACE CHOCOLAT, BROWNIE, CROUSTILLANT CHOCOLAT - 10€

Chocolate ice-cream, brownie, chocolate crisp

SUNDAE GLACE VANILLE, CARAMEL, CHOUCOU ET POPCORN - 10€

Vanilla ice-cream, caramel, caramelized peanuts, and popcorn

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 6€

*Fraise, Toxicoco (noix de coco sans lactose),
Relaxante (chocolat noir et fève de tonka)
Strawberry, Toxicoco (lactose-free coconut),
Relaxante (dark chocolate and tonka bean)*

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

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

COCKTAILS PÉPÉ

PLAYA SANGRIA 18cl - 12€

Cointreau, Apricot Brandy, vin de Provence, Fruits Frais

SAGE «S» 17cl - 18€

Vodka Renaissance infusé à la sauge, jus de citron, jus d'ananas, jus de framboise, sirop de sucre

ADRIATICO PALOMA 18cl - 18€

Amaretto Adriatico blanco, Schweppes selection premium pomelo, jus de citron vert

SUMMER MULE 18cl - 18€

Gin G'Vine Nouaison infusé au basilic, apéritif au melon Manguin, jus citron vert, Schweppes selection premium ginger beer

CHERRY TIKI 17cl - 18€

Rhum Toti Dark, jus de citron vert, jus d'ananas, liqueur de marasquin Luxardo, sirop de pistache, solution pimentée

SPRITZ PÉPÉ

PÉPÉ SPRITZ 18cl - 18€

Apérol, shrub fraise-tonka, Prosecco Ricadonna, Perrier

HUGO SPRITZ 18cl - 18€

Liqueur de fleur de sureau Giffard Premium, menthe, jus de citron vert, Prosecco Riccadonna, Perrier

MAMMACELLO SPRITZ 18cl - 18€

Limoncello Mamma Mia, fleur d'oranger, Prosecco Riccadonna, Perrier

FROZEN

FROZEN TROPICAL 18cl - 18€

Rhum Toti Dark, jus d'ananas, jus de passion, jus de mangue

SEASONAL FRUIT MARGARITA 16cl - 18€

Téquila 1800 Silver, Cointreau, jus de citron vert, fruits de saison

COCKTAILS CLASSIQUES 9cl à 18cl - 16€

Negroni Sbagliato, Espresso Martini, Aperol Spritz, Paloma, Porn Star Martini, Basil smash ...

SPIRITUEUX

VODKA 4cl

Renaissance - 12€

Grey Goose - 18€

RHUM ET CACHAÇA 4cl

Saint James Fleur de Canne - 12€

Havana Club 3 ans - 13€

Rhum Toti Dark - 13€

Sailor Jerry - 14€

Diplomatico - 19€

Santa Teresa - 21€

Montebello vieux - 23€

Cachaça Leblon - 15€

TEQUILA 4cl

1800 Silver - 13€

1800 Reposado - 22€

PISCO 4cl

Pisco La Caravedo - 14€

GIN 4cl

G'Vine Nouaison - 12€

Tanqueray london dry - 13€

Hendrick's - 16€

Roku Sakura Bloom - 17€

Tanqueray 0% - 10€

WHISKY 4cl

Johnnie Walker Red Label - 13€

Monkey Shoulder - 18€

Chivas Regal 12 y-o - 19€

Macallan Double Cask 12 y-o - 22€

Bushmills Original - 12€

Jack Daniel's - 15€

Markers Mark - 16€

Hibiki Japonese Harmony 30€

MEZCAL 4cl

The Lost Explorer Espadin 8 ans - 21€

SUPPLÉMENT SODA - 2€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

Sirop à l'eau / Diabolo

3€ / 4€

SODA

Coca-cola / Sans sucre / Cherry 33cl

8€

Orangina / Fuze Tea / Sprite / Schweppes Agrumes 25cl

8€

San Bitter 10cl

8€

Red Bull 25cl

8€

SCHWEPES SÉLECTION PREMIUM 20cl

8€

Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pomelo

JUS DE FRUITS PRESSÉS 20cl

10€

Citron / Orange / Pamplemousse

JUS DE FRUITS 20cl

8€

Orange / Pomme / Ananas / Fraise / Tomate / Mangue / Cranberry

ALAIN MILLIAT

9€

Jus de Grenade 20cl / Kombucha Feuille de Figuier 33cl

EAUX

Evian 33cl / Perrier 33cl

6€

Acqua Panna / Evian / San Pellegrino 75cl

9€

Châteldon 75cl

11€

La carte des vins de la brigantine est disponible sur demande

The Brigantine's Wine List is available upon request

COCKTAILS SANS ALCOOL

GINGERBOOSTER 18cl - 12€

Gingembre, jus de pomme, jus de citron

MOCKTAIL FROZEN 18cl - 12€

Jus d'ananas, jus de mangue, jus de fruit de la passion

HIBISCUS ICED TEA 18cl - 12€

Infusion hibiscus, the Earl Grey Bio, jus de citron

SEXYBERRY 18cl - 12€

Jus de framboise et cranberry, jus de citron vert, sirop de pêche

MORNING DETOX 18cl - 12€

Jus de citron vert, gingembre, concombre, menthe, perrier

FRESH 4 THE ROAD 18cl - 12€

Oleo saccharum citron yuzu basilic, lavande, Prosecco Mionetto 0%, Perrier

VILLAMERA SPRITZ 18cl - 15€

Liqueur Villa Amera 0%, French Bloom 0%, Perrier, citron, concombre

VIRGIN HUGO SPRITZ 18cl - 12€

Giffard Sureau 0%, menthe, citron vert, Prosecco Mionetto 0%, Perrier

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 3cl

6€

Pastis 12/12 - St Tropez 3cl

7€

Martini Bianco, Rosso 6cl

10€

La Quintinye Rouge, Blanc, Dry 6cl

10€

Campari / Suze 6cl

10€

Porto Rouge, Blanc 7cl

10€

Ice Tropez Original, Exotic 27.5cl

11€

Ice Tropez 0% alcool 27.5cl

10€

BIÈRES / BEERS

BOUTEILLE

Corona 35,5cl

9€

Bière du Golfe Blonde «Égérie» 33cl

9€

Goxoa 0% alcool 33cl

9€

Bière de la Rade I.P.A La Barrac BIO 33cl

10€

PRESSION

Heineken 25cl / 50cl

5€ / 10€

Affligem Blanche 25cl / 50cl

6€ / 12€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto, expresso, allongé

3,5€

Double expresso

6€

Café glacé / Café glacé aromatisé

7€ / 8€

Cappuccino / Latte

7€

Chocolat chaud / Froid

7€

Thé noir : Assam / Earl Grey Bio - Thé vert Sencha

7€

Infusions : Menthe fraîche / Verveine / Camomille

7€

Matcha latte/ Ube latte

9€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Baileys / Get 27 / Get 31 4cl

12€

Fernet Branca / Cointreau 4cl

12€

Limoncello Mamma Mia / Frangelico / Sambuca 4cl

12€

Amaretto Adriatico Roasted Almonds / Bianco 4cl

12€

Amaretto Adriatico 0% alcool 4cl

10€

St-Germain / Italicus 4cl

16€

Camus VSOP Calvados / Chartreuse verte 4cl

21€

Remy Martin 1738 Accord Royal

22€

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA

COUPE / WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

12,5cl

ROSÉ

2025 - Domaine de la Croix «Irrésistible» AOC Côtes-de-Provence 8€

2025 - Château Minuty «Prestige» AOC Côtes-de-Provence 12€

2025 - Ch. Sainte-Marguerite «Fantastique» AOC Côtes-de-Provence 18€

BLANC

2025 - Domaine Tropez «Crazy» IGP Méditerranée 8€

2025 - Ch. Sainte-Marguerite «Symphonie» AOC Côtes-de-Provence 12€

2024 - Domaine Larue AOC Saint-Aubin 18€

ROUGE

2023 - Domaine Siouvette «Marcel Galfard» AOC Côtes-de-Provence 8€

2024 - J-L Chave «Sélection Mon Cœur» AOC Côtes-du-Rhône 12€

2024 - Domaine Gilles Robin AOC Crozes-Hermitage 18€

CHAMPAGNE

SA Gérin & Fils «Réserve» Blanc Brut AOC Champagne 18€

SA Taittinger «Réserve» Blanc Brut AOC Champagne 22€