

## À PARTAGER / TO SHARE



**HOUMOUS, PAIN PITA** - 11€

*Hummus, pita bread*

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

*Anchovy condiment, raw vegetables*

**BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS ET FRITS** - 9€

*Breaded and fried mozzarella sticks*

**TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE À LA SRIRACHA ET CITRON VERT** - 19€

*Prawn tempura, sriracha mayonnaise and lime*

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

*Sardines in olive oil*

**PLATEAU MÉDITERRANÉEN** - 35€

*Mediterranean platter*

**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 (Crab)** - 21€

## STREET FOOD



**CHEESEBURGER, FRITES** - 24€

*Steak haché, cheddar, tomate, salade, oignon frit, cornichon, sauce Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, crispy fried onions, pickles, 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 bœuf, coleslaw, cheddar, sauce russe Bread, beef pastrami, coleslaw, cheddar, russian dressing*

**FOCACCIA AU JAMBON DE PARME, STRACCIATELLA, PESTO ET ROQUETTE** - 21€

*Focaccia with Parma ham, stracciatella, pesto and arugula*

## PIZZAS / PIZZA



**MARCHERITA** - 19€

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

**DIAVOLA** - 24€

*Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, oignon doux rôti, stracciatella*

*Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante, roasted sweet onion, stracciatella*

**RUCOLA** - 22€

*Ricotta, mozzarella, roquette, tomates cerises, pesto, vieux balsamique, parmesan*

*Ricotta, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, pesto, aged balsamic, parmesan*

**LA FOURNÉE DU MOMENT / THE WOOD-FIRED BATCH** - 24€

**NAPOLI** - 24€

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

**TARTUFO** - 35€

*Ricotta, mozzarella, jambon à la truffe, roquette, truffe d'été Ricotta, mozzarella, truffle ham, arugula, summer truffle*

## ENFANTS / KIDS



**FILETS DE POULET PANÉS, FRITES** - 15€

*Breaded chicken fillet, fries*

**CHEESEBURGER, FRITES** - 17€

*Cheeseburger, fries*

**STEAK HACHÉ, FRITES** - 16€

*Beef patty, fries*

**FISH AND CHIPS** - 16€

*Poisson pané, frites*



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

## SALADES / SALADS



**BURRATA 125GRS, TOMATES, OLIVES, CÉBETTES ET BASILIC** - 22€

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

**SALADE NIÇOISE** - 25€

*Salade, ventrèche de thon, tomates, olives taggiasches, œuf dur et crudités*

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

**«JULES CÉSAR»** - 25€

*Salade romaine, sauce César, poulet pané, tomates, croûtons, œuf dur et parmesan*

*Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomatoes, croutons, hard-boiled egg, and parmesan*

**SALADE DE BŒUF THAÏ / THAI BEEF SALAD** - 32€

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

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

## PLATS / MAIN COURSES



**GAMBAS SNACKÉES À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE, SAUCE VIERGE** - 35€

*Seared prawns on the plancha, potatoes, virgin sauce*

**CEVICHE DE MAIGRE, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CONCOMBRE, LAIT DE COCO, CORIANDRE, FRITES OU SALADE** - 34€

*Stone bass ceviche, lemongrass, ginger, cucumber, coconut milk, coriander with french 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-CREAMS



**TIRAMISU** - 12€

*Tiramisù*

**GAUFRE AU NUTELLA ET CHANTILLY** - 11€

*Waffle with Nutella and Chantilly cream*

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

*Seasonal fruit platter*

**SUNDAE GLACE CHOCOLAT, BROWNIE, CROUSTILLANT CHOCOLAT** - 10€

*Chocolate ice-cream, brownie, chocolate crisp*

**SUNDAE GLACE VANILLE, CAMEL, CHOUCHOU 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*

**ANANAS GIVRÉ «MAISON SORBETTI»** - 24€

*Frozen pineapple "Maison Sorbetti"*

**CITRON GIVRÉ «MAISON SORBETTI»** - 12€

*Frozen lemon "Maison Sorbetti"*

## COCKTAILS PÉPÉ

### PLAYA SANGRIA 18cl - 12€

Cointreau, Apricot Brandy, vin de Provence, fruits frais

### SAGE «S» 17cl - 18€

Vodka Renaissance infusée 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 Pamplemousse, jus de citron vert

### SUMMER MULE 18cl - 18€

Gin G'Vine Nouaison infusé au basilic, apéritif au melon Manguin, jus de citron vert, Schweppes Selection Premium Ginger Beer

### FRESH KISS 17cl - 18€

Rhum Havana Club 3 ans infusé à la framboise, menthe, jus de citron vert, sirop de sucre, framboises fraîches, Schweppes Selection Hibiscus

## 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

### PIÑA COLADA FROZEN 18cl - 18€

Havana 3 ans, ananas frais, crème de coco, jus citron vert, sirop de sucre

## 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 8€

Coca-cola / Sans sucre / Cherry 33cl

Orangina / Fuze Tea / Sprite / Schweppes Agrumes 25cl

Sanbittèr 10cl / Red Bull 25cl

Douze Abricot et Zaatar « Pétillant sans alcool » 25cl

Douze Orange Sanguine et Piment « Pétillant sans alcool » 25cl

### SCHWEPES SÉLECTION PREMIUM 20cl 8€

Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pomelo

### JUS DE FRUITS PRESSÉS 10€

Citron 10cl / Orange 20cl / Pamplemousse 20cl

### 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 6€

Evian 33cl / Perrier 33cl

Acqua Panna / Evian / San Pellegrino 75cl

Châteldon 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, thé 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

### NOIX DE COCO FRAÎCHE «COCOFEST» 25cl - 18€

Eau de coco fraîche

## APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 3cl 6€

Pastis 12/12 - St Tropez 4cl 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, espresso, allongé 3,5€

Double espresso 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 4cl 22€

## VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE / WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS 12,5cl

### ROSÉ

2025 - Domaine Tropez «Crazy Tropez» IGP Méditerranée 8€

2025 - Domaine Ott «By Ott» AOC Côtes-de-Provence 12€

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

### BLANC

2025 - Domaine de la Madrague «Inédit» IGP Méditerranée 8€

2025 - Domaine Vacheron AOC Sancerre 12€

2024 - Domaine Larue AOC Saint-Aubin 18€

### ROUGE

2024 - Casa Vinicola Zonin DOC Montepulciano d'A. 8€

2024 - Domaine Minuty «Prestige» AOC Côtes-de-Provence 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€

