

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS, PAIN PITA - 11€

Hummus, pita bread

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



MARGHERITA - 19€

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

DIABOLA - 24€

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, oignon doux rôti, stracciatella Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante, roasted sweet onion, stracciatella

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

NAPOLI - 24€

Sauce tomate, câpre, olive taggiasche, anchois de Cantabrie, origan Tomato sauce, caper, taggiasca olive, Cantabrian anchovy, oregano

TARTUFO - 36€

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



SALADES / SALADS



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

125g burrata, tomato, olive, scallion, and basil

SALADE NIÇOISE - 25€

Salade, ventrèche de thon, tomate, olive taggiasche, œuf dur et crudités Lettuce, tuna ventreche, tomato, Taggiasca olive, 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, peanut, 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

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

Italian-style beef tartare, 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, CARAMEL, CHOUCHOU ET POPCORN - 10€

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

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 6€

Douce framboise, Toxicoco (noix de coco sans lactose), Relaxante (chocolat noir et fève de tonka) Sweet Raspberry, 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 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 C'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

MANGO FROZEN JUNE 18cl - 18€

Gine June By C'Vine mangue, jus de mangue, jus de citron vert

FROZEN DU MOMENT 18cl - 18€

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€

Maker's Mark - 16€

Hibiki Japanese 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

Sanbitter 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

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, 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 La Madrague «L'inédit»

IGP Méditerranée

8€

2025 - Domaine Miraval «Studio»

IGP Méditerranée

12€

2025 - Ch. Sainte-Marguerite «Fantastique»

AOC Côtes-de-Provence

18€

BLANC

2025 - Domaine Roubine «Hippy»

IGP Méditerranée

8€

2025 - Ch. Tour évêque

AOC Côtes-de-Provence

12€

2024 - Domaine Larue

AOC Saint-Aubin

18€

ROUGE

2024 - Domaine de La Croix «Irrésistible»

AOC Côtes-de-Provence

8€

2023 - Domaine Vacheron

AOC Sancerre

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€

