

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS, PAIN LIBANAIS - 9€

Hummus, Lebanese bread

MOUTABAL, PAIN LIBANAIS - 10€

Moutabal, Lebanese bread

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI - 14€

Cod fritter, aioli sauce

ARANCINI À LA TRUFFE - 14€

Arancini with truffle

MEZZE MÉDITERRANÉEN - 21€

Mediterranean mezza

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

Sardines in olive oil

FOCACCIA DI RECCO - 16€

Focaccia with fresh cheese

STREET FOOD



ITALIAN BLT - 16€

*Focaccia, bacon, laitue, tomate, sauce César
Focaccia, bacon, lettuce, tomato, caesar sauce*

CHEESEBURGER FRITES - 23€

*Steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, oignon, sauce
Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, pickles, onion, sauce*

LOBSTER ROLL - 32€

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

CROQ'PÉPÉ - 19€

*Pain de campagne, jambon à la truffe, comté, beurre truffé
Farmhouse bread, truffle ham, Comté cheese, truffle butter*

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 5€

French fries

SALADE VERTE - 5€

Green salad

SALADE MIXTE - 6€

Mixed salad

ENFANTS / KIDS



FILETS DE POULET PANÉS, FRITES - 12€

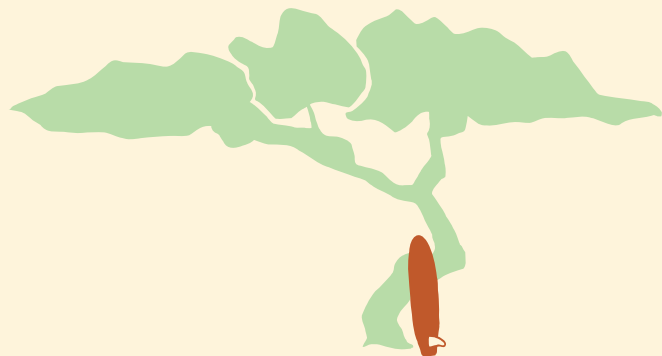
Breaded chicken, French Fries

CHEESEBURGER, FRITES - 15€

Cheeseburger, French fries

PIZZETTE TOMATE MOZZARELLA - 12€

Pizza dough, tomato, mozzarella



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

SALADES / SALADS



PASTÈQUE, FETA, GRENADE, MENTHE - 17€

Watermelon, feta, pomegranate, mint

BURRATA 125 GRS, TOMATES DE COULEURS, BASILIC - 19€

Burrata 125g, colorful tomatoes, basil

BEACH CLUB TUNA SALAD - 21€

*Mesclun, thon à l'huile, tomate, pois chiche, artichaut, oignon rouge
Mixed salad, tuna in olive oil, tomato, chickpea, artichoke, red onion*

«JULES CÉSAR» - 22€

*Salade romaine, sauce César, poulet, tomate, croûton, œuf dur et parmesan
Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomato, crouton, hard-boiled egg, and Parmesan*

SALADE FATTOUCHE, FETA, GRENADE, MENTHE - 21€

*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 TARATOR - 29€

Grilled octopus, potato, tarator sauce

CEVICHE DE SAUMON AU LAIT DE COCO, AVOCAT, MANGUE, CITRON VERT, CORIANDRE, CŒUR DE SUCRINE - 29€

Salmon ceviche, coconut milk, avocado, mango, coriander, lime, lettuce heart

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES - 29€

Italian-style beef tartare, French fries

POITRINE DE COCHON RÔTIE, POMMES DE TERRE, SAUCE BBQ - 29€

Roast pork breast, potatoes, BBQ sauce

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 16€

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

REGINA - 17€

*Sauce tomate, mozzarella, champignon, jambon cuit, origan
Tomato sauce, mozzarella, mushroom, cooked ham, oregano*

RUCOLA - 17€

*Ricotta, mozzarella, roquette, tomates cerises, pesto, vinaigre balsamique
Ricotta, mozzarella, arugula, cherry tomato, pesto, balsamic vinegar*

QUATTRO FORMACCI - 18€

*Sauce tomate, gorgonzola, scamorza, fromage frais, parmesan
Tomato sauce, gorgonzola, scamorza, fresh cheese, Parmesan*

SPIANATA - 19€

*Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichaut
Tomato sauce, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichoke*

TARTUFO ESTIVO - 31€

*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



RIZ AU LAIT MÉMÉ - 9€

Mémé's rice pudding

GAUFRE NUTELLA CHANTILLY - 9€

Waffle with Nutella and Chantilly

FRUITS DE SAISON - 9€

Seasonal fruits

CITRON GIVRÉ «FRUTINI BY MO» - 12€

Frosted lemon «Frutini by Mo»

BROOKIE LITTLE ITALY - 10€

Little Italy brookie

GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT

Italian ice-cream - vanilla, chocolate

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

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 5€

*Relaxante (chocolat noir), Détox (citron, curcuma, gingembre), fruits de saison
Relaxante (dark chocolate), Detox (lemon, tumeric, ginger), seasonal fruit*

MINI BEIGNETS NAPPÉS DE NUTELLA - 6€

Mini donuts topped with Nutella

PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS (À PARTAGER) - 60€

Platter of fresh and frosted fruits (to share)

BIÈRES



Corona 35,5cl	Bouteille	9€
Peroni 33cl	Bouteille	9€
Bière du Golfe Blonde / Blanche 33cl	Bouteille	9€
Heineken 25cl / 50cl	Pression	5€ / 10€
Affligem Blanche 25cl / 50cl	Pression	5€ / 10€

APÉRITIFS



Ricard / Pastis 5l	4cl	6€
Martini Bianco, Rosso	6cl	10€
Campari	6cl	10€
Porto Rouge, Blanc	6cl	10€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX



Sirop à l'eau / Diabolo	3€ / 4€
Coca-cola / Zéro 33cl	7€
Orangina / Fuze Tea 25cl	7€
San Bitter 10cl	6€
Schweppes Sélection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pink Pepper 25cl	7€
Sprite 25cl	7€
Red Bull 25cl	9€
Jus de fruits pressés (citron, orange ou pamplemousse)	9€
Jus de fruits 15cl	7€
Tomate, mangue, fraise, ananas, orange, pomme, cranberry	
Eaux	
Acqua Panna 25cl / Perrier 33cl	5€ / 6€
Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	9€
Voss Plate / Pétillante 80cl	9€

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS



Ristretto, Espresso	3,5€
Double Espresso	6€
Cappuccino / Latte	7€
Chocolat chaud	7€
Earl Grey Bio / Thé vert Sencha	6€
Infusions : menthe - verveine - camomille	6€

SPIRITUEUX 4cl



Absolut Vodka	13€
Grey Goose Vodka	18€
Beefeater Gin	13€
Bombay Sapphire Gin	14€
Hendrick's Gin	17€
Havana Club 3 ans Rhum	13€
Kraken Black Spiced Rhum	14€
Diplomatico Rhum	19€
Saint James Fleur de Canne Vieux Rhum	19€
Leblon Cachaça	15€
Macchu Pisco	16€
Olmea Altos Blanco Tequila	13€
Olmea Altos Reposado Tequila	16€
Casamigos Blanco Tequila	19€
Dobel Diamante Téquila	22€
Johnnie Walker Red Label Whisky	13€
Johnnie Walker Black Label Whisky	17€
The Balvenie Double Wood 12 yo Whisky	22€
Jack Daniel's Whiskey	15€
Maker's Mark Whisky	17€
+ soda en supplément	2€
Shooter 2cl	6€
Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Whisky	

DIGESTIFS 4cl & LIQUEURS 6cl



Camus VSOP Cognac	21€
Baileys	12€
Get 27 / Get 3l	12€
Fernet Branca / Amaro Montenegro	12€
Meletti Limoncello / Disaronno Amaretto	12€
Saint-Germain / Chartreuse verte	14€

LA CARTE DES VINS
DE LA BRIGANTINE

THE BRIGANTINE WINE LIST



COCKTAILS FROZEN



FROZEN TROPICAL - 16€
Rhum Havana 3 yo, ananas, mangue, passion, sucre de canne
FRESA FRESCA- 16€
Tequila Olmea Altos blanco, fraise, cranberry, agave

COCKTAILS PÉPÉ



PIÑA COLADA - 18€
Havana Club 3 ans rhum infusé à l'ananas, jus d'ananas, crème de coco
PÉPÉ'S SPRITZ - 18€
Aperol, Absolut Vodka infusée à la framboise, cordial fruit de la passion, Perrier, Prosecco
BASIL SMASH - 18€
Beefeater gin, cordial de basilic
PLAYA GIGARO - 18€
Olmea Altos Blanco Tequila infusée au Jalapeño, citron vert, menthe, concombre
SWEET DREAMS - 18€
Absolut Vodka, agrumes, Saint-Germain, citron jaune, Schweppes Sélection Ginger Ale

COCKTAILS CLASSIQUES - 16€

MOCKTAILS



HIBISCUS ICED TEA - 9€
Thé glacé maison à l'hibiscus
MORNING DETOX - 12€
Gingembre, citron vert, concombre, menthe, Perrier

LES VINS ROSÉS



			50cl	75cl	150cl
2022	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	20€	32€	
2022	Domaine de la Goujonne «Léa»	IGP Var		34€	64€
2022	Domaine Triennes	IGP Méditerranée		35€	
2022	Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence		38€	
2022	Maison Mirabeau «Pure»	AOP Côtes de Provence		39€	
2022	Minuty Rose & Or	AOP Côtes de Provence		80€	

LES VINS BLANCS



			50cl	75cl	150cl
2022	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	20€		
2022	Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence		35€	70€
2022	Domaine Figuière «Méditerranée»	IGP Méditerranée		37€	
2022	Domaine de Triennes «Les Auréliens»	IGP Méditerranée		39€	
2021	Domaine Servin	AOP Chablis		62€	

LES VINS ROUGES



			75cl
2022	La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	39€
2020	Château Nicot	AOP Bordeaux	42€
2021	Domaine Combier «Cuvée L»	AOP Crozes-Hermitage	60€

CHAMPAGNES



			75cl	150cl
	Bauchet «Cuvée Origine» Brut Blanc	AOP Champagne	85€	
	Bauchet Rosé «Cuvée Séduction»	AOP Champagne	95€	175€
	Louis Roederer «Collection 242» Brut Blanc	AOP Champagne	130€	
	Ruinart Blanc de Blancs	AOP Champagne	230€	400€
	Billecart Salmon Brut Blanc	AOP Champagne	105€	
	Laurent Perrier «La Cuvée» Brut Blanc	AOP Champagne	115€	

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE



			12,5cl
Rosé			
La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	6€	
Domaine de la Goujonne «Léa»	IGP Var	8€	
Blanc			
Domaine de la Croix «Irrésistible»	AOP Côtes de Provence	7€	
Domaine Servin	AOP Chablis	14€	
Rouge			
Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	8€	
Domaine Combier «Cuvée L»	AOP Crozes-Hermitage	12€	
Champagne			
Bauchet «Cuvée Origine» Brut Blanc	AOP Champagne	17€	
Laurent Perrier «La Cuvée» Brut Blanc	AOP Champagne	22€	