



# BRIGANTINE



BAR

# CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

## COFFEES, TEAS AND INFUSIONS



### CAFÈTERIE / COFFEES

Ristretto / <i>Ristretto</i>	5€
Expresso / <i>Espresso</i>	5€
Double Expresso / <i>Double Espresso</i>	8€
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	8€
Latte / <i>Latte</i>	10€
Chocolat chaud Valrhona / <i>Valrhona Hot Chocolate</i>	11€
Café Glacé / <i>Iced Coffee</i>	11€

### LA SÉLECTION DES THÉS ET INFUSIONS

#### THÉS NOIRS KODAMA / KODAMA BLACK TEA

Earl Grey Bio	Fruité et Charpenté / <i>fruity and timbered</i>	9€
Chai	Charpenté et Épicé / <i>timbered and spicy</i>	9€

#### THÉS VERTS KODAMA / KODAMA GREEN TEA

Genmaïcha	Grillé et Céréalié / <i>grilled and cerealed</i>	9€
Sencha Bio	Iodé et Végétal / <i>iodized and vegetal</i>	9€

#### INFUSIONS / HERBAL TEAS

Le Jardin de la Piboule	Réalisé pour nous par notre maraîcher <i>exclusively customized by our market gardener</i>	9€
-------------------------	---	----



# COCKTAILS



## BRIGANTINE'S SPRITZ

Aperol, Vodka Ciroc, citron jaune, sirop de rhubarbe, Perrier, Prosecco 20€

## FUMOSO NEGRONI

G'Vine Floraison Gin, La Quintinye Rouge, Campari 20€

## BELLINI

Purée de pêche, Prosecco 20€

## LA MEDICAZIONE

Ramazzotti, Tequila Casamigos Blanco, citron vert, gingembre 20€

## GLORIA

Italicus, cordial de framboise, basilic, Schweppes Sélection Tonic 20€

## GIGARO'S MULE

Ciroc Vodka, citron vert, gingembre, eau de concombre, menthe 20€

FAITES NOUS RÉVISER NOS CLASSIQUES

19€

# DOLCE VITA



## CAFFÈ FREDDO

Meletti Caffè, Embargo Rhum, orgeat maison, café cold brew 19€

## DOLCE GARIBALDI

Campari, orange, glace vanille 19€

## AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, orange, citron jaune, ananas, Amarena 20€

## ESPRESSO CAFFÈ MARTINI

Ciroc Vodka, Frangelico, Mandarine Imperial, café 20€



# SOFTS



## SODAS

Sirop à l'eau / <i>Water with syrup</i>	4€
Coca-cola/ Zero 33cl	8€
Orangina 25cl	8€
San Bitter 10cl	8€
Ice-tea Maison / <i>Homemade Iced-tea</i>	9€
Schweppes Sélection Tonic 25cl	9€
Schweppes Sélection Ginger Beer 25cl	9€
Schweppes Sélection Ginger Ale 25cl	9€
Limonade Elixia 33cl	9€
RedBull 25cl	12€

## JUS DE FRUITS PRESSÉS / *FRESH FRUITS JUICE*

Citron, orange ou pamplemousse / <i>Lemon, orange, or grapefruit</i>	14€
--	-----

## JUS DE FRUITS / *FRUITS JUICE*

Pomme Bio Benedetti / <i>Organic Apple</i>	Bouches-du-Rhône	9€
Pêche Bio Benedetti / <i>Organic Peach</i>	Bouches-du-Rhône	9€
Ananas Alain Millat / <i>Pineapple</i>	Var	9€
Fraise Alain Millat / <i>Strawberry</i>	Var	9€
Tomate Alain Millat / <i>Tomato</i>	Var	9€

## EAUX / *WATERS*

Acqua Panna 75cl	10€
San Peligrino 75cl	10€
Evian 33cl	7€
Perrier 33cl	7€
Voss Plate 80cl	10€
Voss Pétillante 80cl	10€

# DIGESTIFS



## LIQUEURS

(4cl)

Bénédictine	France	15€
Kahlúa	Mexique	15€
Bailey's	Irlande	15€
Get 27	France	15€
Get 31	France	15€
Cointreau	France	15€
Amaretto Disaronno	Italie	15€
Limoncello Villa Massa	Italie	15€
Limoncello Meletti	Italie	12€
Caffè Meletti	Italie	15€
Myrthe	France	15€
Farigoule	France	15€
Fernet Branca	Italie	15€
Frangelico	Italie	15€
St-Germain	France	17€
Italicus	Italie	18€
Patrón XO Café	Mexique	18€

## SELEZIONE DI «GRAPPA»

Amorosa Vespaiolo	Italie	40€
Po Morbida Moscato	Italie	20€
Sassicaia	Italie	30€



# RICETTA SENZA ALCOOL



## HIBISCUS ICED TEA

Recette maison

12€

## MATTINA DETOX

Menthe, gingembre, citron vert, eau de concombre, Perrier

15€

## FRENCH RIVIERA

Cordial de Framboise, basilic, Schweppes Sélection Tonic

15€

## SAN DETOX

San Bitter, orange, glace vanille

15€

## SICILIA ANTICA

Café Cold brew, orgeat maison

15€



# LES VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE



## LES ROSÉS/ *ROSÉS WINES*

(12,5cl)

2021	Domaine de La Croix « Bastide Blanche »	AOP Côtes de Provence	12€
2021	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	14€
2021	Domaine de La Madrague «Claire»	AOP Côtes de Provence	13€
2021	Château Minuty «Rose & Or»	AOP Côtes de Provence	16€

## LES BLANCS/ *WHITE WINES*

2020	Domaine de La Tourraque «Harmonie»	AOP Côtes de Provence	12€
2019	Bertani «Sereole»	DOC Soave	11€
2019	Billaud-Simon	AOP Chablis	15€

## LES ROUGES/ *RED WINES*

2019	Domaine de La Croix « Bastide Blanche »	AOP Côtes de Provence	12€
2020	Arianna Occhipinti «SP 68»	IGT Sicilia	12€
2018	Cossetti «La Vigna Vecchia»	DOCG Barbera d'Asti	14€

## LES CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS/

### *CHAMPAGNES & SPARKLING WINES*

Roederer «Collection 242»	AOP Champagne	16€
Billecart Salmon « Rosé »	AOP Champagne	21€
Laurent Perrier « Blanc de Blancs »	AOP Champagne	30€





# SPIRITUEUX



## RYE

(4cl)

Hudson Manhattan Rye	Ecosse	25€
----------------------	--------	-----

## CANADA

Crown Royal	Canada	20€
-------------	--------	-----

## BOURBON

Jack Daniel's	USA	16€
Marker's Mark	USA	17€
Hudson Baby Bourbon	USA	25€

## IRISH

The Sexton Single Malt Irish Whiskey	Irlande	17€
--------------------------------------	---------	-----

## COGNAC

Camus VSOP	France	25€
Hennessy XO	France	60€

## ARMAGNAC

Bordeneuve VSOP	France	30€
-----------------	--------	-----

## CALVADOS

Busnel VSOP	France	20€
-------------	--------	-----



# SPIRITUEUX



## BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

(4cl)

Copper Dog	Ecosse	17€
Johnnie Walker Red Label	Ecosse	15€
Johnnie Walker Black Label	Ecosse	20€
Johnnie Walker Blue Label	Ecosse	55€
Chivas 12 yo	Ecosse	20€
Laphroaig 10 yo	Ecosse	20€
Lagavullin 16 yo	Ecosse	30€

## HIGHLAND

Glenmorangie 10 yo	Ecosse	20€
--------------------	--------	-----

## LOWLAND

Glenkinchie 12 yo	Ecosse	21€
-------------------	--------	-----

## SPEYSIDE

The Balvenie Double Wood 12 yo	Ecosse	20€
The Balvenie - A week of Peat 14 yo	Ecosse	22€
The Balvenie Carribbean Cask 14 yo	Ecosse	22€
The Balvenie Sherry Cask 15 yo	Ecosse	32€
The Balvenie Port Cask 21 yo	Ecosse	32€
The Balvernie 25 yo	Ecosse	60€
The Balvenie - A day of dark Barkey 26 yo	Ecosse	65€
Glenfiddich Solera Reserve 15 yo	Ecosse	22€
Glenfiddich Winter Storm 21 yo	Ecosse	35€
Glenfiddich Grand Cru 23 yo	Ecosse	38€
Glenfiddich Grand Couronne 26 yo	Ecosse	60€

# APÉRITIFS



## BIÈRES / BEER

Peroni 33cl	Italie	9€
-------------	--------	----

## ANISÉS / ANISE (4cl)

Ricard	Marseille, France	8€
Pastis 51	Marseille, Marseille	8€
Bardouin	Forcalquier, France	10€
Anisetta Meletti	Italie	9€
Absinthe	France	19€
Anisette Marie-Brizard	France	12€

## VERMOUTH QUINQUINA & BITTER / VERMOUTH & BITTER (6cl)

La Quintinye Rouge	France	15€
La Quintinye Blanc	France	15€
La Quintinye Dry	France	15€
Airone Aperitivo	Italie	15€
Luxardo Bitter Bianco	Italie	20€
Luxardo Bitter Rosso	Italie	20€
Martini Bianco, Rosso	Italie	15€
Ramazzotti Amaro	Italie	10€
Amaro Montenegro	Italie	12€
Antica Formula	Italie	15€
Averna	Italie	12€
Cynar	Italie	15€
Campari	Italie	15€
Apérol	Italie	15€

# SPIRITUEUX



## GIN / GIN

(4cl)

G'Vine Floraison	France	18€
Nouaison by G'Vine	France	18€
Nouaison Reserve by G'vine	France	25€
Malfy Citron	Italie	15€
Malfy Orange Sanguine	Italie	15€
Malfy Pamplemousse	Italie	15€
Hendrick's	Ecosse	17€
Hendrick's Orbium	Ecosse	19€
Hendrick's Midsummer solstice	Ecosse	19€
Hendrick's Lunar	Ecosse	19€
Tanqueray Ten	Ecosse	22€
The Botanist	Ecosse	25€
Mare	Espagne	19€
Citadelle	France	18€
Bombay Sapphire	Angleterre	16€

## VODKA / VODKA

Cîroc	France	17€
Cîroc Red Berry	France	22€
Grey Goose	France	22€
Grey Goose La Poire	France	22€
Beluga Gold Line	Russie	60€
Zubrowska Czarna	Pologne	25€
Zubrowska Bison Grass	Pologne	17€



# SPIRITUEUX



## TEQUILA & MEZCAL / *TEQUILA & MEZCAL* (4cl)

Casamigos Blanco	Mexique	18€
Casamigos Reposado	Mexique	25€
Casamigos Añejo	Mexique	28€
Casamigos Mezcal	Mexique	34€
Jose Cuervo Tradicional Reposado	Mexique	25€
Dobel Diamante	Mexique	28€
Don Julio 1942	Mexique	75€
Claze Azul Plata	Mexique	38€
Claze Azul Reposado	Mexique	50€
Claze Azul Añejo	Mexique	150€

## RUM & CACHAÇA / *RUM & CACHAÇA*

Bumbu	Barbade	17€
Bumbu XO	Barbade	25€
Mount Gay Black Barrel	Barbade	16€
Kraken Black Spiced	Caraïbes	19€
Embargo Blanco	Caraïbes	16€
Saint-James Fleur de Cane Vieux	Martinique	22€
Cachaça Leblon	Brésil	20€
Diplomatico	Vénézuela	22€
Zacapa Solera 23 yo	Guatemala	32€

## INCLASSABLE/ *UNCLASSIFIABLE*

Thoreau «Rhum/Cognac»	Guatemala/France	25€
-----------------------	------------------	-----

## PISCO / *PISCO*

Macchu Pisco	Pérou	15€
--------------	-------	-----

