

À PARTAGER / TO SHARE



HOUMOUS, PAIN PITA - 11€

Hummus, pita bread

CONDIMENT À L'ANCHOIS, CRUDITÉS - 14€

Anchovy condiment, raw vegetables

ARANCINI AUX PÂTES CACIO E PEPE - 9€

Pasta arancini with cheese and black pepper

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI - 14€

Cod fritter, 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, cornichon, oignon, sauce

Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, pickles, onion, sauce

LOBSTER ROLL - 35€

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 À LA MORTADELLE, STRACCIATELLA

ET PISTACHE - 21€

Pain pinsa, mortadelle, stracciatella, pistache et roquette

Pinsa bread, mortadella, stracciatella, pistachios and arugula

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 19€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive

Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, and olive oil

BURRATA E PROSCIUTTO - 25€

Sauce tomate, roquette, burrata 125g, jambon de Parme 24 mois,

vieux balsamique

Tomato sauce, arugula, 125g burrata, Parma ham (24 months),

aged balsamic vinegar

DIAVOLA - 22€

Sauce tomate, soppressa picante, mozzarella, artichaut, stracciatella

Tomato sauce, spicy soppressa, mozzarella, artichoke, stracciatella

NAPOLI - 24€

Sauce tomate, câpre, olive taggiasche, anchois de Cantabrie, origan

Tomato sauce, caper, taggiasca olive, Cantabrian anchovies, oregano

TARTUFO - 35€

Ricotta, mozzarella, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été

Ricotta, mozzarella, truffle pecorino, ham with summer truffle

ENFANTS / KIDS



FILETS DE POULET PANÉS, FRITES - 15€

Breaded chicken, French fries

CHEESEBURGER, FRITES - 17€

Cheeseburger, French fries

STEAK HACHÉ, FRITES - 16€

Beef patty, French fries

FISH AND CHIPS, FRITES - 16€

Poisson pané, frites

Fish and French fries



SALADES / SALADS



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

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

SALADE NIÇOISE - 25€

Salade, ventrèche de thon, tomate, olive taggiasche, oeuf 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

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE ET

SAUCE «TONNATO» - 33€

Grilled octopus, potatoes, and «tonnato» sauce

CEVICHE DE SAUMON, CITRONELLE, GINGEMBRE, LAIT DE COCO,

CORIANDRE - 34€

Salmon ceviche, lemongrass, ginger, coconut milk, coriander

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

Italian-style beef carpaccio, burratina, French fries

KEFTAS AU BŒUF ET AGNEAU, RAITA ET BABA GANOUSH - 33€

Beef and lamb keftas, raita, baba ghanoush

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 6€

French fries

SALADE VERTE - 6€

Green salad

SALADE MIXTE - 7€

Mixed salad

COLESLAW - 8€

Chou rouge, betterave, pomme verte, carotte

Red cabbage, beet, green apple, carrot

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE-CREAM



TIRAMISÙ - 12€

Tiramisù

GAUFRE LIÉGEOISE AU NUTELLA ET CHANTILLY - 10€

Liège waffle with Nutella and Chantilly cream

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON - 16€

Plate of seasonal fruits

COOKIE'DWICH - 12€

Frozen cookie sandwich

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

- PINK PARADISE** 16 cl - 18€
Gin G'Vine Nouaison, infusée à la fleur d'hibiscus, rose litchi, citron
- FUNRISE** 18 cl - 18€
Tequila 1800 Silver, fève de tonka, ananas, vanille, citron
- ADRIATICO PALOMA** 18 cl - 18€
Amaretto Adriatico blanco, Schweppes selection premium pomelo, citron vert
- SUMMER MULE** 18 cl - 18€
Gin G'Vine Nouaison au basilic, apéritif au melon Manguin, citron vert, ginger beer

SPRITZ PÉPÉ

- PÉPÉ SPRITZ** 16 cl - 18€
Apérol, schrub fraise-tonka, Prosecco Ricadonna, Perrier
- HUGO SPRITZ** 16 cl - 18€
Liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, Prosecco Riccadonna, Perrier
- MAMMACELLO SPRITZ** 16 cl - 18€
Limoncello Mamma Mia, fleur d'oranger, Prosecco Riccadonna, Perrier

FROZEN

- FROZEN TROPICAL** 18 cl - 18€
Rhum Toti, ananas, passion, mangue
- WATERMELON MARGARITA** 18 cl - 18€
Téquila 1800 Silver, Cointreau, citron vert, pastèque

COCKTAILS CLASSIQUES 9cl à 18 cl - 16€

Expresso Martini, Cosmopolitan, Porn star Martini, Basil smash ...

SPIRITUEUX

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| VODKA 4 cl | GIN 4 cl |
| Renaissance - 12€ | G'Vine Nouaison - 12€ |
| Grey Goose - 18€ | Tanqueray london dry - 13€ |
| | Hendrick's - 16€ |
| RHUM 4 cl | The Botanist Islay dry - 18€ |
| Trois Riviere Blanc - 12€ | Generous Coriander & Cumbava - 17€ |
| Saint James XO - 22€ | Tanquerey 0% - 10€ |
| Havana Club 3 ans - 13€ | WHISKY 4 cl |
| Rhum Toti - 13€ | Johnnie Walker Red Label - 13€ |
| Sailor Jerry - 14€ | Johnnie Walker Black Label - 17€ |
| Diplomatico - 19€ | Jack Daniel's - 15€ |
| Santa Teresa - 21€ | Markers Mark - 16€ |
| Montebello vieux - 23€ | Chivas Regal 12 y-o - 19€ |
| TEQUILA 4 cl | Macallan Double Cask 12 y-o - 22€ |
| 1800 Silver - 13€ | Bushmills Original - 12€ |
| Don Julio Reposado - 22€ | CACHAÇA / PISCO 4 cl |
| MEZCAL 4 cl | Cachaça Leblon - 15€ |
| The Lost Explorer Espadin 8 ans - 21€ | Pisco La Caravedo - 14€ |

SUPPLÉMENT SODA - 2€

PLATEAU SHOOTER PÉPÉ 5 cl - 80€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

- Sirop à l'eau / Diabolo 3€ / 4€
- SODA**
- Coca-cola / Sans sucre / Cherry 33cl 7€
- Orangina / Fuze Tea / Sprite / Schweppes Agrumes 25cl 7€
- San Bitter 10cl 6€
- Red Bull 25cl 9€
- SCHWEPES SÉLECTION PREMIUM** 20cl
- Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pomelo 7€
- JUS DE FRUITS PRESSÉS** 20cl
- Citron / Orange / Pamplemousse 10€
- JUS DE FRUITS** 20cl
- Orange / Pomme / Ananas / Fraise / Tomate / Mangue /Cranberry 7€
- EAUX**
- Acqua Panna 25cl / Perrier 33cl 6€
- Acqua Panna / San Pellegrino 75cl 9€
- Voss Plate / Pétillante 80cl 11€

La carte des vins de la brigantine est disponible sur demande
The Brigantine's Wine List is available upon request

MOCKTAILS

- GINGERBOOSTER** 18 cl - 10€
Gingembre, pomme, citron
- MOCKTAIL FROZEN** 18 cl - 10€
Ananas, mangue, passion
- HIBISCUS ICED TEA** 18 cl - 10€
Infusion hibiscus, Earl Grey Bio, citron
- SEXYBERRY** 17 cl - 10€
Framboise, citron vert, cranberry, pêche
- MORNING DETOX** 15 cl - 10€
Citron vert, gingembre, concombre, menthe, perrier
- BANANALASSI** 18 cl - 10€
Banane, lait d'amande, concentré de Chaï, crème de coco
- VIRGIN SPRITZ** 16 cl - 10€
Apéritif Mionetto à l'orange 0%, Prosecco Mionetto 0%, Perrier
- VIRGIN HUGO SPRITZ** 16 cl - 10€
Fleur de sureau Monin, 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, Dry 6cl | 10€ |
| Campari / Suze 6cl | 10€ |
| Porto Rouge, Blanc 8cl | 10€ |
| Ice Tropez Original, Exotic 27.5cl | 11€ |
| Ice Tropez 0% alcool 27.5cl | 10€ |

BIÈRES

- BOUTEILLE**
- Corona 35,5 cl 9€
- Bière du Golfe Blonde «Égérie» 33 cl 9€
- Goxoa 0% alcool 33 cl 9€
- Bière de la Rade I.P.A La Barrac BIO 33 cl 10€
- PRESSION**
- Heineken 25 cl / 50 cl 5€ / 10€
- Affligem Blanche 25 cl / 50 cl 6€ / 12€

BOISSONS CHAUDES

- | | |
|---|---------|
| 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 | 7€ |
| Thé vert Sencha | 7€ |
| Infusions : Menthe fraîche / Verveine / Camomille | 7€ |

DIGESTIFS & LIQUEURS

- | | |
|---|-----|
| Baileys / Get 27 / Get 31 4cl | 12€ |
| Fernet Branca / Cointreau 4cl | 12€ |
| Limoncello Mamma Mia / Frangelico 4cl | 12€ |
| Amaretto Adriatico Roasted Almonds / Bianco 4cl | 12€ |
| Amaretto Adriatico 0% alcool | 10€ |
| St-Germain 4cl | 16€ |
| Camus VSOP Calvados / Chartreuse verte 4cl | 21€ |

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE

- | | | |
|---|-----------------------|-----|
| ROSE | | |
| 2024 - Château Roubine « Hippy » | AOC Côtes de Provence | 8€ |
| 2024 - Château Miraval « Studio » | AOC Côtes de Provence | 12€ |
| BLANC | | |
| 2024 - Dom de la Croix « Irresistible » | AOC Côtes de Provence | 8€ |
| 2024 - Domaine Vacheron | AOC Sancerre | 12€ |
| ROUGE | | |
| 2024 - Dom de la Madrague « Gigaro » | AOC Côtes de Provence | 8€ |
| 2020 - Château Cantemerle | AOC Haut-médoc | 12€ |
| CHAMPAGNE | | |
| Coquard-Bour Blanc Brut | AOC Champagne | 18€ |
| Louis Roederer «245» Blanc Brut | AOC Champagne | 23€ |

