

DEJEUNER BORD DE MER A LA BRIGANTINE

Lunch by the seaside at La Brigantine

Entrées/*Starters*

Rosace de crevettes, avocat, tomates et pomelos Rosette of prawns, avocado, tomatoes and grapefruit	15
Gravelax de saumon, caponata de tomates et fenouil Salmon gravelax, caponata of tomatoes and fennel	14
Salade la Brigantine, façon Cesar Brigantine Cesar salad	15
Salade Mixte tradition Traditional mixed salad	10
Tomates de couleurs et buratta Colored Tomatoes and buffalo mozzarella	15
Bresaola, artichauts et buffala cerise Bresaola air-dried beef, artichokes and cherry mozzarella	16
Tartare de thon aux aromates Tuna tartare with seasonings	15

Pâtes/*Pastas*

Linguine « alla Norma » Linguini with aubergines, tomatoes and ricotta cheese	14
Linguine Tomates-Basilic Linguini with tomatoes and basil	12
Linguine « alle Vongole » Linguini with clams	23

Viandes/Meats

Steak tartare traditionnel ou à l'italienne 20
Traditional steak tartar or Italian way

Suprême de volaille fermière, et son jus 26
Free range chicken supreme and its sauce

Burger à l'italienne 20
Grilled burger

Burger au poulet 18
Chicken burger

Sur le grill/ Grilled Meats

Entrecôte Charolaise 30
Entrecôte of Charolais beef

Filet de bœuf Charolais 36
Grilled filet of Charolais beef

Côtes d'agneau au thym 28
Grilled lamb chop with thyme

Poissons et crustacés/Fish and shellfish

Dos de cabillaud snacké, sauce vierge 22
Pan fried filet of cod with a virgin sauce

Moules Marinières ou à la crème 18
Mussels in a white wine and parsley sauce or with creamy sauce

Dorade ou loup grillé au fenouil 28
Grilled sea bream or sea bass with fennel

Gambas à la plancha façon Chef 30
Griddled tiger prawns in the Chef's style

Choix de garniture / **Side dishes**

Pommes frites/ **French fries** Salade verte / **Green salad**
Riz parfumé/ **Perfumed rice** Ratatouille niçoise/**Regional ratatouille**
Poêlée de légumes de saison/ **Pan-fried seasonal vegetables**

Desserts/**Desserts**

Crème brûlée à la vanille Vanilla creme brulee	8	
Tiramisu Tiramisu	10	
Tarte aux fruits de saison Seasonal fruit pie	10	
Fraises et framboises tout simplement Simply strawberries and raspberries	12	
Café gourmand Coffee with a selection of mini desserts	10	
Pêches pochées à la verveine Poached peaches, verbena syrup	10	
Macaronade framboises-mangue Raspberry and mango macaron	10	
Les glaces et Sorbets au choix Choice of ice creams and sorbets	3	la boule/ per scoop

Nos prix s'entendent taxes et services compris, en Euros
Our prices include taxes and service, in Euros

Nos viandes bovines sont d'origine française
Our beefs are of French origin

Service du déjeuner de 12.30 à 14.30
Lunch Service from 12.30 pm to 2.30 pm