

DINER COUCHER DE SOLEIL A LA BRIGANTINE

Sunset Dinner at La Brigantine

Entrees/*Starters*

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons frottés à l'ail <i>Rock fish soup, rouille sauce and croutons rubbed in garlic</i>	16
Carpaccio de daurade, huile vanillée et citron vert <i>Carpaccio of sea bream, vanilla oil and lime</i>	21
Salade de gambas tièdes, courgettes violon au citron <i>Warm tiger prawn salad, courgettes with lemon</i>	22
Tataki de thon au sésame, légumes sautés au soja <i>Tataki of sesame tuna, vegetables lightly fried in soya sauce</i>	18
Salade César, copeaux de parmesan, lard fumé <i>Cesar salad, parmesan shavings and smoked bacon</i>	16

Viandes/*Meats*

Pluma de porc ibérique, pommes mousseline à la truffe d'été <i>Shoulder of Iberian Pork, mashed potatoes with summer truffle</i>	30
Canon d'agneau, pain perdu d'aubergines, chutney de tomates <i>Loin of lamb in its juice, layered aubergines, tomato chutney</i>	32

Sur le grill/ *Grilled Meats*

Entrecôte Charolaise <i>Entrecôte of Charolais beef</i>	30
Filet de bœuf Charolais <i>Grilled filet of Charolais beef</i>	36
Côtes d'agneau au thym <i>Grilled lamb chop with thyme</i>	28

Choix de garniture / *Side dishes*

Pommes frites/ <i>French fries</i>	
Riz parfumé/ <i>Perfumed rice</i>	
Ratatouille niçoise/ <i>Regional ratatouille</i>	
Poêlée de légumes de saison/ <i>Pan-fried seasonal vegetables</i>	

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

Poissons et crustacés/Fish and shell fish

Filets de loup à la marinière de palourdes, risotto au citron Filet of sea bass with a clam sauce, lemon risotto	32
Pavé de cabillaud aux condiments, émulsion de jus de cuisson Cod steak with seasoning, emulsion of cooking juices	26
Persillade d'encornets, artichauts, asperges et sauce vierge Squid in parsley, artichokes, asparagus and virgin sauce	26
Dorade ou loup grillé au fenouil Grilled sea bream of sea bass with fennel	28
Langoustes et homards sur commande Lobsters and fresh lobsters on special order	

Desserts/Sweets

Assiette de fromages Plate of cheese	14
Les fraises et framboises tout simplement Simply strawberries and raspberries	12
Tarte au citron meringuée Lemon meringue tart	10
Douceur fraises-basilic Soft strawberries and basil	10
Profiteroles "Brigantine" Homemade vanilla profiteroles with warm chocolate	10
Dôme Passion-Mangue Passion fruit-Mango dome	10
Éclair Framboise-Pistache Pistachio-Raspberry éclair	10
"Snickers" maison à la noisette Homemade hazelnut "Snickers"	10

Nos prix s'entendent taxes et service compris, en Euros
Our prices include taxes and service, in Euros
Service du diner de 19.30 à 21.30
Dinner service from 7.30 pm to 9.30 pm