



# BRIGANTINE



MENU



**BRIGANTINE**



# **NOTRE PHILOSOPHIE**

## **OUR APPROACH**



Trattoria élégante, la Brigantine vous invite à découvrir l'authenticité de la cuisine italienne. Nous avons à cœur de vous proposer ce que nous aimons tant : des recettes traditionnelles, des plats à partager généreux et goûteux, des pizzas gourmandes et légères, des recettes chinées dans le terroir ou méconnues, sans oublier la légendaire hospitalité latine. Laissez-vous guider pour un moment de convivialité, dans un cadre chaleureux à l'atmosphère accueillante.

**BIENVENUE À LA BRIGANTINE, BIENVENUE EN ITALIE.**

*Vous êtes végétarien, végan ou contraint par des allergies alimentaires ?  
Demandez notre carte dédiée pour vous.*



The Brigantine is an elegant trattoria where you can enjoy authentic Italian cuisine. We love to share with you the food we love ourselves. You'll find traditional recipes, generous dishes full of flavor to share with others, light, delicious pizzas, and local and little-known recipes, not forgetting lashings of legendary Latin hospitality. With its warm, welcoming, convivial atmosphere, it's the perfect place for good food in good company!

**WELCOME TO LA BRIGANTINE, WELCOME TO ITALY.**

*Are you vegetarian, vegan or restricted by food allergies?  
Request our dedicated menu for you.*



**L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.  
Information on the origin of the meats and details of allergens is available on request**



**BRIGANTINE**



**ANTIPASTI**  
**HORS D'ŒUVRES À PARTAGER**  
**ANTIPASTI TO SHARE**



**CAPONATA, SICILIA - 14€**

Ragoût froid d'aubergine, poivron, oignon, tomate, céleri, câpre  
Cold eggplant, bell pepper, onion, tomato and caper stew

**SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 13€**

Croquettes de risotto, viande et mozzarella  
Risotto croquettes with meat and mozzarella

**FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 15€**

Fine tourte garnie de fromage stracchino  
Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

**SARDE IN SAOR, VENETO - 16€**

Escabèche de sardines, oignons doux, marjolaine, raisins secs, pignons  
Marinade of sardines, sweet onions, marjoram, raisins, pine nuts

**PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 15€**

Parmesan vache rouge 24 mois  
Parmesan red cow aged 24 months

**GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 15€**

Gorgonzola AOP à la cuillère  
PDO Gorgonzola by the spoon

**SALUMERIA**

Charcuteries  
Cold meats

**MORTADELLA - 14€**

**PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€**

**BRESAOLA - 14€**

**SALSICCIA PICCANTE DI MARTINA FRANCA - 14€**

**COPPA DI TESTA - 14€**





**BRIGANTINE**



## **PRIMI PIATTI**

**ENTRÉES**

**STARTERS**



**VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 33€**

Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres  
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

**CRUDO DI PESCATO, LIMONE, FINOCCHIO, ZAFFERANO, SICILIA - 34€**

**SUPP CAVIAR OSCIETRA 20 g +51€**

Crudo de poisson, citron, fenouil, safran  
Fish crudo with lemon, fennel, saffron

**BURRATA 300 G, SALAME ROSA, PUGLIA - 42€**

**VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORO, PESTO ROSSO**

Burrata 300 g, salame rosa, légumes rôtis marinés, tomates, pesto rosso  
Burrata 300 g, salame rosa, marinated roasted vegetables, tomato, pesto rosso

**INSALATA SARDA, VERDURE DI STAGIONE, GERMOGLI, BOTTARGA, SARDEGNA - 35€**

Fregola sarda, jeunes pousses, légumes de saison, amandes,  
condiment roquette et menthe, poutargue

Fregola sarda, young shoots, seasonal vegetables, almond, arugula and mint condiment, bottarga

**INSALATA ESTIVA, RIVIERA - 36€**

Haricots verts, tomates, anchois fumés, mozzarella di bufala,  
feuilles de câpres, olives taggiasche, amandes, cébettes

Green beans, tomatoes, smoked anchovies, mozzarella di bufala, caper leaves, taggiasche olives,  
almonds, spring onions





**BRIGANTINE**



## **SECONDI PIATTI**

**PLATS**

**MAIN COURSES**



**POLPO ALLA FIAMMA, ZUCCHINE, 'NDUJA, CALABRIA - 37€**

Poulpe à la braise, courgette, 'nduja, roquette, olive taggiasche, gremolata  
Braised octopus, zucchini, 'nduja, arugula, olive taggiasche, gremolata

**PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 15€ les 100 g**

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment  
Grilled catch of the day, seasonal side

**ARAGOSTA ALLA GRIGLIA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 28€ par 100 g**

Langouste grillée, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage  
Grilled spiny lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



**POLLO ALLA FIAMMA, SALSA DIAVOLA, PATATINE CROCCANTI, LOMBARDIA - 41€**

Coquelet à la braise, sauce diable, pommes de terre croustillantes  
Braised cockerel, devilled sauce, crispy potatoes

**BATTUTA DI MANZO, GNOCCHI FRITTI, PIEMONTE - 44€**

Tartare de filet de bœuf, roquette, tomate confite, parmesan, straciatella fumée, câpre, pignon  
Beef tenderloin tartare, arugula, preserved tomatoes, parmesan, smoked straciatella, capers, pine nuts

**SCALOPPA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€**

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti sardes à la tomate  
Milanese-style veal, Sardinian gnocchetti with tomato sauce





**BRIGANTINE**



# **PIZZA & FOCACCIA NEL FORNO A LEGNA**

**PIZZAS & FOCACCIAS AU FEU DE BOIS**

**WOOD-FIRED PIZZA & FOCACCIA**



## **PUTTANESCA - 29€**

Tomate San Marzano, anchois de Cantabrie, straciatella, olives, câpres, huile d'ail, persil  
San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, straciatella, olives, capers, garlic oil, parsley

## **PORCHETTA - 28€**

Fior di latte, porchetta d'ArICCIA IGP, straciatella, moutarde de fruits, pickles d'oignon  
Fior di latte, IGP porchetta from ArICCIA, straciatella, fruit mustard, onion pickles

## **NERANO - 28€**

Courgette et fleur, citron, ail, mozzarella di bufala, provolone del monaco IGP, menthe, basilic  
Zucchini and flower, lemon, garlic, mozzarella di bufala, IGP provolone del monaco, mint, basil

## **BELLA LUCIA - 29€**

Tomate San Marzano, aubergine, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan  
San Marzano tomato, eggplant, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

## **TARTUFO NERO - 65€**

Ricotta, fior di latte, pecorino à la truffe, mozzarella di bufala, truffe noire  
Ricotta, fior di latte, truffle pecorino, mozzarella di bufala, black truffle

## **FOCACCIA, GAMBERO ROSSO, CAVIAR 40 G - 190€**

Straciatella, carpaccio de gambero rosso, pickles d'oignon, poutargue de caviar, caviar  
Straciatella, gambero rosso carpaccio, onion pickles, caviar bottarga, caviar





## BRIGANTINE



# PASTA

PÂTES  
PASTA



### **PAPPARDELLE FRESCHE AL TARTUFO NERO, PIEMONTE - 63€**

Pappardelle fraîches, ricotta di bufala fumée, jus corsé, truffe noire  
Fresh pappardelle, smoked ricotta di bufala, strong juice, black truffle

### **MEZZI PACCHERI ALLA PESCATORA, SICILIA - 39€**

Mezzi paccheri aux coquillages et crustacés, ail, persil, taralli  
Mezzi paccheri with shellfish, garlic, parsley, taralli

### **ORECCHIETTE, SALSICCIA, ZAFFERANO E FAGIOLINI, PUGLIA - 35€**

Orecchiette, ragoût de saucisse au safran, poivron crusco, haricots verts, parmesan 24 mois  
Orecchiette, sausage ragout with saffron, crusco pepper, green beans, Parmesan aged 24 months

### **RIGATONI ALL'AMATRICIANA, LAZIO - 35€**

Rigatoni, sauce tomate, guanciale, pecorino  
Rigatoni, tomato sauce, guanciale, pecorino

### **RAVIOLI AL CAVIALE, LOMBARDIA - 109€**

Ravioli à la ricotta et citron, jaune d'œuf confit, persil, oignon acidulé,  
poutargue de caviar, caviar  
Lemon ricotta ravioli, candied egg yolk, parsley, tangy onion, caviar bottarga, caviar

# CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS  
SIDES



### **INSALATA VERDE - 12€**

Salade verte  
Green salad

### **INSALATE DI POMODORO, BASILICO E PESTO ROSSO / VERDURE DI STAGIONE, GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI - 14€**

Salade de tomates, basilic et pesto rosso / Légumes de saison  
Gnocchetti sarde à la tomate / Pommes de terre croustillantes  
Tomato salad, basil, and pesto rosso / Seasonal vegetables / Sardinian gnocchetti with tomato,  
crispy potatoes



**BRIGANTINE**



**DOLCI**

**DOUCEURS**

**SWEETS**



**TIRAMISÙ, VENETO - 16€**

Tiramisu

Tiramisù

**TORRONE GHIACCIATO, LOMBARDIA - 18€**

Nougat glacé, fruits secs, framboise

Frozen nougat, dried fruit, raspberry

**GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 42€**

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)

Italian-style Fior di latte ice-cream, toppings (to share)

**MERINGA, RICOTTA E LIMONE, CAMPANIA - 18€**

Ricotta fraîche, citron, mousse de citron, sorbet citron, basilic

Fresh ricotta, lemon, lemon mousse, lemon sorbet, basil

**TARTUFO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, PIEMONTE - 18€**

Mousse à la noisette, cœur à la noisette du Piémont

Hazelnut mousse, Piedmont hazelnut heart

**AFFOGATO AL PISTACCHIO, SICILIA - 16€**

Glace à la pistache, café italien

Pistacchio ice-cream, Italian coffee







# BRIGANTINE



LA CARTE DES VINS



**BRIGANTINE**

# LES CHAMPAGNES



## BLANCS / WHITE CHAMPAGNE

**75cl**

Billecart Salmon Brut Reserve	AOC Champagne	125€
Louis Roederer «Collection 244» Brut	AOC Champagne	135€
Laurent Perrier «La Cuvée» Brut	AOC Champagne	125€
Olivier Horiot «Metisse» Brut Nature	AOC Champagne	110€
J.M. Sélèque «Solesse» Extra-Brut	AOC Champagne	125€
Pommery «Apanage» Brut	AOC Champagne	130€
François Bedel «Dis, Vin Secret» Extra-Brut BIO	AOC Champagne	170€
Pierre Gerbais «Grain de Celles» Extra-Brut	AOC Champagne	95€
Laherte & Frères «Ultradition» Extra-BrUt	AOC Champagne	110€
Krug «La Grande Cuvée» Brut	AOC Champagne	750€
Perrier-Jouët «Grand Brut»	AOC Champagne	135€
Egly-Ouriet «Grand Cru» Extra-Brut	AOC Champagne	700€
Moussé & Fils «L'Or d'Eugène» Brut	AOC Champagne Blanc de Noirs	90€
Remy Massin «Tradition» Brut	AOC Champagne Blanc de Noirs	92€
Clandestin «Boréal» Brut Nature	AOC Champagne Blanc de Noirs	170€
Perrier-Jouët Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	190€
Dhondt-Grellet «Les Terres Fines» Extra-Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	170€
Domaine Collet «Silex & Craie» Extra-Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	120€
Ruinart Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	245€
Pommery «Apanage» Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	150€
Laurent Perrier Brut Nature	AOC Champagne Blanc de Blancs	200€
Etienne Calsac «Echappée Belle» Extra-Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	115€

## DEMI-SEC / SEMI-DRY CHAMPAGNE

**75cl**

Veuve Clicquot «Demi-Sec» Brut	AOC Champagne	145€
Georges Vesselle «Demi-Sec» Brut Grand Cru	AOC Champagne	100€

## MILLESIMÉS BLANCS / WHITE VINTAGE

**75cl**

2013 Moët & Chandon «Grand Vintage» Extra Brut	AOC Champagne	150€
2015 Louis Roederer «Brut Nature By Starck»	AOC Champagne	250€
2015 Georges Vesselle Grand Brut Nature	AOC Champagne	150€
2013 Dom Pérignon Brut	AOC Champagne	700€
2012 Perrier-Jouët «Belle Epoque» Brut	AOC Champagne	450€
2015 Louis Roederer «Cristal Brut»	AOC Champagne	630€
2016 Guiborat « De Caurés à Mont-Aigü» Extra-Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	225€
2015 Leclerc-Briant «Blanc de Meunier» Brut Nature BIO	AOC Champagne Blanc de Noirs	215€
2015 Taittinger Grand Cru Brut	AOC Champagne	170€
2012 Lanson Brut Vintage	AOC Champagne	195€



## BRIGANTINE

# LES CHAMPAGNES



### LES ROSÉS / ROSÉ CHAMPAGNE

75cl

	Ruinart Brut Rosé	AOC Champagne	190€
	Billecart Salmon Brut Rosé	AOC Champagne	160€
	Collet Brut Rosé	AOC Champagne	131€
	Chartogne-Taillet Extra-Brut	AOC Champagne	130€
	Pierre Gerbais «Grain de Celles» Extra-Brut	AOC Champagne	130€
	Veuve Fourny «Vertus» Brut 1 <sup>er</sup> Cru	AOC Champagne	120€
	Laherte & Frères «Rosé de Meunier» Extra-Brut	AOC Champagne	125€
	Laurent Perrier «Cuvée Rosé» Brut	AOC Champagne	195€
	Lanson Brut Rosé	AOC Champagne	130€
2016	Louis Roederer Brut Rosé	AOC Champagne	155€
2012	Louis Roederer «Cristal Rosé» Brut Rosé	AOC Champagne	1 100€
2010	Perrier-Jouët «Belle Epoque» Brut Rosé	AOC Champagne	900€

### LES GRANDS FORMATS

#### LES BLANCS / WHITE CHAMPAGNE

150cl

	Laurent Perrier «La Cuvée» Brut	AOC Champagne	230€
	Remy Massin «Tradition» Brut	AOC Champagne	190€
	Billecart Salmon Brut	AOC Champagne	260€
	Billecart Salmon Grand Cru	AOC Champagne Blanc de Blancs	410€
	Ruinart Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	470€
	Perrier Jouet Brut	AOC Champagne Blanc de Blancs	350€

#### ROSÉ / ROSÉ CHAMPAGNE

150cl

	Billecart Salmon Brut «Rosé»	AOC Champagne	320€
--	------------------------------	---------------	------

## ITALIE

### BOLLICINE



75cl

	Marchese Antinori «Cuvée Royale» Brut	DOCG Franciacorta	90€
	Bellavista «Alma grande Cuvée» Brut	DOCG Franciacorta	118€
2018	Arcari + Danesi «Dosaggio Zero»	DOCG Franciacorta	110€
2016	Bellavista «Vittorio Moretti» Extra-Brut	DOCG Franciacorta Riserva	320€
2013	Bellavista «Vittorio Moretti» Extra-Brut	DOCG Franciacorta Riserva	320€
2017	Parusso Spumante metodo classico Ex.Brut «Rosé»	Brut Metodo Classico	127€
2017	Ferrari Perle Blanc Brut	DOC Trento	126€
2016	Ferrari Perle Reserva Rosé Brut	DOC Trento	178€
	Cantina Bisol Extra-Dry	DOCG Prosecco cartizze sup.	110€
	Cantina Bisol Belstar Brut	DOC Prosecco	65€



**BRIGANTINE**

**ITALIE**  
**LES VINS BLANCS**



**TOSCANA**

**75cl**

2022	Il Palagio «Message in the bottle»	IGT Toscana Bianco	65€
2012	Querciabella «Batàr»	IGT Toscana Bianco	300€
2022	Villa Antinori	IGT Toscana Bianco	70€
2020	Poggiosecco «Aithera» BIO	IGT Toscana Bianco	60€
2022	Bibi Graetz «Testamatta»	IGT Toscana Bianco	260€
2021	Grattamacco BIO	DOC Bolgheri Vermentino	150€
2022	Montenidoli «Tradizionale»	DOCG Vernaccia di San Gimignano	60€

**PIEMONTE**

2020	Pio Cesare «Pio di Lei»	DOC Langhe	190€
2021	Giulia Negri «La Tartufaia»	DOC Langhe	275€
2021	Roagna «Solea»	DOC Langhe	350€
2023	Cossetti «Gelsomora»	DOCG Gavi	70€

**VALLE D' AOSTA**

2021	Elio Ottin «Petite Arvine»	DOC Valle d'Aosta	85€
2021	Vevey Marziano «Blanc de Morgex»	DOC Valle d'Aosta	75€

**LOMBARDIA**

2020	Ca' del Bosco «Corte del Lupo»	DOC Curtefranca bianco	114€
------	--------------------------------	------------------------	------

**TRENTINO-ALTO ADIGE**

2022	Foradori «Fontanasanta Manzoni»	IGT Vigneti delle Dolomiti	62€
2022	San Leonardo «Vette Sauvignon»	IGT Vigneti delle Dolomiti	60€
2015	Gino Pedrotti «Nosiola»	IGT Vigneti delle Dolomiti	75€
2021	Cantina Tramin «Müller-Thurgau»	DOC Südtirol Alto Adige	60€
2023	Cantina Tramin «Pinot Grigio»	DOC Südtirol Alto Adige	55€
2021	Cantina Terlano «Terlaner»	DOC Alto Adige	85€

**VENETO**

2021	Pieropan «La Rocca»	DOC Soave Classico	105€
2023	Suavia	DOC Soave Classico	65€
2020	Serafini e Vidotto «Phigaia»	IGT Trevenezie	80€
2022	Giuseppe Quintarelli «Bianco Secco»	IGT Veneto	190€
2017	Giuseppe Quintarelli «Bianco Secco»	IGT Veneto	210€



**BRIGANTINE**

**ITALIE**  
**LES VINS BLANCS**



**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

**75cl**

2022	Jermann «Pinot Grigio»	IGT Venezia Giulia	105€
2017	Jermann «Vintage Tunina»	IGT Venezia Giulia	260€
2021	Jermann «Vintage Tunina»	IGT Venezia Giulia	210€
2021	Jermann «Vinnæ» Ribolla Gialla	IGT Venezia Giulia	105€

**EMILIA-ROMAGNA**

2021	Noellia Ricci «Bro» BIO	IGT Forli	69€
------	-------------------------	-----------	-----

**MARCHE**

2021	Podere Mattioli «Ylice»	DOC Verdicchio Castelli di Jesi Sup	75€
2017	Borgo Paglianello «Vertis»	DOC Verdicchio di Matelica	75€

**UMBRIA**

2020	Fattoria di Salviano	DOC Orvieto Classico Superiore	51€
2021	San Giovanni Della Sala	DOC Orvieto Classico Superiore	62€
2014	Castello della Sala «Cervaro della Sala»	IGT Umbria	310€

**ABRUZZO**

2022	Cirelli «Pecorino» BIO	IGT Colline Pescaresi	50€
2021	Emidio Pepe	DOC Trebbiano d'Abruzzo	290€

**MOLISE**

2022	Di Majo Norante «Rami» BIO	DOC Falanghina del Molise	57€
------	----------------------------	---------------------------	-----

**PUGLIA**

2022	Tenuta Bocca di Lupo «Tormaresca» BIO	DOC Castel Del Monte	75€
------	---------------------------------------	----------------------	-----



**BRIGANTINE**

**ITALIE**  
**LES VINS BLANCS**



**75cl**

**CAMPANIA**

2022	Casa d'Ambra	DOC Ischia Bianco	70€
2022	Mastroberardino «Nova Serra»	DOCG Greco di Tufo	90€
2022	Terre del Vulcano «Lava»	DOCG Greco di Tufo	65€
2013	Joaquim «110 Oyster»	IGT Campania	175€
2021	Montevetrano «Core»	IGT Salerno Bianco	75€
2023	Marisa Cuomo «Furore»	DOC Costa d'Amalfi	125€

**SICILIA**

2019	Palari «Rocca Coeli»	DOC Etna Bianco	141€
2017	Pietradolce «Archineri»	DOC Etna Bianco	165€
2022	Cusumano «Alta Mora»	DOC Etna Bianco	85€
2020	COS «Zibibbo in Pithos» BIO	IGT Sicilia	80€
2022	Musita «Kàrima» Grillo	DOC Sicilia	46€
2021	Barbanacoli «Il Bianco»	IGT Salina Bianco	65€

**SARDEGNA**

2022	Antonella Corda	DOC Vermentino Di Sardegna	62€
2021	Antonella Corda	DOC Nuragus Di Cagliari	70€



## BRIGANTINE

# ITALIE

## LES VINS ROUGES



### PIEMONTE

75cl

2022	Bricco del Bosco	DOC Grignolino Monferrato Casalese	55€
2022	Fratelli Barale «Le Rose»	DOC Dolcetto d'Alba	55€
2019	Cossetti «La Vigna Vecchia»	DOCG Barbera d'Asti Superiore	65€
2018	Prunotto «Costamiole»	DOCG Barbera d'Asti Superiore Nizza	140€
2020	Prunotto «Costamiole»	DOCG Barbera d'Asti Superiore Nizza	150€
2021	Giulia Negri	DOC Barbera d'Alba	95€
2015	G-B. Burlotto «Avès»	DOC Barbera d'Alba	125€
2020	Cascina delle Rose «Donna Elena»	DOC Barbera d'Alba Superiore	90€
2022	G-B. Burlotto	DOC Verduno Pelaverga	70€
2022	Fratelli Barale	DOC Langhe Nebbiolo	95€
2021	Giulia Negri «Pian Delle Mole»	DOC Langhe Nebbiolo	105€
2018	Vietti Vivace Freisa	DOC Langhe Freisa	85€
2021	Luigi Pira	DOC Langhe Nebbiolo	80€
2021	Prunotto «Occhetti»	DOC Langhe Nebbiolo	105€
2018	Giuseppe Mascarello «Monprivato»	DOCG Barolo	765€
2016	Roagna «Rocche di Castiglione»	DOCG Barolo	730€
2018	Parusso «Mosconi»	DOCG Barolo	410€
2020	Giulia Negri «La Tartufaia»	DOCG Barolo	190€
2016	Fratelli Barale «Bussia»	DOCG Barolo	250€
2020	G-B. Burlotto	DOCG Barolo	280€
2020	Luigi Pira «Del Comune di Serralunga»	DOCG Barolo	170€
2018	Scarzello «Del Comune di Barolo»	DOCG Barolo	195€
2017	Oddero «Villero»	DOCG Barolo	250€
2017	Pio Cesare	DOCG Barolo	250€
2020	Francesco Versio	DOCG Barbaresco	180€
1999	Angelo Gaja	DOCG Barbaresco	1 900€
2019	Angelo Gaja	DOCG Barbaresco	1 200€
2019	Bruno Giacosa «Asili»	DOCG Barbaresco	750€
2018	Nervi «Conterno»	DOCG Gattinara	210€
2018	Muraje «Sumié»	DOC Carema	190€

### LIGURIA

2021	Nino Perrino	DOC Rossese di Dolceacqua	135€
------	--------------	---------------------------	------



# BRIGANTINE

## ITALIE

### LES VINS ROUGES



#### TOSCANA

75cl

2021	Antonio Camillo	DOCG Morellino di Scansano	82€
2021	Il Marroneto «Ignaccio»	DOC Rosso di Montalcino	140€
2021	Ciacci Piccolomini d'Aragona	DOC Rosso di Montalcino	75€
2019	Simone Setti «Quasi 1 Ettaro»	Vino Rosso	105€
2019	La Braccesa	DOCG Vino Nobile di Montepulciano	75€
2021	Santa Cristina	DOCG Chianti Superiore	70€
2020	Badia a Coltibuono BIO	DOCG Chianti Classico	79€
2019	Querciabella	DOCG Chianti Classico	120€
2020	Tenuta di Arceno «Annata»	DOCG Chianti Classico	95€
2022	Il Palagio «When We Dance» BIO	DOCG Chianti	75€
2017	Il Marroneto	DOCG Brunello di Montalcino	290€
2018	Ciacci Piccolomini d'Aragona	DOCG Brunello di Montalcino	185€
2016	Pieve Santa Restituta «Rennina» (GAJA)	DOCG Brunello di Montalcino	540€
1999	Antinori - Pian Delle Vigne	DOCG Brunello di Montalcino	390€
2012	San Giusto a Rentennano «Percarlo»	IGT Sangiovese di Toscana	245€
2022	Grattamacco BIO	DOC Bolgheri	110€
2017	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	950€
2016	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	1 500€
2015	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	1 300€
2013	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	1 300€
2013	Tenuta Dell'Ornellaia	DOC Bolgheri	1 000€
2018	Tenuta Dell'Ornellaia «Le Serre Nuove»	DOC Bolgheri	250€
2018	Guado Al Tasso «Cont'Ugo»	DOC Bolgheri	180€
2020	Fattoria Le Maestrelle «Santa Cristina»	IGT Toscana	60€
2016	Casanova di Neri «Irosso»	IGT Toscana	110€
2017	Castello di Fonterutoli, Mazzei «Siepi»	IGT Toscana	275€
2006	Querciabella «Camartina»	IGT Toscana	390€
2018	Tenuta Dell'Ornellaia «Massetino»	IGT Toscana	1 600€
2014	Tenuta Dell'Ornellaia «Masseto»	IGT Toscana	2 500€
2013	Tenuta Dell'Ornellaia «Masseto»	IGT Toscana	3 200€
2012	Tenuta Dell'Ornellaia «Masseto»	IGT Toscana	3 000€
2011	Tignanello	IGT Toscana	600€
2007	Solaia	IGT Toscana	1 650€
2003	Solaia	IGT Toscana	1 200€

#### VALLE D' AOSTA

2020	Elio Ottin «Fumin»	DOC Valle d'Aosta	85€
------	--------------------	-------------------	-----

#### LOMBARDIA

2019	Rainoldi «Futtaia Ca'Rizzieri»	DOCG Sfursat di Valtellina	120€
2020	Arpepe «Nebbiolo»	DOC Rosso di Valtellina	110€





**BRIGANTINE**

**ITALIE**  
**LES VINS ROUGES**



**TRENTINO-ALTO ADIGE**

**75cl**

2022	Elisabetta Foradori «Lèzer» BIO	IGT Vigneti delle Dolomiti	65€
2018	Elisabetta Foradori «Granato» BIO	IGT Vigneti delle Dolomiti	180€
2011	San Leonardo	IGT Vigneti delle Dolomiti	270€
2021	Cantina Terlano «St Magdalener»	DOC Alto Adige	65€

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

2015	Miani «Rosso»	DOC Friuli Colli Orientali	450€
------	---------------	----------------------------	------

**VENETO**

2022	Tommasi - Villa Fontana	DOC Bardolino	60€
2020	Pieropan «Ruberpan»	DOC Valpolicella Superiore	90€
2015	Marco Mosconi	DOC Valpolicella Superiore	150€
2017	Musella BIO	DOCG Amarone della Valpolicella	145€
2011	G.Quintarelli	DOC Valpolicella Classico Superiore	330€

**EMILIA - ROMAGNA**

2022	Noellia Ricci «Il Sangiovese» BIO	DOC Romagna	85€
2021	La Stoppa «Trebbiolo» BIO	IGT Emilia	72€
2012	La Stoppa «Camporomano» BIO	IGT Emilia	90€

**MARCHE**

2021	Ciù Ciù	DOC Lacrima di Morro d'Alba	65€
2015	Illuminati «Lumen»	DOC Controguerra Rosso Riserva	140€

**UMBRIA**

2014	Arnaldo Caprai	DOCG Montefalco Sagrantino	185€
------	----------------	----------------------------	------

**ABRUZZO**

2020	La Valentina	DOC Montepulciano d'Abruzzo	52€
2019	La Valentina «Spelt»	DOC Montepulciano d'Abruzzo	70€
2013	Emidio Pepe	DOC Montepulciano d'Abruzzo	450€
2002	Emidio Pepe	DOC Montepulciano d'Abruzzo	950€

**MOLISE**

2017	Di Majo Norante «Don Luigi»	DOC Molise	120€
------	-----------------------------	------------	------



**BRIGANTINE**

# ITALIE

## LES VINS ROUGES



### PUGLIA

75cl

2017	Rivera «Il Falcone»	DOCG Castel Del Monte Riserva	70€
2021	Tormaresca «Nèprica»	IGT Puglia	62€
2020	Notte Rossa «Susumaniello»	IGT Salento	60€
2021	Rosa del Golfo «Primitivo»	IGT Salento	60€

### BASILICATA

2018	Elena Fucci «Titolo»	DOC Aglianico del Vulture	175€
2017	Grifalco della Lucania «Daginestra» BIO	DOCG Aglianico del Vulture Sup.	90€

### CAMPANIA

2019	Mastroberardino «Radici»	DOCG Taurasi	160€
2022	Marisa Cuomo «Furore»	DOC Costa d'Amalfi Superiore	105€
2019	Monteverrano «Core» Aglianico	IGT Campania	75€
2014	Monteverrano	IGT Colli Di Salerno Rosso	250€

### SICILIA

2022	Arianna Occhipinti «SP 68» Bio	IGT Sicilia	60€
2021	Vigneti Zabù «Il passo»	IGT Sicilia	58€
2022	Vigneti Zabù «Il passo»	IGT Sicilia	60€
2022	Musita «Organicus Nero d'Avola» BIO	DOC Sicilia	52€
2020	Arianna Occhipinti «Il frappato» BIO	IGT Terre Siciliane	95€
2017	Pietradolce «Contrada Rampante»	DOC Etna Rosso	165€
2016	Palari «Rocca Coeli»	DOC Etna Rosso	160€

### SARDEGNA

2019	Santadi «Rocca Rubia»	DOC Carignano del Sulcis Riserva	75€
2021	Antonella Corda	DOC Cannonau di Sardegna Sup.	68€
2021	Agripunica «Montessu»	IGT Isola dei Nuraghi	65€



## BRIGANTINE

# ITALIE

## LES VINS ROUGES



### LES GRANDS FORMATS

150cl

2019	Cossetti «La Vigna Vecchia»	DOCG Barbera d'Asti Superiore	150€
2013	Parusso «Mariondino»	DOCG Barolo	550€
2019	Giulia Negri «La Tartufaia»	DOCG Barolo	420€
2020	Parusso «El Sartù»	DOC Langhe Nebbiolo	180€
2009	Barale «Serraboella»	DOC Barbaresco	850€
2021	Tenuta San Guido «Guidalberto»	IGT Toscana	300€
2017	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	1 900€
2016	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	3 000€
2014	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	1 990€
2013	Tenuta San Guido «Sassicaia»	DOC Bolgheri	2 600€
2009	Castello del Terriccio «Lupicaia»	IGT Toscana	1 850€
2019	Tignanello	IGT Toscana	850€
2012	Tignanello	IGT Toscana	1 400€
2004	Tignanello	IGT Toscana	2 100€
2007	Solaia	IGT Toscana	3 400€
2009	Montevetrano	IGT Colli di Salerno	600€

## VIN MOELLEUX

### ITALIE

50cl

75cl

2017	Pieropan «Le Colombare»	DOCG Recioto di Soave Class.	80€	
2020	Ca'D'Gal «Lumine»	DOCG Moscato d'Asti		60€
2021	Cossetti «Gelsomora»	DOCG Moscato d'Asti		60€
2021	Carole Bouquet «Sangue d'Oro»	DOC Passito di Pantelleria	290€	
2013	Malenchini «Vino Santo» (37,5 cl)	DOC Vino Santo del Chianti	68€	
2019	Ruffino «Serelle» (37,5 cl)	DOC Vino Santo del Chianti	75€	
	Cantina Rinaldini «Amabile»	IGT Lambrusco Emilia		54€

### FRANCE

37,5cl

75cl

2018	Domaine de la Preceptorie «Auréli»	AOC Maury		60€
2012	Château Sigalas Rabaud	AOC Sauternes		90€



**BRIGANTINE**

# FRANCE & ITALIE

## LES VINS ROSÉS



### ITALIE

**75cl**

2022	Cantina Nervi «Il Rosato»	Vino Rosato	75€
------	---------------------------	-------------	-----

### LES VINS DE PROVENCE

2023	Domaine OTT «By Ott»	AOC Côtes de Provence	53€
2023	Domaine de Tamary	AOC Côtes de Provence	70€
2023	Caves d'Esclans «Whispering Angel»	AOC Côtes de Provence	85€
2023	Dom. La Tour de l'Evêque «Saint-Anne» BIO	AOC Côtes de Provence	55€
2023	Domaine de l'Île (Porquerolles) BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Château Saint-Baillon	AOC Côtes de Provence	58€
2023	Château Roubine «Premium»	AOC Côtes de Provence	67€
2023	Domaine Gavoty «Grand Classique» BIO	AOC Côtes de Provence	55€
2023	Clos Cibonne «Tentations» BIO	AOC Côtes de Provence	50€
2023	Miraval	AOC Côtes de Provence	70€
2023	Domaine Favanquet BIO	AOC Côtes de Provence La Londe	60€
2023	Chât. Sainte-Marguerite «Fantastique» BIO	AOC Côtes de Provence La Londe	105€
2023	Chât. Sainte-Marguerite «Symphonie» BIO	AOC Côtes de Provence	65€
2023	FMR rosé	IGP Méditerranée	50€
2023	Domaine Triennes	IGP Méditerranée	55€
2022	Domaine Barbossi «Rosé Volcanique» BIO	IGP Alpes-Maritimes	60€
2022	Domaine de l'Anglade «L'Atypique»	IGP Maures	80€
2023	Domaine Ott «Clos Mireille» BIO	AOC Côtes de Provence	95€

### LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

2023	Domaine de la Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	51€
2023	La Madrague «Charlotte» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Château Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence	53€
2023	Domaine Tropez «White Tropez»	AOC Côtes de Provence	55€
2023	Domaine Siouvette «Le Clos» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Château de Chausse BIO	AOC Côtes de Provence	57€
2023	Domaine Bertaud-Belieu «Prestige»	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Château Saint-Maur «Excellence»	AOC Côtes de Provence	63€
2023	Domaine Campaux «Canissons» BIO	AOC Côtes de Provence	58€
2023	Domaine Bourrian «Inspiration» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Fondugues Pradugues «Eau de Source» BIO	Vin de France	70€
2023	Minuty «Rosé et or»	AOC Côtes de Provence	88€



**BRIGANTINE**

**FRANCE**  
**LES VINS BLANCS**



**LA PROVENCE**

**75cl**

2015	Domaine Gavoty «Clarendon»	AOC Côtes de Provence	110€
2016	Domaine Gavoty «Clarendon»	AOC Côtes de Provence	120€
2022	Domaine Gavoty «Clarendon» BIO	AOC Côtes de Provence	80€
2023	Domaine Ott «By Ott»	AOC Côtes de Provence	55€
2022	Dom. La Tour de l'Evêque «Saint-Anne» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Clos Capelude «Cochon» BIO	AOC Côtes de Provence	55€
2023	Domaine Favanquet BIO	AOC Côtes de Provence La Londe	60€
2023	Domaine de Terrebrune BIO	AOC Bandol	80€
2021	Domaine Trevallon	IGP Alpilles	230€
2021	Clos Saint-Vincent «Vino di Gio» BIO	AOC Bellet	195€
2022	Clos Saint-Vincent «Le Clos» BIO	AOC Bellet	105€

**LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ**

2023	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	55€
2023	Château de Chausse «Classique» BIO	AOC Côtes de Provence	57€
2023	Château Saint-Maur «Excellence»	AOC Côtes de Provence	63€
2023	Domaine de La Madrague «Claire» BIO	AOC Côtes de Provence	63€
2022	Domaine Tropez «Sublime»	AOC Côtes de Provence	58€
2022	Domaine Bertaud-Belieu «Prestige»	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Domaine des Campaux «Canisson» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2023	Château Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence	55€



**BRIGANTINE**

**FRANCE**  
**LES VINS ROUGES**



**LA PROVENCE**

**75cl**

2021	Château Simone BIO	AOC Palette	175€
2022	Château Roquefort «Gueule de Loup» BIO	IGP Bouches-du-Rhône	65€
2018	Villa Minna «Minna» BIO	IGP Bouches-du-Rhône	95€
2013	Domaine La Suffrene «Tradition»	AOC Bandol	90€
2014	Domaine La Suffrene «Les Lauves»	AOC Bandol	110€
2021	Domaine de la Bastide Blanche BIO	AOC Bandol	75€
2017	Domaine La Tour du Bon	AOC Bandol	105€
2022	Domaine Gavoty «Contretemps» BIO	Vin de France	70€
2007	Domaine Gavoty «Clarendon»	AOC Côtes de Provence	255€
2021	Château Sainte-Marguerite «Fantastique» BIO	AOC Côtes de Provence	105€
2017	Dom. La Tour de l'Evêque BIO	AOC Côtes de Provence	70€
2016	Château Saint-Baillon « Le Roudaï»	AOC Côtes de Provence	75€
2021	Château Roubine «Premium» BIO	AOC Côtes de Provence	68€

**LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ**

2022	Domaine de La Madrague «Charlotte» BIO	AOC Côtes de Provence	60€
2022	Domaine de la Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	58€
2016	Château de Chausse	AOC Côtes de Provence	75€
2022	Bertaud-Belieu «Initial»	AOC Côtes de Provence	60€
2021	Domaine Siouvette «Marcel Galfard»	AOC Côtes de Provence	65€
2022	Château Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence	55€
2022	Domaine Bourrian «Tradition» BIO	AOC Côtes de Provence	70€
2021	Fondugues Pradugues «Rouge d'Ete» BIO	Vin de France	70€



## BRIGANTINE

# FRANCE

## LA VALLÉE DU RHÔNE



### LES BLANCS / WHITE WINES

75cl

2020	Domaine David Reynaud «Les Monestiers» BIO	IGP Collines Rhodaniennes	55€
2020	G.J Bott «First Flight»	IGP Collines Rhodaniennes	55€
2020	Domaine Yves Cuilleron «Lieu-dit Vernon»	AOC Condrieu	190€
2022	Pierre-Jean Villa «Jardin Suspendu»	AOC Condrieu	160€
2021	Domaine Vernay «Coteau de Vernon» BIO	AOC Condrieu	350€
2022	J.C Marsanne	AOC Saint-Joseph	85€
2022	Famille Garon «Agricolis»	AOC Saint-Joseph	70€
2021	P.J Villa «Saut de l'Ange»	AOC Saint-Joseph	110€
2021	Le Vieux Murier «Le Jardin»	AOC Crozes-Hermitage	70€
2021	Christelle Betton «Elixir»	AOC Crozes-Hermitage	65€
2020	Château Bacchus	AOC Ventoux	50€
2023	Domaine Mayard	AOC Châteauneuf-du-Pape	160€
2022	Famille Pierre Usseglio	AOC Lirac	60€
2021	Domaine d'Ourea BIO	AOC Vacqueyras	80€
2019	Domaine Saint-Amant «Borry»	AOC Côtes-du-Rhône	60€

### LES ROUGES / RED WINES

75cl

2019	Domaine Pichat «Loss»	AOC Côte-Rôtie	170€
2022	Domaine Jamet «Fructus Voluptus»	AOC Côte-Rôtie	190€
2020	Domaine Jamet	AOC Côte-Rôtie	280€
2022	Maison Stephan «Les Binardes» BIO	AOC Côte-Rôtie	290€
2019	Domaine Les Terriens	AOC Cornas	125€
2022	J-L. Chave Sélection «Offerus»	AOC Saint-Joseph	105€
2022	J.M Gérin	AOC Saint-Joseph	75€
2021	Domaine Marsanne	AOC Saint-Joseph	70€
2018	François Villard «Mairlant»	AOC Saint-Joseph	110€
2022	Famille Garon «Around The Rhône»	AOC Crozes-Hermitage	65€
2022	Pierre-Jean Villa «Accroche Coeur»	AOC Crozes-Hermitage	80€
2005	Domaine Vieux Telegraphe «La Crau»	AOC Châteauneuf-du-Pape	470€
2022	Domaine Mayard	AOC Châteauneuf-du-Pape	145€
2021	Georges Vernay «Sainte Agathe»	AOC Côtes-du-Rhône	82€
2022	Domaine Jamet	AOC Côtes-du-Rhône	70€
2022	Domaine d'Ourée «Tire Bouchon» BIO	Vin de France	50€
2022	Domaine d'Ourée BIO	AOC Vacqueyras	75€
2022	Frédéric & Daniel Brunier «Mégaphone»	AOC Ventoux	90€
2020	Domaine des Tours	IGP Vaucluse	105€



**BRIGANTINE**

**FRANCE**  
**LA BOURGOGNE**



**LES BLANCS / WHITE WINES**

**75cl**

2022	Dom. Moreau-Naudet	AOC Chablis	90€
2022	Domaine Servin	AOC Chablis	80€
2022	Domaine Bessin «Vieilles Vignes»	AOC Chablis	95€
2022	Domaine Vincent Dauvissat «La Forest»	AOC Chablis 1er Cru	315€
2021	Domaine de l'Enclos «Vaudesir» BIO	AOC Chablis Grand Cru	210€
2022	Domaine de l'Arlot «Le Mont»	AOC Bourg. Hautes-Côtes-de-Nuits	90€
2020	René Bouvier «Le Clos» Sans Soufre	AOC Marsannay	90€
2022	Domaine de l'Arlot «Clos de l'Arlot»	AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru	195€
2022	Domaine Vincent Dancer BIO	AOC Bourgogne	90€
2022	Domaine Bonnardot «En Cheignot»	AOC Bourg. Htes-Côtes-de-Beaune	85€
2022	Domaine Chevalier	AOC Ladoix	115€
2021	Patrick Javillier «Le Montchenevoy»	AOC Savigny-les-Beaune	115€
2020	Domaine Petit-Roy «En Chevrot»	AOC Saint-Romain	115€
2022	François Mikulski «Limozin»	AOC Meursault	330€
2021	Domaine Buisson-Charles «Vieilles Vignes»	AOC Meursault	210€
2018	Domaine Pierre Morey «Les Tessons»	AOC Meursault	280€
2020	Vincent Girardin «Les Charmes Dessus»	AOC Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	290€
2022	Michel Bouzereau «Les Genevrières»	AOC Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	315€
2022	Domaine Morey-Coffinet «Les Aubues»	AOC Puligny-Montrachet	195€
2020	Domaine Matrot «Les Chalumeaux»	AOC Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	240€
2022	Lucien Le Moine «Hameau de Blagny»	AOC Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	410€
2021	Benoît Moreau	AOC Chassagne-Montrachet	225€
2022	Domaine Vincent Dancer BIO	AOC Chassagne-Montrachet	230€
2022	Morey Coffinet «Les Houillères» BIO	AOC Chassagne-Montrachet	195€
2022	Domaine Bruno Colin	AOC Chassagne-Montrachet	250€
2021	Domaine Pierre-Yves Colin Morey	AOC Saint Aubin	230€
2021	Domaine De Montille «En Remilly»	AOC Saint Aubin	205€
2021	Domaine Hubert Lamy «Les Frionnes»	AOC Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru	230€
2021	Domaine Carrette «En Rochevat»	AOC Pouilly-Fuissé	85€
2022	Domaine Carrette «Les Chatenays»	AOC Saint-Véran	75€
2020	Domaine de la Bongran BIO	AOC Viré-Clessé	90€
2021	Domaine Dureuil-Janthial	AOC Rully	120€
2021	Domaine Aline Beauné	AOC Montagny	67€
2018	Domaine de la Garenne	AOC Mâcon-Bussières	70€
2022	Domaine Faiveley «Clos de la Rochette»	AOC Mercurey	110€

**LES GRANDS CRUS DE LA CÔTE DE BEAUNE**

2015	Olivier Leflaive	AOC Bâtard-Montrachet Grand Cru	1 100€
2013	Domaine Jacques Prieur	AOC Montrachet Grand Cru	1 300€
2012	Domaine Bonneau du Martray	AOC Corton-Charlemagne Grand Cru	1 200€





BRIGANTINE

FRANCE  
LA BOURGOGNE



LES ROUGES / RED WINES

75cl

2022	Michel Bouzereau «Les Vignes Franches»	AOC Beaune 1er Cru	160€
2021	Dom. Chandon de Briailles «Aux Fourneaux» BIO	AOC Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru	210€
2022	Domaine Pierre Morey	AOC Monthélie	85€
2022	Pierrick Bouley	AOC Volnay	250€
2021	Domaine Chantal Lescure BIO	AOC Volnay	150€
2022	Domaine Morey Coffinet «Les Chaumes» BIO	AOC Chass-Montrachet 1er Cru	155€
2017	Domaine Faiveley «Les Rugiens»	AOC Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	230€
2009	Domaine Faiveley «Les Rugiens»	AOC Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	340€
2021	Domaine Matrot «Vieilles Vignes»	AOC Maranges	80€
2021	Domaine Bonnardot	AOC Santenay	85€
2022	Domaine Camille Thiriet «En la Place»	AOC Bourgogne Pinot Noir	120€
2021	Domaine Trapet «A Minima» BIO	AOC Bourgogne-Passetoutgrain	80€
2021	Domaine Trapet BIO	AOC Marsannay	105€
2020	Domaine René Bouvier «Le Finage»	AOC Marsannay	90€
2020	Domaine Claude Dugat	AOC Gevrey-Chambertin	265€
2021	Domaine Trapet «Ostrea» BIO	AOC Gevrey-Chambertin	240€
2012	Domaine Ponsot «Cuvée de l'Abeille»	AOC Gevrey-Chambertin	380€
2021	Domaine Dujac	AOC Morey-Saint-Denis	295€
2019	Domaine Ghislaine Barthod	AOC Chambolle-Musigny	210€
2021	Domaine J.F. Mugnier	AOC Chambolle-Musigny	290€
2021	Domaine Hudellot-Noëllat «Les Charmes»	AOC Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru	600€
2020	D. Robert Groffier «Les Sentiers»	AOC Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru	740€
2021	Domaine A.F Gros «Aux Reas»	AOC Vosne-Romanée	370€
2019	Domaine A.F Gros «Les Chalandins»	AOC Vosne-Romanée	410€
2021	Domaine Mugneret-Gibourg	AOC Vosne-Romanée	370€
2018	Henri Gouges «Clos des Porrets St Georges»	AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru	255€
2019	Domaine de l'Arlot «Clos de l'Arlot»	AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru	270€
2020	Dom. Louis Boillot «Les Pruliers»	AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru	290€
2020	J.F. Mugnier «Clos de la Maréchale»	AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru	285€
2022	Domaine Faiveley «Framboisière»	AOC Mercurey Monopole	100€
2021	Maison Joseph Drouhin	AOC Rully	115€

LES GRANDS CRUS DE LA BOURGOGNE

2017	Domaine Faiveley	AOC Latricières-Chambertin Grd Cru	850€
2017	Domaine de la Romanée-Conti	AOC Romanée-Saint-Vivant Grd Cru	5 900€
2017	Dom. Chandon de Briailles «Les Bressandes» BIO	AOC Corton Grand Cru	680€



**BRIGANTINE**

**FRANCE**  
**LA VALLÉE DE LA LOIRE**



**LES BLANCS / WHITE WINES**

**75cl**

2017	Eric Morgat «La Croisée des Chenins»	AOC Anjou	140€
2022	Domaine Thibault Boudignon	AOC Anjou	80€
2023	Domaine Guiberteau	AOC Saumur	130€
2021	Domaine François Chidaine «Les Choisilles» BIO	AOC Montlouis-sur-Loire	115€
2022	Domaine La Taille aux Loups «Clos Michet»	AOC Montlouis-sur-Loire	110€
2023	Domaine Vacheron BIO	AOC Sancerre	80€
2023	Domaine Delaporte «Chavignol»	AOC Sancerre	95€
2022	Domaine Claude Riffault «Les Denisottes» BIO	AOC Sancerre	110€
2021	Domaine Vincent Gaudry «À mi-chemin»	AOC Sancerre	375€
2018	Domaine Minchin «Le Claux Delorme»	AOC Valençay	75€
2022	Domaine Sérol «Oudan de Butte» BIO	IGP Urfe	60€
2019	Domaine Clos Naudin - Vincent Foreau	AOC Vouvray	90€
2022	Domaine du Bouchot «Terres Blanches» BIO	AOC Pouilly-Fumé	95€
2020	Domaine Didier Dagueneau «Silex»	Vin de France	415€

**LES ROUGES / RED WINES**

**75cl**

2019	Terra Vita Vinum «Rouge de Schiste» BIO	AOC Anjou-Brissac	65€
2023	Domaine Guiberteau	AOC Saumur	125€
2021	Domaine des Closiers «Les Closiers»	AOC Saumur-Champigny	105€
2022	Dom. de la Charmoise «Henry Marionnet»	AOC Touraine	60€
2017	Domaine Sérol «Perdrizière» BIO	AOC Côte Roannaise	105€
2020	Château Fosse-Sèche «Eolithe» BIO	Vin de France	58€
2022	Domaine Delaporte «Silex»	AOC Sancerre	75€
2022	Domaine Claude Riffault «La Noue» BIO	AOC Sancerre	90€
2022	Henri Chauvet	Vin de France	105€



**BRIGANTINE**

**FRANCE**  
**BORDEAUX**



**LES BLANCS / WHITE WINES**

**75cl**

2021	Château Rieussec «R de Rieussec»	AOC Bordeaux Blanc	95€
2022	Château Haut-Bergey «Cuvée Paul» BIO	AOC Pessac-Léognan	85€

**LES ROUGES / RED WINES**

**75cl**

2016	Clos Floridène	AOC Graves	80€
2018	Château l'Eden	AOC Médoc	70€
2009	Château Potensac	AOC Médoc	180€
2018	Cos d'Estournel «La Goulée»	AOC Haut-Médoc	120€
2014	Château d'Armailhac	AOC Pauillac	220€
2014	Château Lynch-Bages «Echo»	AOC Pauillac	130€
2018	Château Chasse-Spleen	AOC Moulis-en-Médoc	140€
2016	Château Giscours	AOC Margaux	250€
2010	Château Rauzan-Ségla	AOC Margaux	650€
2000	Château Margaux	AOC Margaux	4 500€
2017	Château Gloria	AOC Saint-Julien	130€
2009	Château Léoville Las Cases «Le Petit Lion»	AOC Saint-Julien	295€
2014	Château Lilian Ladouys	AOC Saint-Estèphe	110€
2016	Château Cos Labory	AOC Saint-Estèphe	160€
2017	Château Haut-Marbuzet	AOC Saint-Estèphe	180€
2019	Château Haut-Bergey «Cuvée Paul» BIO	AOC Pessac-Léognan	75€
2015	Ch. Smith Haut Lafitte «Le Petit Haut Lafitte»	AOC Pessac-Léognan	160€
2015	Château Nenin «Fugue de Nenin»	AOC Pomerol	150€
2012	Château Belle-Brise	AOC Pomerol	360€
2011	Château Belle-Brise	AOC Pomerol	370€
2015	Château l'Evêché «Chapelle de Lescours»	AOC Saint-Emilion	120€
2017	Château Canon «Croix Canon»	AOC Saint-Emilion Grand Cru	130€
2005	Château Cheval Blanc	AOC Saint-Emilion Grand Cru	4 300€



## BRIGANTINE

# AUTRES RÉGIONS



### LES BLANCS D'ALSACE / WHITE ALSATIAN WINES

75c€

2022	Domaine Trapet «A Minima» BIO	AOC Alsace	55€
2020	Christophe Mittnacht «Riesling Esprit Libre» BIO	AOC Alsace Riesling	65€

### LES BLANCS DE CORSE / CORSICAN WHITE WINES

75c€

2020	Domaine Alzipratu «Pumonte»	AOC Corse Calvi	60€
2022	Domaine Zuria «Initiale»	IGP Ile de Beauté	135€
2020	Yves Leccia «Altru Biancu»	IGP Ile de Beauté	75€
2022	Clos de Bernardi «Blanc de Blancs»	AOC Patrimonio	67€
2021	Clos Signadore «A Mandria»	AOC Patrimonio	68€
2020	Antonie-Marie Arena «Haut de Carco»	AOC Patrimonio	80€

### LES ROUGES DE CORSE / CORSICAN RED WINES

75c€

2020	Clos Canarelli «Tarra di Sognu»	Vin de France	125€
2022	Clos de Bernardi «Crème de Tête»	AOC Patrimonio	70€
2023	Saint Armettu « Rosumarinu » BIO	AOC Vin Corse Sartène	80€

### LES BLANCS DU LANGUEDOC / LANGUEDOC WHITE WINES

75c€

2016	Domaine des Aurelles «Aurel»	AOC Côteaux du Languedoc	185€
2019	Clos Marie «Manon» BIO	AOC Coteaux du Languedoc	65€
2019	Domaine d'Aupilhac «La Boda» BIO	AOC Languedoc	85€
2022	Mas Cal Demoura «L'Etincelle» BIO	IGP Saint-Guilhem Le Désert	95€
2023	Domaine La Croix Gratiot BIO	AOC Picpoul de Pinet	45€

### LES ROUGES DU LANGUEDOC / LANGUEDOC RED WINES

75c€

2014	Domaine des Aurelles «Aurel»	AOC Languedoc Pezenas	175€
2021	Maxime Magnon «Campagnès»	AOC Corbières	110€
2020	Domaine Vaïsse « L'Aphyllante»	IGP Hérault	105€
2011	Mas Daumas-Gassac	IGP Saint-Guilhem-le-Désert	200€
2021	Mas Cal Demoura «Les Combariolles» BIO	AOC Terrasses du Larzac	180€
2012	Domaine de la Grange des Pères	IGP Pays de l'Hérault	750€

### LES ROUGES DU BEAUJOLAIS / RED BEAUJOLAIS WINES

75c€

2020	Domaine de La Bonne Tonne «Agath' the blues»	AOC Régnié	55€
2022	Louis Claude Desvignes «Les Corcelettes»	AOC Morgon	75€

### BLANC DE SAVOIE / WHITE SAVOIE WINE

75c€

2021	Des Vins d'Envie «La Grande Jacquère» BIO	Vin de France	60€
------	---	---------------	-----

# ARGENTINE



### BLANC / WHITE WINE

75c€

2021	Bodega Zaha «Chardonnay»	IGP Tunuyan	70€
------	--------------------------	-------------	-----

### LES ROUGES / RED WINES

75c€

2020	Bodega Tinto Negro «Limestone Block»	IGP Tunuyan	60€
2020	Bodega Zaha «Toko Vineyard»	IGP Paraje Altamira	90€

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.



**BRIGANTINE**



# LES PETITS FORMATS



## LES ROSÉS / ROSÉ WINES

2023	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	50cl	30€
2023	Domaine Sainte-Marie «Tradition» BIO	AOC Côtes de Provence		33€
2023	Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence		40€

## LES BLANCS / WHITE WINES

2022	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	37,5cl	50cl	32€
2023	Domaine Sainte-Marie «Tradition» BIO	AOC Côtes de Provence			30€
2023	Dom. La Madrague «Claire» BIO	AOC Côtes de Provence			32€
2022	Domaine Moreau-Naudet	AOC Chablis		55€	
2023	Villa Antinori	IGT Toscana		40€	

## LES ROUGES / RED WINES

2022	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	37,5cl	50cl	37€
2022	Dom. Madrague «Gigaro» BIO	AOC Côtes de Provence			28€
2017	Domaine de Terrebrune BIO	AOC Bandol		49€	
2022	Dom. Delaporte «Chavignol»	AOC Sancerre		45€	
2021	Argiolas «Costera»	DOC Cannonau di Sardegna		39€	

# LES GRANDS FORMATS

## LES ROSÉS / ROSÉ WINES

2023	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	150cl	110€
2023	Château Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence		120€
2023	Domaine Ott «By Ott»	AOC Côtes de Provence		120€
2023	Domaine La Madrague «Charlotte» BIO	AOC Côtes de Provence		125€

## LES BLANCS / WHITE WINES

2022	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	150cl	120€
2023	Château Minuty «Prestige»	AOC Côtes de Provence		130€
2021	Domaine D'Ourea BIO	AOC Vacqueyras		150€
2020	Domaine Servin	AOC Chablis		137€
2020	Domaine de Montille «En Remilly»	AOC Saint-Aubin 1er Cru		345€
2017	Antoine Olivier «Coteaux Sous La Roche»	AOC Santenay		190€
2021	Thibaud Boudignon	AOC Anjou		180€
2022	Domaine Delaporte BIO	AOC Sancerre		165€

## LES ROUGES / RED WINES

2022	Domaine de La Croix «Eloge»	AOC Côtes de Provence	150cl	120€
2019	Domaine Castell Reynoard «For My Dad» BIO	Vin de France		180€
2021	Dom. Ouvres Vives	AOC Bandol		170€
2021	Domaine Barbossi «Syrah Volcanique» BIO	IGP Alpes-Maritimes		160€
2022	Domaine du Gour de Chaulé «Tradition»	AOC Gigondas		160€
2021	Dom.Mugnier «Clos de la Maréchale»	AOC Nuits-Saint-Georges 1er Cru		610€

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.



**BRIGANTINE**



# LES VINS AU VERRE



## LES ROSÉS / ROSÉ WINES

**12,5cl**

2023	Domaine Gavoty «Grand Classique»	AOC Côtes de Provence	12€
2023	Château de Chausse BIO	AOC Côtes de Provence	15€
2022	Cantina Nervi «Il Rosato»	Vino Rosato	15€

## LES BLANCS / WHITE WINES

**12,5cl**

2022	Ch. la Tour de l'Evêque «Sainte Anne»	AOC Côtes de Provence	13€
2022	Terre del Vulcano «Lava»	DOCG Greco di Tufo	14€
2022	Domaine J.C Marsanne	AOC Saint Joseph	19€
2021	Morey-Coffinet «Les Houillères» BIO	AOC Chassagne Montrachet	30€

## LES ROUGES / RED WINES

**12,5cl**

2020	Fratelli Barale «Le Rose»	DOC Dolcetto d'Alba	14€
2020	Domaine Bonnardot «Sur le Bois»	AOC Maranges	16€
2019	Domaine Terrebrune BIO	AOC Bandol	18€
2019	Domaine les Terriens	AOC Cornas	25€

## LES CHAMPAGNES

**12,5cl**

<b>Blanc</b>	AOC Champagne	23€
<b>Blanc de Blancs</b>	AOC Champagne	32€

## LES BOLLICINE D'ITALIE / ITALIAN SPARKLING WINES

<b>Franciacorta blanc</b>	DOCG Franciacorta	19€
<b>Prosecco Blanc</b>	DOC Prosecco	15€

## LES VINS DE DESSERT / DESSERT WINES

**8cl**

2018	Domaine de la Preceptorie «Aurélie»	AOC Maury	12€
2015	Nik Weis «Goldtröpfchen» G.L	Mosel Riesling Spätlese	18€



# BRIGANTINE



BAR



## BRIGANTINE



# COCKTAILS SIGNATURES



### ITALIANO A PORT CROS

Vodka Absolut infusé au thym, limoncello, jus de citron, sirop de basilic maison  
*Absolut vodka infused with thyme, limoncello, lemon juice, homemade basil syrup*

22€

### AMALFITANO

Gin Malfy, Aperol, jus de pamplemousse, sirop de sucre, Schweppes Sélection Pomelo  
*Malfy gin, Aperol, grapefruit juice, sugar syrup, Schweppes Selection Pomelo*

23€

### NEGRONI MESSICANO

Téquila Altos, Antica Formula, Campari  
*Altos tequila, Antica Formula, Campari*

23€

### COPPA ITALIA

Italicus, cordial framboise maison, sauge, Schweppes Sélection Hibiscus  
*Italicus, homemade raspberry cordial, sage, Schweppes Selection Hibiscus*

22€

### MONTE MULE

Amaro Montenegro, Schweppes Sélection Ginger Beer, jus de citron vert  
*Amaro Montenegro, Schweppes Selection Ginger Beer, lime juice*

22€

### LAVANDA SOUR

Gin Engine, liqueur de lavande Manguin, jus de citron, fee foam  
*Engine gin, Manguin lavender liquor, lemon juice, fee foam*

22€

### ELBA

Gin Bombay Sapphire, Luxardo Marasquin, jus de citron, sirop de jasmin maison, fee foam  
*Bombay Sapphire gin, Luxardo Marasquin, lemon juice, homemade jasmine syrup, fee foam*

22€

## COCKTAILS CLASSIQUES

### CLASSIC COCKTAILS

20€



\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.





## BRIGANTINE



# NOS SPRITZ



### BRIGANTINE SPRITZ 22€

Vodka Ciroc Red Berry, St-Germain, Prosecco Riccadonna, cordial framboise, jus de citron, Perrier  
*Ciroc Red Berry vodka, St-Germain, Riccadonna Prosecco, raspberry cordial, lemon juice, Perrier*

### ROSATO SPRITZ 22€

Ramazzotti rosato, Prosecco Riccadonna, sirop de basilic maison, Perrier  
*Ramazzotti rosato, Riccadonna Prosecco, homemade basil syrup, Perrier*

### LIMONCELLO SPRITZ 22€

Limoncello, Prosecco Riccadonna, Perrier  
*Limoncello, Riccadonna Prosecco, Perrier*

### CYNAR SPRITZ 22€

Cynar, Prosecco, Perrier  
*Cynar, Prosecco, Perrier*

# DOLCE VITA



### SWEET GUANCIALE 22€

Mezcal Del Maguey Vida, sirop guanciaie, bitter Angostura  
*Del Maguey Vida mezcal, guanciaie syrup, Angostura bitter*

### BACIO DI MANDORLA 22€

Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro, Mandarine Napoleon, orange, blanc d'œuf, citron jaune  
*Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro, Mandarine Napoleon, orange, egg white, lemon*

### TIRAMISU MARTINI 22€

Caffé Borghetti, Luxardo Amaretto, mascarpone, cacao  
*Borghetti coffee, Luxardo Amaretto, mascarpone, cocoa*

### NOCCIOLA OLD FASHIONED 22€

Whisky Marker's Mark, Luxardo Angioletto, bitter chocolat, noisette torréfiée,  
*Marker's Mark whisky, Luxardo Angioletto, chocolate bitter, roasted hazelnut*

### NEGRONI SVEGLIATO 22€

Vermouth infusé au café, Campari, Beefeater gin, citron  
*Vermouth infused with coffee, Campari, Beefeater gin, lemon*



## BRIGANTINE



# RICETTA SENZA ALCOOL



### GIGARO DETOX

15€

Menthe, gingembre, citron vert, eau de concombre, Perrier  
*Mint, ginger, lime, cucumber water, Perrier*

### SPRITZ BIONDO FLOREALE

15€

Martini Floreale blanc sans alcool, Crodino, Perrier  
*Alcohol-free white Martini, Crodino, Perrier*

### ICE TEA MAISON

15€

Menthe, citron, hibiscus, jasmin  
*Mint, lemon, hibiscus, jasmine*



### APÉRITIVO ITALIANO SENZA ALCOOL

6cl

Martini Bianco Floréal Sans Alcool  
Martini Rosso Vibrante Sans Alcool

Italie  
Italie

9€  
9€





## BRIGANTINE



# APÉRITIFS



### BIÈRES / BEERS

33cl

Peroni	Italie	9€
Ichnusa non filtrata	Italie	10€
Moretti (pression)	Italie	9€
Goxoa (sans alcool)	France	9€

### ANISÉS / ANISE

4cl

Ricard	Marseille, France	9€
Pastis 51	Marseille, France	9€
Henri Bardouin	Forcalquier, France	12€
Anisetta Meletti	Italie	15€

### VERMOUTH / VERMOUTH

6cl

Giuseppe Giusti	Italie	17€
Antica Formula	Italie	20€
Baldoria Dry Umami	Italie	17€
Baldoria Verdant	Italie	17€
Baldoria Orange Wine	Italie	17€
Martini Bianco, Rosso	Italie	15€
Luxardo Bianco, Rosso	Italie	17€
Del Professore	Italie	17€
La Quintinye Royal, Rouge, Blanc	France	15€

### AMARO / BITTER

6cl

Airone Aperitvo	Italie	15€
Airone Rosato	Italie	15€
Ramazzotti Rosato	Italie	15€
Ramazzotti Amaro	Italie	15€
Amaro Montenegro	Italie	15€
Averna	Italie	15€
Fernet Branca	Italie	18€
Vecchio Amaro del Capo	Italie	16€
Cynar	Italie	16€
Campari	Italie	16€
Apérol	Italie	18€
Nonino Amaro	Italie	18€
Suze	France	15€

### SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

6cl

Martini Bianco Floréal Sans Alcool	Italie	9€
Martini Rosso Vibrante Sans Alcool	Italie	9€

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.



## BRIGANTINE



# LES VINS AU VERRE ET CHAMPAGNE À LA COUPE



### LES ROSÉS / ROSÉS WINES

12,5cl

2023	FMR	AOP Côtes de Provence	12€
2023	Château de Chausse BIO	AOP Côtes de Provence	15€
2022	Cantina Nervi «Il Rosato»	Vino Rosato	15€

### LES BLANCS / WHITE WINES

2023	Clos Capelude «Cochon» BIO	AOP Côtes de Provence	13€
2022	Antonella Corda	DOC Vermentino Di Sardegna	14€
2022	Domaine Vacheron BIO	AOP Sancerre	16€
2022	Domaine Matrot	AOP Saint Romain	25€

### LES ROUGES / RED WINES

2020	Bodega Tinto Negro «Limestone Block»	IGP Tunuyan (Argentine)	14€
2020	Dom. Thibault Liger-Belair «V V»	AOP Moulin à Vent	18€
2019	Querciabella	DOCG Chianti Classico	19€
2015	Dom. les Paillères «Les terrasses du diable»	AOP Gigondas	25€

### LES CHAMPAGNES

<b>Blanc</b>	AOP Champagne	23€
<b>Blanc de Blancs</b>	AOP Champagne	32€

### LES BOLLICINE D'ITALIE / ITALY SPARKLING

<b>Franciacorta blanc</b>	DOCG Franciacorta	19€
<b>Prosecco blanc</b>	DOC Prosecco	15€





## BRIGANTINE



# SPIRITUEUX



### RYE

Hudson Manhattan Rye	USA	4cl 25€
----------------------	-----	------------

### TENESSEE

Jack Daniel's	USA	16€
---------------	-----	-----

### BOURBON

Maker's Mark	USA	20€
Hudson Baby Bourbon	USA	25€

### IRISH

Bushmill's 16 ans	Irlande	32€
-------------------	---------	-----

### JAPON

Nikka From the Barrel	Japon	22€
Nikka Coffey Grain	Japon	30€

### COGNAC

Camus VSOP	France	25€
Hennessy XO	France	70€

### ARMAGNAC

Bordeneuve VSOP	France	20€
-----------------	--------	-----

### CALVADOS

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

### RHUM & COGNAC

Thoreau	France	20€
---------	--------	-----



## BRIGANTINE



# SPIRITUEUX



### BLENDED SCOTCH WHISKIES

4cl

Copper Dog	Ecosse	17€
Johnnie Walker Red Label	Ecosse	15€
Johnnie Walker Black Label	Ecosse	20€
Johnnie Walker Blue Label	Ecosse	60€
Chivas 12 yo	Ecosse	20€

### ISLANDS

Laphroaig 10 yo	Ecosse	24€
Lagavullin 16 yo	Ecosse	35€

### HIGHLAND

Glenmorangie 10 yo	Ecosse	22€
Oban 14 yo	Ecosse	26€

### LOWLAND

Glenkinchie 12 yo	Ecosse	24€
-------------------	--------	-----

### SPEYSIDE

The Balvenie Double Wood 12 yo	Ecosse	22€
The Balvenie - A week of Peat 14 yo	Ecosse	22€
The Balvenie Carribean Cask 14 yo	Ecosse	25€
The Balvenie Sherry Cask 15 yo	Ecosse	32€
The Balvenie Port Cask 21 yo	Ecosse	45€
Glenfiddich Solera Reserve 15 yo	Ecosse	22€
Glenfiddich Winter Storm 21 yo	Ecosse	35€
Glenfiddich Grand Cru 23 yo	Ecosse	42€
Macallan 12 ans Double Cask	Ecosse	35€
Macallan 18 ans Double Cask	Ecosse	76€





## BRIGANTINE



# SPIRITUEUX



### GIN

4cl

44°N by Lily of the Valley	Gigaro	28€
G'Vine Floraison	France	18€
Gin d'Azur	France	19€
Cap Gin	France	23€
Bombay Sapphire	Angleterre	17€
Beefeater	Angleterre	17€
Silent Pool	Angleterre	22€
Silent Pool rare citrus	Angleterre	23€
Hendrick's	Ecosse	17€
Hendrick's Grand Cabaret	Ecosse	22€
Tanqueray Ten	Ecosse	22€
The Botanist	Ecosse	25€
Mare	Espagne	19€
Citadelle	France	18€
Monkey 47	Allemagne	23€
Malfy Arancia	Italie	19€
Engine Pure Organic Bio	Italie	20€

### VODKA

4cl

Cîroc	France	20€
Cîroc Red Berry	France	22€
Grey Goose	France	20€
Grey Goose La Poire	France	22€
Guillotine Original	France	20€
Guillotine Heritage «Ambrée»	France	27€
Beluga Gold Line	Russie	60€
Zubrowska Czarna	Pologne	17€
Absolut	Suède	20€





## BRIGANTINE



# SPIRITUEUX



### TEQUILA & MEZCAL

4cl

Olmecca Altos Blanco	Mexique	17€
Olmecca Altos Reposado	Mexique	24€
Avion Silver	Mexique	19€
Avion Reposado	Mexique	26€
Avion Reserva 44	Mexique	50€
Avion Reserva Cristalino	Mexique	50€
Casamigos Blanco	Mexique	22€
Casamigos Reposado	Mexique	25€
Casamigos Añejo	Mexique	30€
Dobel Diamante	Mexique	30€
Don Julio 1942	Mexique	75€
Claze Azul Plata	Mexique	38€
Claze Azul Reposado	Mexique	50€
Claze Azul Añejo	Mexique	150€
Clase Azul Guerrero	Mexique	95€
Patrón Silver	Mexique	23€
Patrón El Cielo	Mexique	50€
Patrón Reposado	Mexique	26€
Casamigos Mezcal	Mexique	32€
Del Maguey Vida	Mexique	19€

### RHUM & CACHAÇA

4cl

Kraken Black Spiced	Caraïbes	18€
Havana 3 ans	Cuba	17€
Saint-James Royal Ambré	Martinique	22€
Saint-James XO	Martinique	25€
Cachaça Leblon	Brésil	20€
Diplomatico Reserva Exclusiva	Vénézuela	22€
Santa Teresa 1796	Vénézuela	25€
Zacapa Solera 23 yo	Guatemala	32€
El Destilado	Mexique	22€
Montebello 6 ans	Guadeloupe	25€
Montebello 8 ans	Guadeloupe	30€
El Dorado 2010	Guyane	55€

### PISCO

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





## BRIGANTINE



# DIGESTIFS



### LIQUEURS ITALIENNES

4cl

Amaretto Disaronno	Italie	15€
Limoncello Villa Massa	Italie	15€
Limoncello Meletti	Italie	15€
Caffè Meletti	Italie	15€
Caffè Borghetti	Italie	17€
Mirto del contadino	Italie	15€
Frangelico	Italie	15€
Italicus	Italie	17€
Limonio Limoncello	Italie	18€
Limonio Arancione	Italie	17€
Poli Prugna	Italie	17€
Poli Mirtillo, Miele	Italie	18€
Luxardo Maraschino, Amaretto	Italie	15€
Luxardo Angioletto	Italie	17€

### LIQUEURS AUTRES

Bénédictine	France	15€
Get 27, Get 31	France	15€
Cointreau	France	15€
Grand Marnier	France	15€
Duchesse, Poire	France	15€
Joseph Cartron, Framboise sauvage	France	15€
Cambusier, Myrte	France	15€
Mandarine Napoléon	France	15€
Manguin Mirabelle, Lavande	France	18€
Nusbauer Vieux-Kirsch	France	18€
Chartreuse verte / Jaune	France	25€
Chartreuse MOF / Elixir	France	29€
Chartreuse 9 <sup>ème</sup> Centenaire	France	32€
St-Germain	France	15€
Farigoule	France	15€
Chambord	France	15€
Bailey's	Irlande	15€
Cherry Heering	Danemark	15€
Quevedo Tawny 10 ans	Portugal	17€

### SELEZIONE DI «GRAPPA»

Amorosa Vespaiole	Italie	35€
Poli Morbida Moscato	Italie	20€
Sassicaia	Italie	35€
Nonino Grappa, 12 mois en barriques	Italie	25€
Prunotto Barolo Bussia	Italie	20€



## BRIGANTINE



## SOFTS



### SODAS

Sirop à l'eau / <i>Water with syrup</i>	4€
Coca-cola / Zero / Cherry 33cl	8€
Molecola 33 cl	8€
Orangina 25cl	8€
San Bitter 10cl / Crodino 10 cl	8€
Schweppes Sélection Tonic 25cl	9€
Schweppes Sélection Ginger Beer 25cl	9€
Schweppes Sélection Ginger Ale 25cl	9€
Schweppes Sélection Hibiscus 25cl	9€
Swiss Moutain Alpine Bitter 20cl	9€
Limonade Azuria 33cl	11€
RedBull 25cl	12€

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

Orange, pamplemousse 25cl <i>Orange, grapefruit</i>	15€
Citron 10cl <i>Lemon</i>	15€

### JUS DE FRUITS / *FRUITS JUICES*

Pomme Bio Benedetti / <i>Organic Apple</i>	Bouches-du-Rhône	10€
Pêche Bio Benedetti / <i>Organic Peach</i>	Bouches-du-Rhône	10€
Ananas / <i>Pineapple</i>	Alain Millat	9€
Fraise / <i>Strawberry</i>	Alain Millat	9€
Tomate / <i>Tomato</i>	Alain Millat	9€

### EAUX / *WATERS*

Acqua Panna 25cl	Italie	8€
Acqua Panna 75cl	Italie	11€
Perrier 33cl	Provence	8€
San Pellegrino 75cl	Italie	11€
808 Plate, Gazeuse 75cl	Provence	11€
Voss Plate, Gazeuse 80cl	Norvège	12€



**BRIGANTINE**



# CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

## COFFEES, TEAS AND INFUSIONS



### CAFÉ MALONGO TORRÉFIÉ EN FRANCE / MALONGO COFFEE ROASTED IN FRANCE

Ristretto / <i>Ristretto</i>	5€
Espresso / <i>Espresso</i>	5€
Café allongé / <i>Filter coffee</i>	8€
Double Espresso / <i>Double Espresso</i>	8€
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	8€
Irish coffee	21€
Latte / <i>Latte</i>	10€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	11€
Café glacé / <i>Iced Coffee</i>	11€
Café corretto grappa	12€

### LA SÉLECTION DES THÉS ET INFUSIONS

#### THÉS NOIRS KODAMA / KODAMA BLACK TEAS

Earl Grey Bio	Inde	9€
Assam Bio	Inde	9€
Chai Bio	Inde	9€

#### THÉS VERTS KODAMA / KODAMA GREEN TEAS

Genmaïcha	Chine	9€
Sencha Bio	Japon	9€
Jasmin	Japon	9€

#### INFUSIONS / HERBAL TEAS

La Vie à Pleine Dents	Rooibos, Pomme, Épices douces	Afrique du Sud	9€
La Vie Comme Elle Vient	Hibiscus, Pomme, Orange sanguine	France	9€
Verveine	Jardin de la Piboule	Cogolin, France	9€
Camomille			9€
Menthe fraîche			9€

