



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



CARCIOFO ALLA ROMANA, LAZIO - 16€
Artichaut braisé, ail, menthe, persil, citron
Braised artichoke, garlic, mint, parsley, lemon

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

CROSTINO TOSCANO, TOSCANA - 14€
Toast de foie de volaille, lard de Colonnata
Chicken liver crostini, Colonnata lard

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI - 19€
Sélection de fromages italiens
Selection of Italian cheeses

SALUMERIA

Charcuteries
Cold meats

MORTADELLA - 14€

PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€

BRESAOLA - 14€

CAPOCOLLO 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

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, LIMONE, BOTTARGA DI CAVIALE, SICILIA - 39€

SUPP CAVIALE OSCIETRA 20 g +51€

Carpaccio de crevettes rouges, citron, poutargue de caviar
Supplément caviar Oscietà 20 g

Carpaccio of gambero rosso, lemon, caviar bottarga
Oscietra caviar supplement 20 g

BURRATA 125 G, BROCCOLI ALLA GRIGLIA, ACCIUGHE AFFUMICATE, PUGLIA - 25€

FOGLIA DI CAPPERO, OLIVA TAGGIASCA, PINOLO, CIPOLLOTTO

Burrata 125 g, brocoli grillé, anchois fumé, feuille de câpre,
olive taggiasche, pignon, cébette

125g burrata, grilled broccoli, smoked anchovy, caper leaf, taggiasca olives, pine nuts, sping onion

INSALATA AUTUNNALE, RIVIERA - 36€

Légumes de saison rôtis, salade d'automne, burrata fumée, cèpe mariné
condiment roquette marjolaine et pistache

Roasted seasonal vegetables, fall-inspired salad, smoked burrata, marinated cep,
arugula sauce, marjoram and pistachio





BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



TAGLIATA DI PESCATO ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO, OLIVE, CAPPERO, POMODORO CONFIT, RISO VENERE, SICILIA - 42€

Tagliata de poisson grillé, sauce salmoriglio aux olives, câpre, tomate confite, riz venere

Tagliata of grilled fish, salmoriglio sauce with olives, caper, tomato confit, black venere rice

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 FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 28€ par 100 g

Langouste à la braise, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage

Braised 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

BRACIOLA DI MANZO AL SUGO, GNOCCHI DI PATATE, PUGLIA - 35€

Roulé de bœuf braisé à la sauce tomate, jambon fumé, ail, persil, parmesan et pignon, gnocchi de pommes de terre

Beef rolls braised in a tomato sauce, smoked ham, garlic, parsley,

Parmesan and pine nuts, potatoes gnocchi

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



PASTA

PÂTES

PASTA



RAVIOLO APERTO, FUNGO, ASTICE, CARCIOFO, RIVIERA - 79€

Raviole ouverte, champignon, homard, artichaut

Open raviolo, mushroom, lobster, artichoke

FETTUCCINE FRESCHE AL BURRO, ACCIUGHE, LIMONE, MAGGIORANA, CAMPANIA - 33€

Fettuccine fraîches au beurre, anchois, citron, marjolaine

Fresh fettuccine with butter with anchovies, lemon, marjoram

ORECCHIETTE, SALSICCIA, ZAFFERANO E BROCCOLI, PUGLIA - 35€

Orecchiette, ragoût de saucisse au safran, poivron crusco, brocoli, parmesan 24 mois

Orecchiette, sausage ragu with saffron, crusco pepper, broccoli, Parmesan aged 24 months

BUSIATE AL PESTO DI PISTACCHIO, CILIEGINO,

CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP, SICILIA - 29€

Busiate au pesto de pistache, tomate ciliegino, fromage Caciocavallo Ragusano AOP

Busiate with pistachio pesto, ciliegino tomato, Caciocavallo Ragusano PDO cheese

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATE VERDE / VERDURE DI STAGIONE,

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI - 12€

Salade verte / Légumes de saison

Gnocchetti sarde à la tomate / Pommes de terre croustillantes

Green salad / Seasonal vegetables / Sardinian gnocchetti with tomato /
crispy potatoes



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

ZUCCA E FUNGHI - 29€

Courge et graine, champignon sauvage, burrata fumée, pickles de courge, ail, persil
Squash and seeds, wild mushroom, smoked burrata, pickled squash, garlic, parsley

BELLA LUCIA - 29€

Tomate San Marzano, oignon doux rôti, pancetta, taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, roasted sweet onion, pancetta, taleggio, parmesan, oregano

REGINA - 29€

Tomate San Marzano, fior di latte, champignon, olive,
jaune d'œuf confit, jambon cuit, origan
San Marzano tomato, fior di latte, mushroom, candied egg yolk, cooked ham, oregano





BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu

Tiramisù

TESTA DI MORO AL CIOCCOLATO, CAMPANIA - 18€

Crèmeux et glace au chocolat noir, amande

Crèmeux, dark chocolate ice-cream, almonds

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)

CRUMBLE DI SBRISOLONA ALLE PERE E MOSCATO D'ASTI, LOMBARDIA - 18€

Crumble de sbrisolona à la poire, sorbet poire, Moscato D'asti

Pear sbrisolona crumble, pear sorbet, Moscato D'asti

AFFOGATO AL PISTACCHIO, SICILIA - 16€

Glace à la pistache, café italien

Pistacchio ice-cream, Italian coffee

GELATO BISCOTTO, PIEMONTE - 16€

Cookie au chocolat, glace vanille, sauce chocolat

Chocolate cookie, vanilla ice-cream, chocolate sauce

