



BRIGANTINE



MENU

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.*

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES À PARTAGER
STARTERS TO SHARE



MELANZANE ALLA FIAMMA, SICILIA - 9€
Aubergine cuite à la braise, raisin, et pignon de pin
Grilled eggplant, grapes and pine nuts

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 11€
Fine tourte garnie de fromage frais
Delicate flatbread garnished with fresh cheese

SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 12€
Croquettes de risotto, viande et mozzarella
Risotto croquettes with meat and mozzarella

FOCACCIA IN TRE GUSTI, ROMA - 24€
Focaccia en trois versions
Gorgonzola-truffe d'été, safran-parmesan 30 mois, tomate-anchois de Cantabrie
Focaccia three ways
Gorgonzola-summer truffle, saffron-Parmesan aged 30 months, tomato-anchovies from Cantabria

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€
Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan aged 24 months

SALUMERIA

Charcuteries

Cold meats

Mortadella - 14€

San Daniele - 14€

Bresaola - 14€

Lardo di Colonnata - 14€

Culatello di Zibello, 18 mesi - 29€

PRIMI PIATTI

ENTRÉES
STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€
Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

TARTARE DI PESCATO, SICILIA - 33€ / **SUPP CAVIAR 20 g** - +51€
Tartare de poisson, artichaut, roquette, poutargue
Fish tartar, artichoke, arugula, bottarga

BURRATA 300 G, PORCHETTA DI ARICCIA, PUGLIA - 39€
INSALATA VERDE, FOCACCIA ROMANA
Burrata 300 g, porchetta d'Ariccìa, salade verte, focaccia romaine
Burrata 300g, porchetta from Ariccìa, green salad, Roman focaccia

INSALATA RIVIERA AL TARTUFO ESTIVO, LIGURIA - 36€
Salade Riviera, légumes cuits et crus, amandes, truffe d'été
Riviera salad, raw and cooked vegetables, almonds, summer truffle

CAVIALE OSCIETRA «GRAND CRU» ULTREIA 50 G / 125 G - 189€ / 449€
FOCACCIA, STRACCIATELLA
Caviar Oscietre «Grand Cru» Ulteřia 50 g / 125 g, focaccia, straciatella
Oscieta caviar «Grand Cru» Ulteřia 50g / 125g, focaccia, straciatella



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



SARDINA - 24€

Tomate San Marzano, piennolo, sardine à l'huile d'olive, ail, câpres, origan
San Marzano and piennolo tomato, sardines in olive oil, garlic, capers, oregano

MORTADELLA - 24€

Tomate San Marzano, stracciatella, mortadelle, pesto de pistache, pistache
San Marzano tomato, stracciatella, mortadella, pistachio pesto, pistachio

FIORITO DI BOTTARGA - 26€

Ricotta, mozzarella di Bufala, courgette et fleur, jaune d'œuf, pesto et poutargue
Ricotta, mozzarella di Bufala, zucchini and flower, egg yolk, pesto, and bottarga

BELLA LUCIA - 24€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, caramelized onion, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

TARTUFO ESTIVO - 32€

Mozzarella Castellano, mozzarella di bufala, pecorino et jambon à la truffe, truffe d'été
Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, truffle pecorino and ham, summer truffle



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO
PASTA & RISOTTO



SPAGHETTI FRESCHI ALLA NERANO, CAMPANIA - 24€

Spaghetti frais, courgette frite, citron, Provolone del Monaco, menthe
Fresh spaghetti, fried zucchini, lemon, Provolone del Monaco, mint

ZITI CORTI ALLA GENOVESE, NAPOLI - 32€

Pâtes courtes, ragoût de viande de bœuf, basilic et parmesan
Short pasta, beef ragout, basil and Parmesan

RISOTTO VERDE ALLA PRIMAVERA, PIEMONTE - 32€

Risotto vert aux légumes de printemps
Green risotto with spring vegetables

PACCHERI ALLO SCORFANO, CAMPANIA - 39€

Paccheris cuisinés à la rascasse, tomate, vin blanc, ail, citron et basilic
Paccheris cooked with scorpion fish, tomato, white wine, garlic, lemon, and basil



CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES



INSALATA VERDE, VERDURE DI STAGIONE, GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO, PATATINE CROCCANTI - 10€

Salade verte, légumes de saison,
gnocchetti Sarde à la tomate, pommes de terre croustillantes
Green salad, seasonal vegetables
Sardinian gnocchetti with tomato, crispy potatoes

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

SECONDI PIATTI

PLATS
MAIN COURSES



CACCIUCCO DI POLPO, GAMBERO E COZZA, VERDURE, TOSCANA - 36€

Ragoût de poulpe, crevettes et moules, légumes de saison
Octopus, shrimps and mussels ragout, seasonal vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 14€ les 100 g

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

POLLO ALLA CACCIATORA, PATATINE CROCCANTI, PIEMONTE - 32€

Poulet fermier "chasseur", champignons, pommes de terre croustillantes
Free-range chicken, mushrooms, crispy potatoes

CARRE D'AGNELLO ARROSTO, MOSTARDA DI MIRTO, VERDURE, SARDEGNA - 36€

Carré d'agneau à la braise, moutarde à la myrte, légumes de saison
Rack of lamb, mustard with myrtle, seasonal vegetables

SCALOPIA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 38€

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

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 26€ par 100 g

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



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

FORMAGGIO E DOLCI

FROMAGE & DOUCEURS
CHEESE & SWEETS



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€

Gorgonzola AOP à la cuillère
PDO Gorgonzola by the spoon

TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisù

FRAGOLA, MANDORLA E STRACCIATELLA, CAMPANIA - 18€

Fraise, amande, stracciatella
Strawberry, almond, stracciatella

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 34€

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)
Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, GIANDUJA BIANCA, PIEMONTE - 18€

Parfait glacé à la noisette, mousse gianduja blanc
Semifreddo with hazelnut, white gianduja mousse

PIZZA FRITTA ALLA NOCCIOLATA, PIEMONTE - 18€

Pizza frite à la pâte à tartiner chocolat-noisette du Piémont
Fried pizza with chocolate-hazelnut spread from Piedmont

SGROPPINO, VENETO - 19€

Sorbet citron, meringue italienne, Vodka, Prosecco
Lemon sorbet, Italian meringue, Vodka, Prosecco

AFFOGATO, CAMPANIA - 14€

Glace à la vanille, café italien
Vanilla ice-cream, Italian coffee



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