



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, végétan 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



TOMINI AL VERDE, PIEMONTE - 16€

Fromage frais, condiment acidulé aux herbes, ail des ours et anchois

Fresh cheese with herbs, wild garlic, anchovies

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 15€

Fine tourte garnie de fromage stracchino

Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 13€

Croquettes de risotto, viande et mozzarella

Risotto croquettes, meat and mozzarella

ASPARAGI ALLA GRIGLIA, GREMOLATA, LOMBARDIA - 17€

Asperges vertes grillées, ail noir, citron, orange et persil

Grilled green asparagus, black garlic, lemon, orange and parsley

CAVIALE OSCIETRA DI CALVISIUS, 20G, LOMBARDIA - 59€

20g de caviar Oscietre de la Maison Calvisius, citron, straciatella, angioletti

20g Calvisius Oscietra caviar, lemon, straciatella, angioletti

SALUMERIA E FORMAGGI ITALIANI

CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS

COLD MEATS AND ITALIAN CHEESES



MORTADELLA - 14€

Mortadelle / Mortadella

CULATTA DI PARMA - 14€

Noix de jambon de Parme / Parma ham

BRESAOLA - 14€

Jambon de bœuf / Beef ham

FINOCCHIONA - 14€

Saucisson au fenouil / Fennel salami

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DELL'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA «LA VILLA» - 15€

Parmigiano Reggiano 24 mois de l'exploitation agricole biologique «La Villa»

Parmigiano Reggiano 24 months from the organic farm «La Villa»

GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO - 15€

Gorgonzola AOP à la cuillère

Spoonable Gorgonzola PDO



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

INSALATA DI POLPO E CECI ALLA SICILIANA, SICILIA - 34€

Poulpe cuit à la braise, pois chiches, pommes de terre, câpres,

olives, cebettes, tomates confites, citron

Grilled octopus, chickpeas, potatoes, capers, olives, scallions, tomatoes, lemon

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, VERDURE DI STAGIONE ARROSTO,

GERMOGLI E PISTACCHI, CAMPANIA - 25€

Mozzarella di bufala campana, légumes de saison rôtis, jeunes pousses et pistaches

Campana buffalo mozzarella, roasted seasonal vegetables, baby leaf salade, pistachios

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DELL'AZIENDA

AGRICOLA BIOLOGICA «LA VILLA», CARCIOFI,

ACETO BALSAMICO DI MODENA 12 ANNI, RIVIERA - 32€

Salade de roquette, parmesan IGP 24 mois de la ferme biologique «La Villa»,

vinaigre balsamique Di Modena 12 ans d'âge et artichauts

Arugula salad, 24 month aged parmesan from «La Villa», 12 year aged balsamic vinegar di modena, artichoke



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

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



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



CALAMARI ALLA FIAMMA IN SALSA VERDE, RISO VENERE, SICILIA - 43€

Calamars grillés à la braise, sauce vierge aux herbes fraîches, anchois et citron, riz vénéré
Grilled calamari, sauce vierge with fresh herbs, anchovies and lemon

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 16€ les 100g

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

ARAGOSTA ALLA FIAMMA, PASTA ALLA BISQUE, RIVIERA - 35€ par 100g

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



PORCHETTA ARROSTO RIPIENA DI OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI CONFIT, RUCOLA, PARMIGIANO E SALVIA, SUGO DI CARNE, PATATINE, LAZIO - 36€

Poitrine de cochon rôtie farcie aux olives taggiasche, tomates confites, roquette, parmesan et sauge, pommes de terre croustillantes et jus de viande
Roasted pork belly stuffed with Taggiasca olives, tomatoes, arugula, parmesan, and sage, with crispy potatoes and meat gravy

POLLO ALLA GRIGLIA, CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI, SUGO ALLE SPUGNOLE, RIVIERA - 39€

Filet de poulet fermier grillé, légumes de saison, sauce aux morilles
Grilled chicken fillet, seasonal vegetables, morel sauce

SCALOPIA ALLA MILANESE, MEZZE MANICHE AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€

Escalope de veau à la milanaise, mezze maniche à la tomate
Milanese-style veal escalope, mezze maniche pasta with tomato



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



BRIGANTINE



PASTA E RISOTTO

PÂTES ET RISOTTO

PASTA AND RISOTTO



RISOTTO VERDE DI PRIMAVERA E BURRATA AFFUMICATA, PUGLIA - 35€

Risotto vert aux légumes et fleurs du printemps, burrata fumée
Green risotto with vegetables and spring flowers, smoked burrata

TUFFOLI ALLA GENOVESE, CAMPANIA - 33€

Pâte courte ronde, ragoût de viande de bœuf, basilic et parmesan 24 mois
Short round pasta, beef ragout, basil, and parmesan aged for 24 months

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE, SICILIA - 41€

Spaghettis à l'oursin, beurre, citron et persil
Spaghettis with sea urchin, butter, lemon, and parsley

RAVIOLI DI BACCALÀ ALLA VENEZIANA, VENETO - 34€

Raviolis de morue, tomates, olives, câpres, piment, ail, persil, jeunes pousses
Cod ravioli, tomatoes, olives, capers, chili pepper, garlic, parsley, baby leaf salad

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 10€

Salade verte
Green salad

CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI / RISO VENERE / MEZZE MANICHE AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI AL TIMO - 12€

Cocotte de légumes de saison / Riz vénere /
Mezze maniche à la tomate / Pommes de terre croustillantes au thym
Green salad, seasonal vegetable casserole / Venere rice /
Mezze maniche with tomato / Crispy thyme potatoes

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



BRIGANTINE



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



PUTTANESCA - 29€

Tomate San Marzano, anchois de Cantabrie, straciatella, olive, câpre, huile d'ail, persil
San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, straciatella, olive, caper, garlic oil, parsley

DIAVOLA - 29€

Tomate San Marzano, fior di latte, oignon doux rôti,
spianata piccante, mozzarella di bufala,
San Marzano tomato, fior di latte, roasted sweet onion, spicy spianata, buffalo mozzarella

PRIMAVERA - 32€

Ricotta à l'ail des ours, straciatella, poutargue, citron
Ricotta wild garlic, straciatella, bottarga, lemon

BELLA LUCIA - 29€

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

BRESAOLA - 32€

Ricotta, fior di latte, bresaola, roquette, parmesan 24 mois, mozzarella di bufala
Ricotta, fior di latte, bresaola, arugula, parmesan aged for 24 months, buffalo mozzarella



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



BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS
SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisù
Tiramisù

TORTA CAPRESE, CAMPANIA - 18€

Moelleux au chocolat, amandes et glace chocolat
Warm chocolate fondant, almonds, chocolate ice-cream

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

Glace à la fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)
Italian-style fior di latte ice-cream, sweet treats (to share)

FRAGOLE, STRACCIATELLA E STROSCIA DI PIETRABRUNA, LIGURIA - 18€

Fraise, straciatella, glace à la fleur de lait, sablé, citron et huile au basilic
Strawberry, straciatella, fior di latte ice cream, shortbread, lemon and basil oil

BABA A ROMA, CAMPANIA - 18€

Baba au rhum
Rum baba

AFFOGATO AL PISTACCHIO O VANIGLIA, SICILIA - 9€

Glace à la pistache ou vanille, café expresso
Pistachio or vanilla ice-cream, espresso coffee



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