



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

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 with meat and mozzarella

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€

LONZA - 14€

COPPA DI TESTA - 14€



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



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 crevette rouge, citron, poutargue de caviar
Supplément caviar Oscietra 20 g
Carpaccio of gambero rosso, lemon, caviar bottarga
Oscieta 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, scallion

INSALATA INVERNALE AL TARTUFO NERO, RIVIERA - 39€

Légumes de saison rôtis, salade d'hiver, burrata fumée, truffe noire
pesto au chou kale marjolaine et pistache
Roasted seasonal vegetables, winter salad, smoked burrata, black truffle,
kale pesto, marjoram and pistachio



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



BRIGANTINE



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



PUTTANESCA - 27€

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

PORCHETTA - 27€

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

TARTUFO NERO - 59€

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

BELLA LUCIA - 27€

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

REGINA - 27€

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



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



BRIGANTINE



PASTA

PÂTES
PASTA



SPAGHETTONI QUADRATI AL TARTUFO NERO, RIVIERA - 59€

Spaghettoni quadrati, straciatella fumée, jus corsé, truffe noire
Spaghettoni quadrati, smoked straciatella, strong juice, black truffle

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

Fettuccine fraîches au beurre, anchois, citron, marjolaine
Fresh fettuccine in 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 for 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



INSALATA VERDE - 10€

Salade verte
Green salad

VERDURE DI STAGIONE / GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI - 12€

Légumes de saison / Gnocchetti sarde à la tomate / Pommes de terre croustillantes
Seasonal vegetables / Sardinian-style gnocchetti with tomato / Crispy potatoes

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



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



TAGLIATA DI PESCATO ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO, OLIVE, CAPPERO, POMODORO CONFIT, RISO VENERE, SICILIA - 39€

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

Tagliata of grilled fish, salmoriglio sauce with olives, caper, tomato confit, 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 - 39€

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 - 36€

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

SCALOPIA 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



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



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, DOLCETTI (DA CONDIVIDERE), SICILIA - 42€

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)
Italian-style Fior di latte ice-cream, sweet treats (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
Pistachio ice-cream, Italian coffee

GELATO BISCOTTO, PIEMONTE - 16€

Cookie au chocolat, glace vanille, sauce chocolat
Chocolate cookie, vanilla ice-cream, chocolate sauce



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