



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



FIORI DI ZUCCA FRITTI, LIGURIA - 16€

Beignets de fleur de courge, ricotta au citron et basilic

Squash flower fritters, ricotta with lemon and basil

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 15€

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE +39€

Fine tourte garnie de fromage stracchino

Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

Black truffle supplement +€39

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 13€

Croquettes de risotto, viande et mozzarella

Risotto croquettes, meat and mozzarella

ZUCCA IN AGRODOLCE, SICILIA - 12€

Courge marinée à l'aigre douce, ail, menthe

Sweet and sour squash, garlic, mint

CAVIALE OSCIETRA DI CALVISIUS, 20G - 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, câpre

Finely sliced cooked veal, tuna sauce, caper

CARPACCIO DI POLPO, CARCIOFO, N'DUJA,

OLIVE TAGGIASCHE E STRACCIATELLA, CALABRIA - 34€

Carpaccio de poulpe, artichaut, saucisse piquante, olive Taggiasche et straciatella

Octopus carpaccio, artichoke, spicy sausage, Taggiasca olive and straciatella

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, VERDURE DI STAGIONE ARROSTO,

GERMOGLI E PISTACCHIO, CAMPANIA - 25€

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

Campana bufalo mozzarella, roasted seasonal vegetables, fresh shoots, 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 artichaut

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



TRANCIO DI PESCE GRIGLIATO ALLA SICILIANA, RISO VENERE, SICILIA - 42€

Pavé de poisson sauvage grillé, câpre, tomate confite, olive taggiasche, citron et croûton de focaccia, riz venere

Grilled wild fish, capers, confit tomato, Taggiasca olives, lemon, focaccia croûtons, venere rice

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 - 31€ par 100g

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

Grilled spiny lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



POLLO ALLA GRIGLIA, ZUCCA ARROSTO, TORTELLI DI ZUCCA,

SALVIA E MANDORLE, LOMBARDIA - 36€

Filet de poulet fermier grillé, courge rôtie, raviolis de courge, sauge, amande

Fillet of grilled chicken, roasted squash, squash ravioli, sage, almond

PEPOSO AL CHIANTI, POLENTA CREMOSA E PARMIGIANO 24 MESI, TOSCANA - 36€

Joue de bœuf braisée au vin Chianti, polenta crémeuse et parmesan 24 mois

Beef cheek braised in Chianti, creamy polenta, and parmesan 24 months

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

PÂTES

PASTA



FREGOLA SARDA AL TARTUFO NERO, RIVIERA - 59€

Billes de pâtes cuisinées comme un risotto, pamesan 24 mois, truffe noire et jus d'un rôti

Ball-shaped pasta cooked risotto style, parmesan aged for 24 months, black truffle and meat gravy

RUOTE PAZZE CON RADICCHIO E GUANCIALE, LAZIO - 32€

Pâtes courtes en forme de roue, guanciale, radicchio, pecorino, poivre

Short wheel-shaped pasta, guanciale ham, radicchio, pecorino, pepper

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE, SICILIA - 39€

Spaghettis à l'oursin, ail confit, beurre, citron et persil

Spaghettis with sea urchin, garlic, butter, lemon, and parsley

CANNELLONI CON RAGOUT DI SALSICCIA AL FINOCCHIO

E BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO, PUGLIA - 29€

Cannelloni, ragoût de saucisse au fenouil, béchamel au safran, parmesan 24 mois

Cannelloni, sausage ragout with fennel, saffron-infused béchamel sauce, and parmesan 24 months

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 10€

Salade verte

Green salad

CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI / POLENTA CREMOSA /

RISO VENERE / MEZZE MANICHE AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI AL TIMO - 12€

Cocotte de légumes de saison / Polenta crémeuse /

Riz venere / Mezze maniche à la tomate / Pommes de terre croustillantes au thym

Green salad, seasonal vegetable casserole / Creamy polenta / 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, sopressa piccante di Sauris, mozzarella di bufala,
San Marzano tomato, fior di latte, roasted sweet onion, spicy sopressa di Sauris, buffalo mozzarella

TARTUFO NERO - 59€

Ricotta, provola fumée, mozzarella di bufala, truffe noire
Ricotta, smoked provola cheese, buffalo mozzarella, black truffle

BELLA LUCIA - 29€

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

CULATTA DI PARMA E BURRATA - 29€

Tomate San Marzano, burrata 125g, culatta de Parme, roquette et parmesan 24 mois «La Villa bio»

San Marzano tomato, 125g burrata, culatta di Parma, arugula and "La Villa bio" parmesan 24 months



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



BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisù
Tiramisù

BUDINO AL CIOCCOLATO, PIEMONTE - 16€

Crèmeux au chocolat, croustillant au gruë et glace au chocolat
Chocolate crèmeux, crispy cocoa nibs, and 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)

CASTAGNACCIO ALLE PERE, EMILIA ROMAGNA - 18€

Moelleux à la châtaigne, poire, praliné aux pignons de pin et sorbet poire
Chestnut cake, pear, pine nut praline and pear sorbet

BABA A ROMA, CAMPANIA - 18€

Baba au rhum
Rum baba

AFFOGATO AL PISTACCHIO O VANIGLIA, SICILIA - 16€

Glace à la pistache ou vanille, café italien
Pistachio or vanilla ice-cream, Italian coffee



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