



# 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*

## ANTIPASTI HORS D'ŒUVRES À PARTAGER ANTIPASTI TO SHARE



### **CAPONATA, SICILIA** - 16€

Ragoût froid d'aubergines, poivrons, oignons, tomates, câpres, céleri, pignons et raisins secs  
*Cold stew of eggplant, peppers, onions, tomatoes, capers, celery, pine nuts and raisins*

### **ZUCCHINE IN CARPIONE, PIEMONTE** - 16€

Courgette marinée à l'aigre douce, ail, oignon et menthe  
*Sweet and sour marinated zucchini, garlic, onion, and mint*

### **FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA** - 15€

Fine tourte garnie de fromage stracchino  
Supplément truffe noire - 39€

*Fine pie filled with Stracchino cheese  
Black truffle supplement - €39*

### **SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO** - 13€

Croquettes de risotto, viande et mozzarella  
*Risotto croquettes with meat and mozzarella*

### **PEPERONI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO E PERUGINE ALLA FIAMMA, UMBRIA** - 19€

Poivron «piquillo» farci à la brandade de morue, saucisse Perugina grillée à la braise  
*Piquillo pepper stuffed with cod brandade, charcoal-grilled Perugine sausage*

### **ALICI IMPANATE E FRITTE, AIOLI, SICILIA** - 19€

Filets d'anchois frits, sauce aioli  
*Fried anchovy fillets, aioli sauce*

### **CAVIALE OSCIETRA DI CALVISIUS, 20G, LOMBARDIA** - 65€

20g de caviar Oscietàre de la Maison Calvisius, citron, stracciatella, angioletti  
*20g Calvisius Oscietra caviar, lemon, stracciatella, 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

### **COPPA PIACENTINA DOP** - 14€

Échine de porc affinée 6 mois / 6-month aged pork neck

### **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»*

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

## 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*

### INSALATA CAPRESE, CAMPANIA - 25€

Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive  
*Tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil*

### INSALATA ESTIVA, RIVIERA - 33€

Haricots verts, roquette, poutargue fumée, ricotta, amandes, vinaigrette à l'anchois, ail et citron  
*Green beans, arugula, smoked bottarga, ricotta, almonds, anchovy, garlic and lemon vinaigrette*

### TARTARE DI PESCE AL LIMONE, FINOCCHIO E BASILICO, SICILIA - 34€

Tartare de poisson, citron, fenouil et basilic  
Supplément caviar osciètre - 51€  
*Fish tartare, lemon, fennel, and basil*  
*Oscietra caviar supplement - €51*



## 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*

### TARTUFO NERO - 65€

Ricotta, fior di latte, parmesan 24 mois, mozzarella di bufala, truffe noire  
*Ricotta, fior di latte, 24-month aged Parmesan, buffalo mozzarella, black truffle*

### ZUCCHINE E BOTTARGA AFFUMICATA - 32€

Ricotta, mozzarella di bufala, courgette et fleur, poutargue fumée, citron, basilic  
*Ricotta, buffalo mozzarella, zucchini and zucchini flower, smoked bottarga, lemon, basil*

### BELLA LUCIA - 29€

Tomate San Marzano, aubergine, pancetta, taleggio, parmesan, origan  
*San Marzano tomato, eggplant, pancetta, Taleggio, Parmesan, oregano*

### BRESAOLA - 32€

Tomate San Marzano, fior di latte, bresaola, roquette, parmesan 24 mois, mozzarella di bufala  
*San Marzano tomatoes, fior di latte, bresaola, arugula, parmesan aged for 24 months, buffalo mozzarella*

### PIZZETTA, GAMBERO ROSSO, CAVIALE 40G - 190€

Straciatella, carpaccio de gambero rosso, pickles d'oignon, poutargue de caviar, caviar  
*Straciatella, red shrimp carpaccio, pickled onions, caviar bottarga, caviar*





**BRIGANTINE**

## PASTA E PARMIGIANA

PÂTES ET PARMIGIANA  
PASTA AND PARMIGIANA



### SPAGHETTONI FRESCHI AL TARTUFO NERO, TOSCANA - 65€

Pâtes fraîches «spaghettoni», parmesan 24 mois, jus corsé, truffe noire  
*Fresh spaghetti pasta, 24-month aged Parmesan, rich jus, black truffle*

### PARMIGIANA DI MELANZANE, SICILIA - 34€

Parmigiana d'aubergine  
*Eggplant parmigiana*

### TUFFOLI ALLA GENOVESE, CAMPANIA - 35€

Pâtes courtes rondes, ragoût de viande de bœuf, basilic et parmesan 24 mois  
*Short round pasta, beef ragout, basil, and parmesan aged for 24 months*

### LINGUINE FRESCHE ALLE VONGOLE, CAMPANIA - 43€

Pâtes fraîches «linguine», palourdes, ail, persil, citron  
*Fresh linguine, clams, garlic, parsley, lemon*

### RAVIOLI AL CAVIALE, LOMBARDIA - 109€

Ravioli à la ricotta et citron, persil, poutargue de caviar, caviar  
*Ricotta and lemon ravioli, parsley, caviar bottarga, caviar*

## CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



### INSALATA VERDE - 12€

Salade verte / *Green salad*

### CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI / INSALATA DI POMODORO E BASILICO / ORECCHIETTE AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI AL TIMO / CAPONATA - 14€

Cocotte de légumes de saison/ Salade de tomates et basilic /  
Pâtes «orecchiette» à la tomate /  
Pommes de terre croustillantes au thym sauvage / Caponata  
*Seasonal vegetable casserole / Tomato and basil salad /  
Orecchiette with tomato / Crispy potatoes with wild thyme / Caponata*

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

## SECONDI PIATTI

PLATS  
MAIN COURSES



### FILETTO DI SAN PIETRO COTTO DOLCEMENTE, VERDURE DI STAGIONE AL PESTO GENOVESE, LIMONE, LIGURIA - 55€

Filet de Saint-Pierre cuit doucement, légumes de saison au pesto genoais, condiment citron confit  
*Slow-cooked John Dory fillet, seasonal vegetables with Genovese pesto, preserved lemon condiment*

### 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 FRESCA ALLA BISQUE, RIVIERA - 35€ par 100g

Langouste à la braise, pâtes fraîches cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage  
*Charcoal-grilled spiny lobster, fresh pasta in lobster bisque sauce, subject to availability*



### TAGLIATA DI MANZO ALLA FIAMMA, POMODORO, RUCOLA, PARMIGIANO 24 MESI, ACETO BALSAMICO, PATATINE CROCCANTI, TOSCANA - 46€

Tagliata de bœuf au barbecue, tomate, roquette, parmesan 24 mois, vieux balsamique,  
pommes de terre croustillantes  
*Barbecued beef tagliata, tomato, arugula, 24-month aged Parmesan, aged balsamic vinegar, crispy potatoes*

### POLLO ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE, BASILICO, RIVIERA - 39€

Filet de poulet fermier grillé, courgettes farcies, basilic  
*Grilled free-range chicken fillet, stuffed zucchini, basil*

### SCALOPPA ALLA MILANESE, ORECCHIETTE AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€

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



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

# DOLCI

## DOUCEURS

### SWEETS



#### **TIRAMISÙ, VENETO** - 16€

Tiramisù

*Tiramisù*

#### **SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO, SARDEGNA** - 18€

Parfait glacé au chocolat noir, amande, gruë de cacao

*Dark chocolate frozen parfait, almond, cacao nibs*

#### **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)*

#### **FRUTTA DI STAGIONE AL FORNO, CALABRIA** - 18€

Fruits d'été rôtis au miel de Grimaud, Sbrisolona et sorbet de saison

*Honey-roasted summer fruits with Grimaud honey, Sbrisolona crumble, seasonal sorbet*

#### **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*

