



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



CARCIOFI 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, meat and mozzarella

CROSTINO CON SALSICCIA E STRACCHINO, TOSCANA - 14€
Toast de chair à saucisse au fenouil fromage stracchino et parmesan
Toast with sausage meat, fennel, Stracchino and Parmesan

POLPO MARINATO ALLA SICILIANA, SICILIA - 19€
Poulpe cuit à la braise, pommes de terre, marinade au citron, olives, tomate confite, câpres
Grilled octopus, potatoes, lemon marinade, olives, confit tomato, capers

SALUMERIA E FORMAGGI ITALIANI

CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS
COLD MEATS AND ITALIAN CHEESES



MORTADELLA - 14€
PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€
BRESAOLA - 14€
PORCHETTA - 14€

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI - 19€
Sélection de fromages italien
Selection of Italian cheeses



*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

CRUDO DI PESCATO MARINATO ALL'ARANCIA, FINOCCHIO E BOTTARGA, SICILIA - 34€
Poisson cru mariné à l'orange, fenouil, poutargue
Raw fish in an orange marinade, fennel, bottarga

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 DI VERDURE ARROSTO, GERMOGLI, BURRATA AFFUMICATA E SALSA AL TARTUFO NERO, RIVIERA - 34€
Légumes de saison rôtis, jeunes pousses, burrata fumée, vinaigrette à la truffe noire, condiment herbacé et pistache
Seasonal roasted vegetables, young shoots, smoked burrata, black truffle vinaigrette, herbal condiment, and pistachio



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



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



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

Tagliata de poisson grillé, sauce ravigote 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 - 16€ 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 - 29€ 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 - 36€

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

SCALOPPA ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€

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



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



BRIGANTINE



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO



FETTUCCINE FRESCHE AL BURRO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, LIMONE, MAGGIORANA, CAMPANIA - 29€

Fettuccine fraîches au beurre, anchois de Cantabrie, citron, marjolaine
Fresh fettuccine with butter, Cantabrian anchovies, lemon, and marjoram

TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ, PARMIGIANO REGGIANO, TOSCANA - 32€

Tortelli de pomme de terre au ragoût de viandes, parmesan 24 mois
Potato tortelli with a meat ragout, Parmesan aged 24 months

PASTA E CECI, LAZIO - 26€

Tubetti, pois chiche, ail, piment, romarin, tomate, pecorino romano
Tubetti, chickpeas, garlic, chili, rosemary, tomato, pecorino romano

RISOTTO CON RISO ACQUERELLO, RADICCHIO, GORGONZOLA, NOCI, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 12 ANNI, EMILIA ROMAGNA - 31€

Risotto au riz Acquerello, radicchio, gorgonzola, noix et vinaigre balsamique di modena IGP 12 ans d'âge
Acquerello rice risotto, radicchio, gorgonzola, walnuts, and 12 year old Modena IGP balsamic vinegar

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



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



PUTTANESCA - 27€

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

FUNGI E CARCIOFI - 34€

Crème de champignon, fior di latte, morille, artichaut, ricotta fumé, ail, persil
Mushroom sauce, fior di latte, morel, artichoke, smoked ricotta, garlic, parsley

SALSICCIA E ZAFFERANO - 29€

Ricotta au safran, fior di latte, saucisse sarde au fenouil cuite à la braise,
brocolis grillés, pickles d'oignon rouge, parmesan

Ricotta with saffron, fior di latte, Sardinian sausage with grilled fennel,
grilled broccoli, pickled red onion, parmesan

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



DOLCI

DOUCEURS
SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisu

TORTA TENERINA CIOCCOLATO E NOCCIOLE, EMILIA-ROMAGNA - 18€

Tarte chaude au chocolat et à la noisette, glace chocolat
Warm chocolate and hazelnut tart, chocolate ice-cream

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)

DELIZIA «NEGRONI», TOSCANA - 22€

Sorbet à l'orange et Campari, emulsion au gin, granité Vermouth
Orange sorbet and Campari, gin emulsion, Vermouth granita

ZABAIONE MARSALA, PERE E SBRISOLONA, LOMBARDIA - 18€

Sabayon au Marsala, poire et Sbrisolona
Sabayon with Marsala, pear, and Sbrisolona

AFFOGATO AL PISTACCHIO O VANIGLIA, SICILIA - 16€

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



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