



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



TOMINO GRIGLIATO, SPECK, FUNGHI, PIEMONTE - 16€

Petit fromage poêlé, speck, champignon

Small pan-fried cheese, speck, mushroom

ZUCCA IN CARPIONE, PIEMONTE - 14€

Courge marinée à l'aigre douce, ail, oignon et menthe

Sweet-and-sour marinated squash, garlic, onion and mint

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 15€

Fine tourte garnie de fromage stracchino

Fine pie filled with Stracchino cheese

Supplément culatta di parma / Culatta di parma supplement - 9€

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 13€

Croquettes de risotto, viande et mozzarella

Risotto croquettes with meat and mozzarella

ALICI IMPANATE E FRITTE, AIOLI, SICILIA - 19€

Filets d'anchois frits, sauce aioli

Fried anchovies fillets, aioli sauce

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

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 / Heart of 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"



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

BURRATA 150G, ZUCCA ARROSTO, PESTO DI CAVOLO RICCIO,

GERMOGLI E GRANOLA ALLA FRUTTA SECCA, PUGLIA - 25€

Burrata 150 g, courge rôtie, pesto de chou kale, jeunes pousses et granola aux fruits secs

Burrata 150 g, roasted squash, kale pesto, baby leaves and dried fruit granola

INSALATA DI RUCOLA CON PORCINI IMPANATI E FRITTI,

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DELL'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA "LA VILLA",

ACETO BALSAMICO DI MODENA, EMILIA-ROMAGNA - 29€

Salade de roquette, cèpe pané et frit,

Parmigiano Reggiano AOP 24 mois de la ferme biologique «La Villa»,
vinaigre balsamique di Modena

Arugula, breaded and fried porcini mushroom,

24-month Parmigiano Reggiano, from the organic farm "La Villa",

Modena balsamic vinegar

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

Tartare de poisson, citron, fenouil et basilic

Fish tartare, lemon, fennel, and basil

Supplément caviar Oscietre / Oscietra caviar supplement - 51€





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 anchovy, straciatella, olive, caper, garlic oil, parsley

DIAVOLA - 28€

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

FUNGHI - 28€

Ricotta, fior di latte, poêlée de champignon à l'ail et persil, burrata fumée
Ricotta, fior di latte, pan-fried mushroom with garlic and parsley, smoked burrata

BELLA LUCIA - 29€

Tomate San Marzano, oignon doux rôti, pancetta, taleggio, parmesan 24 mois, origan
San Marzano tomato, roasted sweet onion, pancetta, taleggio, 24-month Parmigiano Reggiano, oregano

LA SFORNATA DEL GIORNO - 29€

La fournée du jour
The wood-fired batch of the day





BRIGANTINE



PASTA FRESCA FATTA IN CASA

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON

HOMEMADE FRESH PASTA



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA, CAMPANIA - 33€

Pâte spaghetti, tomate, ail, piment, olive, câpre, persil, anchois de Cantabrie
Spaghetti pasta, tomato, garlic, chilli, olive, caper, parsley, Cantabrian anchovy

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA, LOMBARDIA - 28€

Ravioli à la courge, parmesan, moutarde de pomme, amaretti, sauge, citron
Squash ravioli, Parmesan, apple mustard, amaretti, sage, lemon

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE, SARDEGNA - 34€

Pâte courte, ragoût de saucisse au fenouil, tomate, safran et pecorino sarde
Short pasta, fennel sausage ragù, tomato, saffron and Sardinian pecorino

LINGUINE ALLA BOTTARGA AFFUMICATA, SARDEGNA - 34€

Pâte linguine, poutargue fumée, ail, piment, persil, citron
Linguine pasta, smoked bottarga, garlic, chilli, parsley, lemon

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 12€

Salade verte / *Green salad*

CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI / MEZZI RIGATONI FRESCHI AL POMODORO /

PATATINE CROCCANTI AL TIMO / POLENTA CREMOSA - 14€

Cocotte de légumes de saison / Pâtes fraîches « mezzi rigatoni » à la tomate /
Pommes de terre croustillantes au thym / Polenta crémeuse
*Seasonal vegetables casserole / Fresh mezzi rigatoni with tomato /
Crispy potatoes with thyme / Creamy polenta*



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



CACCIUCCO ALLA LIVORNESE, TOSCANA - 39€

Ragoût de poulpe, soupe et poisson de roche, crevette, moule, légume et pomme de terre
Octopus stew, soup and rockfish, prawn, mussel, vegetable and potato

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€ les 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



BOMBETTE PUGLIESI, PATATINE CROCCANTI, PUGLIA - 35€

Rouleau de viande de porc cuit au barbecue, farci au fromage, pancetta, ail et persil, pommes de terre croustillantes et jus de viande à la sauge
Barbecued pork roll, stuffed with cheese, pancetta, garlic and parsley, crispy potatoes and sage meat jus

SPEZZATINO DI MANZO, POLENTA CREMOSA E PARMIGIANO, VENETO - 36€

Ragoût de bœuf, oignon, carotte, céleri, tomate, olive, romarin, polenta crémeuse et parmesan
Beef stew, onion, carrot, celery, tomato, olive, rosemary, creamy polenta and Parmesan

SCALOPPA ALLA MILANESE, MEZZI RIGATONI AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€

Escalope de veau à la milanaise, pâtes fraîches « mezzi rigatoni » à la tomate
Milanese-style veal escalope, fresh « mezzi rigatoni » pasta with tomato





BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisù

Tiramisù

« PAIN PERDU » DI PANETTONE, GELATO ALLA MANDORLA, LOMBARDIA - 16€

« Pain perdu » au panettone, glace à l'amande

Panettone « Pain perdu », almond 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)

PANNA COTTA, COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE, PIEMONTE - 16€

Panna cotta, compotée de fruit de saison, fruit frais et sbrisolona

Panna cotta, seasonal fruit compote, fresh fruit and sbrisolona

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

