



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 FRITTE, LIGURIA - 16€

Beignet de fleur de courge, ricotta au citron et basilic
Squash flower fritters, ricotta with lemon and basil

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

POLPO MARINATO ALLA SICILIANA, SICILIA - 19€

Poulpe cuit à la braise, pommes de terre, marinade au citron, olive, tomate confite, câpre
Grilled octopus, potatoes, lemon marinade, olive, confit tomato, caper

CAVIALE OSCIETRA DI CALVISIUS, 20G - 59€

20g de caviar osciètre 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€

PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€

BRESAOLA - 14€

SOPPRESSA PICCANTE DI SAURIS - 14€

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
Gorgonzola DOP al cucchiaino



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

CRUDO DI PESCATO MARINATO ALLA PUTTANESCA, SICILIA - 34€

SUPP CAVIAR 20G - +51€

Crudo de poisson mariné à la tomate, olive, câpre, citron et ail noir
Raw fish marinated with tomato, olive, caper, lemon, and black garlic
Caviar supplement +€51

BURRATA 300 G, MORTADELLA, POMODORI, PESTO AL PISTACCHIO E PIZZA FRITTA, (DA CONDIVIDERE), PUGLIA - 54€

Burrata 300g, mortadelle, tomate, pesto de pistache et pizza frite (à partager)
300g burrata, mortadella, tomato, pistachio pesto and fried pizza (to share)

PANZANELLA ALLA VENTRESCA DI TONNO, TOSCANA - 33€

Salade de tomate, concombre, oignon, pain frisella, ventrèche de thon et basilic
Salad of tomato, cucumber, onion, frisella bread, tuna ventrèche and basil

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 vénéré

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

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



POLLO ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE AL LIMONE, BASILICO E TOPINI, LOMBARDIA - 39€

Filet de poulet fermier grillé, courgettes au citron et basilic, gnocchi Toscan «topini»

Grilled free-range chicken fillet, lemon and basil zucchini, Tuscan "topini" gnocchi

AGNELLO ALLA FIAMMA, CAPONATA E PATATINE CROCCANTI, TOSCANA - 41€

Agneau à la braise, caponata et pommes de terre croustillantes

Grilled lamb, caponata, and crispy potatoes

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



PAPPARDELLE FRESCHE AI PORCINI, PIEMONTE - 49€

Pâtes longues fraîches, cèpes rôtis, pecorino Sardo, jus de viande, ail, persil

Fresh pappardelle, roasted ceps, Sardinian pecorino, meat jus, garlic, parsley

LINGUINE ALLA NERANO, SICILIA - 33€

Linguine, courgette frite, citron, menthe, basilic, Provolone del Monaco IGP

Linguine, fried zucchini, lemon, mint, basil, Provolone del Monaco IGP

CALAMARATA CON PESCE SPADA E MELANZANE, SICILIA - 39€

Pâtes en forme d'anneaux, ragoût d'espadon, aubergine, tomate, câpre, olive, persil

Ring-shaped pasta, swordfish ragout, eggplant, tomato, caper, olive, parsley

TUFFOLI ALLA CARBONARA, LAZIO - 35€

Pâtes courtes rondes, guanciale, pecorino, jaune d'œuf, poivre

Short round pasta, guanciale, Pecorino cheese, egg yolk, black pepper

CAPELLI D'ANGELO FRESCHI AL CAVIALE E LIMONE, EMILIA ROMAGNA - 109€

Pâtes cheveux d'ange fraîches, beurre infusé au citron, poutargue de caviar et caviar

Fresh angel hair pasta, lemon-infused butter, caviar bottarga and caviar

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 12€

Salade verte

Green salad

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

Cocotte de légumes de saison / Caponata / Salade de tomates et basilic /

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

Seasonal vegetables / Caponata / Tomato and basil salad / Mezze maniche pasta with tomato /

Crispy potatoes with thyme

*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

ZUCCHINE E BOTTARGA - 29€

Courgette et fleur, poutargue, citron, basilic, straciatella
Zucchini and flower, bottarga, lemon, basil, Straciatella

FUNGI - 39€

Ricotta, Scamorza fumé, champignons sauvages, pickles d'oignon, pesto de roquette et marjolaine
Ricotta, smoked Scamorza, wild mushrooms, pickled onions, arugula pesto, and marjoram

BELLA LUCIA - 29€

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

PIZZETTA, GAMBERO ROSSO, CAVIALE 40G - 190€

Straciatella, carpaccio de gambero rosso, pickles d'oignon, poutargue de caviar, caviar



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



BRIGANTINE



DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisù

MARQUISE AGLI AMARETTI, PIEMONTE - 16€

Mousse au chocolat, glace amaretti, amande
Chocolate mousse, amaretti ice-cream, almond

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)

FRUTTA DI STAGIONE AL FORNO, CALABRIA - 18€

Fruits de saison rôtis au miel de Grimaud, sbrisolona et sorbet de saison
Baked seasonal fruits with Grimaud honey, sbrisolona and seasonal sorbet

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, PIEMONTE - 18€

Parfait glacé aux noisettes, chocolat Dulcey
Hazelnut iced parfait, Dulcey chocolate

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.