



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



BRIGANTINE

ANTIPASTI
HORS D'ŒUVRES À PARTAGER
ANTIPASTI TO SHARE



CAPONATA, SICILIA - 16€

Ragoût froid d'aubergine, poivron, oignon, tomate, câpre, céleri, pignon et raisin sec
Cold stew of eggplant, pepper, onion, tomato, caper, celery, pine nut and raisin

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
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

INSALATA DI POLPO E CECI ALLA SICILIANA, SICILIA - 34€

Poulpe cuit à la braise, pois chiches, pomme de terre, câpre,
olive, cébette, tomate confite, citron

Grilled octopus, chickpea, potato, caper, olive, scallion, tomato, lemon

INSALATA CAPRESE, CAMPANIA - 25€

Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive

Tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil

INSALATA DI RUCOLA CON FICHI, RICOTTA E NOCCIOLE, PIEMONTE - 29€

Salade de roquette, figue, ricotta, cébette, olive Taggiasche, noisette, vinaigrette au citron

Arugula, figs, ricotta, spring onion, Taggiasca olive, hazelnut, lemon vinaigrette

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



ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PEPERONI ALLA FIAMMA - 29€

Tomate San Marzano, anchois de Cantabrie, poivron grillé à la braise, câpre, huile à l'ail, persil
San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, charred pepper, caper, garlic oil, parsley

FICHI E CAPRINO - 28€

Figue rôtie au miel de Grimaud, romarin, fromage de chèvre frais, noix, roquette
Roasted fig with Grimaud honey, rosemary, fresh goat cheese, walnuts, arugula

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€

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





BRIGANTINE



PASTA E PARMIGIANA

PÂTES ET PARMIGIANA

PASTA AND PARMIGIANA



SPAGHETTONI FRESCHI CACIO E PEPE, LAZIO - 28€

Pâtes fraîches « Spaghettoni », Pecorino Romano AOP, poivre noir

Fresh "Spaghettoni" pasta, PDO Pecorino Romano, black pepper

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 FRESCHES ALLA BOTTARGA AFFUMICATA, SARDEGNA - 39€

Pâtes fraîches « Linguine », poutargue fumée, ail, piment, persil, citron

Fresh "Linguine", smoked bottarga, garlic, chili, 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 vegetables casserole / Tomato and basil salad /

Orecchiette with tomato / Crispy potatoes with wild thyme / Caponata



BRIGANTINE



SECONDI PIATTI

PLATS

MAIN COURSES



CACCIUCCO ALLA LIVORNESE, TOSCANA - 44€

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€ 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, courgette farcie, basilic
Grilled free-range chicken fillet, stuffed zucchini, basil

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

Escalope de veau à la milanaise, orecchiette fraîche à la tomate
Milanese-style veal, fresh orecchiette pasta with tomato sauce





BRIGANTINE



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€

Glacé à la fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)

Italian-style fior di latte ice-cream, sweet treats (to share)

PANNA COTTA CON 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€

Glacé à la pistache ou vanille, café expresso

Pistachio or vanilla ice-cream, espresso coffee

