



BRIGANTINE



MENU

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.*



ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES À PARTAGER

ANTIPASTI TO SHARE



MELANZANE ALLA FIAMMA, SICILIA - 12€

Aubergine cuite à la braise, raisin et pignon de pin
Grilled eggplant, grapes and pine nuts

SUPPLI AL TELEFONO, LAZIO - 12€

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

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 13€

Fine tourte garnie de fromage stracchino
Delicate flatbread garnished with stracchino cheese

INSALATA CAPRESE, CAMPANIA - 14€

Tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive
Beef tomato, mozzarella di Bufala, basil and olive oil

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan aged 24 months

GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€

Gorgonzola AOP à la cuillère
PDO Gorgonzola by the spoon

SALUMERIA

Charcuteries
Cold meats

MORTADELLA - 14€

SAN DANIELE - 14€

BRESAOLA - 14€

LARDO DI COLONNATA - 14€

CULATELLO DI ZIBELLO, 18 MESI - 29€



PRIMI PIATTI

ENTRÉES STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€

Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

CRUDO DI PESCATO, LIMONE, ZUCCHINA, OLIVA, SICILIA - 33€

SUPP CAVIAR SHRENKI 20 g +51€

Crudo de poisson, citron, courgette et olive
Fish crudo with lemon, zucchini and olive

BURRATA 300 G, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PUGLIA - 39€

POMODORI, MOSTARDA DI FRUTTA

Burrata 300 g, porchetta d'Ariccia IGP, tomates mûres, moutarde de fruits
Burrata 300 g, IGP porchetta from Ariccia, ripe tomatoes, candied fruits in mustard

INSALATA RIVIERA AL TARTUFO UNCINATUM, LIGURIA - 36€

Salade riviera, légumes cuits et crus, fruits secs, truffe de Bourgogne
Riviera salad, raw and cooked vegetables, dried fruits, Burgundy truffle

CAVIALE OSCIETRA «GRAND CRU» ULTREIA 50 G / 125 G - 189€ / 449€

STRACCIATELLA, PANE SARDO

Caviar osciète grand cru Ulteřia 50 g / 125 g, stracciatella, pain sarde
Oscieta caviar «Grand Cru» Ulteřia 50g / 125g, stracciatella, Sardinian bread



SECONDI PIATTI

PLATS MAIN COURSES



CACCIUCCO DI POLPO, GAMBERO ROSSO E COZZE, VERDURE, TOSCANA - 36€

Ragoût de poulpe, crevette rouge et moules, légumes de saison

Ragout of octopus, scarlet prawns and mussels, seasonal vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 14€ 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 - 27€ par 100 g

Langouste à la braise, pâtes cuisinées à la bisque, disponibilité selon arrivage

Grilled lobster, pasta cooked in bisque, depending on availability



POLLO ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE, BASILICO, PIEMONTE - 36€

Filet de poulet fermier grillé, courgette farcie, basilic

Grilled free-range chicken fillet, stuffed zucchini, basil

AGNELLO ALLA FIAMMA, MOSTARDA DI MIRTO, PATATINE CROCCANTI, SARDEGNA - 38€

Agneau à la braise, moutarde de myrte, pommes de terre croustillantes

Braised lamb, myrtle mustard, crispy potatoes

VITELLO ALLA MILANESE, GNOCCHETTI AL POMODORO, LOMBARDIA - 38€

Veau à la milanaise, gnocchetti sarde à la tomate

Milanese-style veal, Sardinian gnocchetti with tomato



PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED PIZZA



ACCIUGHE - 26€

Tomate San Marzano et Datterino, anchois de Cantabrie, ail, câpres, olives, origan
San Marzano and Datterino tomato, Cantabrian anchovies, garlic, capers, olives, oregano

MORTADELLA - 26€

Tomate San Marzano, straciatella, mortadelle, pesto de pistache, pistache
San Marzano tomato, straciatella, mortadella, pistachio pesto, pistachio

FIORITO DI BOTTARGA - 29€

SUPP CAVIAR SHRENKI 20 g +51€

Ricotta, mozzarella di bufala, courgette et fleur, jaune d'œuf, pesto et poutargue
Ricotta, mozzarella di Bufala, zucchini and flower, egg yolk, pesto, and bottarga

BELLA LUCIA - 27€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, fromage taleggio, parmesan, origan
San Marzano tomato, caramelized onion, pancetta, Taleggio cheese, Parmesan, oregano

TARTUFO - 39€

Ricotta, mozzarella di bufala, pecorino et jambon à la truffe, truffe de Bourgogne
Ricotta, mozzarella di Bufala, pecorino and ham with truffle, Burgundy truffle



PASTA & GNOCCHI

PÂTES & GNOCCHI

PASTA & GNOCCHI



TROFIE AL PESTO GENOVESE, LIGURIA - 26€

Pâtes fraîches trofie au pesto génois, pomme de terre et haricots verts

Fresh trofie pasta with Genovese pesto, potato and green bean

ZITI CORTI ALLA GENOVESE, CAMPANIA - 32€

Pâtes courtes, ragoût de viande de bœuf, basilic et parmesan

Short pasta, beef ragout, basil and Parmesan

GNOCCHI DI PATATE, FUNGHI, TARTUFO E PARMIGIANO 30 MESI, PIEMONTE - 39€

Gnocchi de pommes de terre, champignons, truffe de Bourgogne et parmesan 30 mois

Potato gnocchi, mushrooms, Burgundy truffle and Parmesan aged 30 months

PACCHERI ALLO SCORFANO, CAMPANIA - 39€

Paccheris cuisinés à la rascasse, tomate, vin blanc, ail, citron et basilic

Paccheris cooked with scorpion fish, tomato, white wine, garlic, lemon, and basil

RAVIOLI DI GAMBERI ALLA BISQUE, CARCIOFO E GUANCIALE, CAMPANIA - 46€

Ravioli de crevette, sauce bisque, artichaut et guanciale

Prawn ravioli, bisque sauce, artichoke and guanciale

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE, VERDURE DI STAGIONE,

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO, PATATINE CROCCANTI - 10€

Salade verte, légumes de saison,

gnocchetti sarde à la tomate, pommes de terre croustillantes

Green salad, seasonal vegetables

Sardinian gnocchetti with tomato, crispy potatoes

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

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

DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu

Tiramisù

FICHI ARROSTO AL MIELE, GELATO AL MASCARPONE, LIGURIA - 16€

Figs rôties au miel, glace au mascarpone

Figs roasted in honey, mascarpone ice cream

«ÎLE FLOTTANTE» AL PANETTONE, LOMBARDIA - 17€

Île flottante au panettone

Floating island with panettone

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 38€

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

Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA NOCCIOLA, PIEMONTE - 18€

Biscuit soufflé au chocolat, glace à la noisette du Piémont

Chocolate soufflé biscuit, Piedmont hazelnut ice cream

SGROPPINO, VENETO - 19€

Sorbet citron, meringue italienne, vodka, Prosecco

Lemon sorbet, Italian meringue, vodka, Prosecco

AFFOGATO, CAMPANIA - 14€

Glace à la vanille, café italien

Vanilla ice-cream, Italian coffee

