



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



ASPARAGI ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO DI VACCHE ROSSE, CONDIMENTO

AL PISTACCHIO E ACETO DI MODENA IGP, EMILIA-ROMAGNA - 16€

Asperge verte grillée, parmesan de vache rouge, condiment aux pistaches et vieux balsamique
Grilled green asparagus, Red Cow Parmesan, pistachio and aged balsamic vinegar condiment

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, pomme de terre, marinade au citron, olive, tomate confite, câpres
Grilled octopus, potatoe, lemon marinade, olive, confit tomato, capers

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€

BRESAOLA - 14€

PROSCIUTTO DI SAURIS - 14€

SPIANATA PICCANTE - 14€

PORCHETTA - 14€

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI - 19€

Sélection de fromages italiens
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 AL LIMONE, FINOCCHIO E BOTTARGA DI CAVIALE, RIVIERA - 39€

SUPP CAVIALE OSCIETRA 20 g +51€

Crudo de poisson au citron, fenouil et poutargue de caviar
Raw fish with lemon, fennel, and bottarga caviar

BURRATA 125 G, VERDURE DI PRIMAVERA ALLA FIAMMA

E PESTO GENOVESE PUGLIA - 25€

Burrata 125 g, légumes verts cuits à la braise et pesto genoais
125g burrata, green vegetables cooked over embers, Genoese pesto

INSALATA DI VERDURE ARROSTO, GERMOGLI E BURRATA AFFUMICATA, RIVIERA - 31€

Légumes de saison rôtis, jeunes pousses, burrata fumée, condiment herbacé et pistache
Roasted seasonal vegetables, tender pea shoots, smoked burrata, pistachio and herb condiment



*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 venere

Grilled wild fish, capers, confit tomato, Taggiasca olives, lemon, focaccia croûtons, 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 GRIGLIA, VERDURE DI PRIMAVERA AL LIMONE E BASILICO, GNOCCHI, LOMBARDIA - 39€

Filet de poulet fermier grillé, légumes verts au citron et basilic, gnocchis

Grilled free-range chicken breast, lemon-basil green vegetables, gnocchi

TAGLIATA DI MANZO ALLA FIAMMA, PATATINE CROCCANTI, TOSCANA - 45€

Tagliata de boeuf, tomate, roquette, jeunes pousses de moutarde, parmesan et vieux balsamique infusé à l'oignon de Tropea

Beef tagliata with tomato, arugula, young mustard shoots, parmesan, and aged balsamic vinegar infused with red Tropea onion

SCALOPPA ALLA MILANESE, MEZZE MANICHE AL POMODORO, LOMBARDIA - 39€

Veau à la milanaise, mezze maniche à la tomate

Milanese-style veal, mezze maniche with tomato



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



BRIGANTINE



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO



RISOTTO ALLA MILANESE, CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E PISELLI, LOMBARDIA - 39€

Risotto Acquerello à la milanaise, carpaccio de gambero rosso, stracciatella et petits pois

Milanese-style risotto Acquerello, carpaccio of red prawns, stracciatella and peas

TAGLIATELLE FRESCHE, ASPARAGI, LIMONE ET BOTTARGA, SICILIA - 36€

Tagliatelles fraîches aux asperges, citron et poutargue

Fresh tagliatelle with asparagus, lemon and bottarga

TUFFOLI ALLA GRICIA, LAZIO - 29€

Tuffoli, guanciale, pecorino et poivre

Tuffoli with guanciale, pecorino, and black Pepper

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI, OLIO D'AGLIO ET PREZZEMOLO, PARMIGIANO DI VACCHE ROSSE, EMILIA ROMAGNA - 29€

Tortelli à la ricotta et épinards, huile d'ail et persil, parmesan de vache rouge

Ricotta and spinach tortelli, garlic and parsley oil, red cow parmesan

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE /CASSERUOLA DI VERDURE STAGIONALI MEZZE MANICHE AL POMODORO / PATATINE CROCCANTI AL ROSMARINO - 12€

Salade verte / Cocotte de légumes de saison

Mezze maniche à la tomate / Pommes de terre croustillantes

Green salad / Pan of seasonal vegetables / Mezze maniche 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

SPUGNOLE E ASPARAGI - 39€

Crème de champignon, fior di latte, morille, asperge grillé, ricotta fumée, ail, persil
Mushroom cream, fior di latte, morels, grilled asparagus, smoked ricotta, garlic, parsley

SALSICCIA E ZAFFERANO - 29€

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

Saffron risotto, fior di latte, Sardinian sausage with fennel cooked over embers,
peas, 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



BRIGANTINE



DOLCI

**DOUCEURS
SWEETS**



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisù

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)

ZEPPOLE AL LIMONE E BASILICO, CAMPANIA - 16€

Chou garni à la crème de citron, chantilly et basilic
Chou pastry filled with lemon cream, Chantilly and basil

CROSTATA DI RICOTTA E FRAGOLA, LAZIO - 18€

Tarte à la ricotta, fraise et huile d'olive vanillée
Ricotta, strawberry, and vanilla-infused olive oil tart

AFFOGATO AL PISTACCHIO O VANIGLIA, SICILIA - 16€

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

