



BRIGANTINE



MENU

NOTRE PHILOSOPHIE

OUR APPROACH



L'Italie comme on l'aime.

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 classique ou méconnu de la grande botte sans oublier l'hospitalité légendaire. Laissez-vous guider pour un moment de convivialité, dans ce cadre chaleureux et une 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 Italy we love.

An elegant trattoria. La Brigantine invites you to discover the authenticity of Italian cuisine. We are committed to offering you what we love so much; traditional recipes, generous, tasty dishes to share, gourmet and light pizzas, recipes found in the classic or little-known terroir without forgetting the legendary hospitality. Allow us to host you and your guests, in this warm setting and welcoming atmosphere.

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
STARTERS TO SHARE



ZUCCA IN AGRODOLCE, SICILIA - 9€
Courge marinée à l'aigre douce, ail et menthe
Sweet and sour squash, garlic, mint

FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 11€
Fine tourte garnie de fromage frais
Delicate flatbread garnished with fresh cheese

SUPLI AL TELEFONO, ROMA - 12€
Croquette de risotto, viande et mozzarella
Risotto croquette with meat and mozzarella

SELEZIONE DI SALUMI O SOLO - 26€ / 14€
Assortiment de charcuteries ou individuelle
Selection of cold meats to share / single portion

FOCACCIA IN TRE GUSTI, ROMA - 24€
Focaccia en trois versions
Gorgonzola-truffe noire, safran-parmesan 30 mois, tomate-anchois de Cantabrie
Focaccia in three ways
Gorgonzola-black truffle, saffron-Parmesan aged 30 months, tomato-anchovies from Cantabria

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€
Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan red cow aged 24 months



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

PRIMI PIATTI

ENTRÉES
STARTERS



VITELLO TONNATO, PIEMONTE - 32€
Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpres
Finely sliced cooked veal, tuna sauce, capers

TARTARE DI RICCIOLA, SICILIA - 33€
Tartare de sérieole, betterave, radis noir, citron d'Amalfi, oignon de Tropea
Amberjack tartar, beetroot, black radish, Amalfi lemon, onion from Tropea

BURRATA 300G, PORCHETTA DI ARICCIA, PUGLIA - 39€
INSALATA INVERNALE, FOCACCIA ROMANA
Burrata 300g, porchetta d'Ariccica, salade d'hiver, focaccia romana
Burrata 300g, porchetta from Ariccica, winter salad, focaccia romana



PASTA & RISOTTO

PÂTES & RISOTTO
PASTA & RISOTTO



SPAGHETTI FRESCHI MARITATI, ABRUZZO - 24€
Spaghetti frais, piment doux, cerneaux de noix et menthe
Fresh spaghetti, sweet pepper, walnut kernels and mint

ZITI ALLA GENOVESE, NAPOLI - 32€
Pâtes longues cassées, râgout de viande de bœuf, basilic et parmesan
Long broken pasta, beef ragout, basil and Parmesan

RISOTTO AL TARTUFO NERO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, PIEMONTE - 49€
Risotto à la truffe noire, parmesan reggiano 36 mois
Black truffle risotto, Parmesan reggiano aged 36 months



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

SECONDI PIATTI

PLATS
MAIN COURSES



CACCIUCCO DI POLPO, GAMBERO E COZZA, VERDURE, TOSCANA - 36€

Ragoût de poulpe, crevette et moule, légumes
Octopus, shrimp and mussel ragout, vegetables

PESCE LOCALE ALLA GRIGLIA, RIVIERA - 14€ les 100g

Poisson de la pêche locale grillé, garniture du moment
Catch of the day, seasonal garnish

POLLO ALLA CACCIATORA, PATATINE CROCCANTI, PIEMONTE - 32€

Poulet fermier "chasseur", champignons, pommes de terre croustillantes
Free-range chicken, mushrooms, crispy potatoes

CARRE D'AGNELLO ARROSTO, MOSTARDA DI MIRTO, VERDURE, SARDEGNA - 36€

Carré d'agneau à la braise, moutarde à la myrte, légumes de saison
Rack of lamb, mustard with myrtle, seasonal vegetables

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

Escalope de veau à la milanaise, gnocchetti Sarde à la tomate
Milanese veal cutlet, Sardinian gnocchetti with tomato

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



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.

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

PIZZA NEL FORNO A LEGNA

PIZZAS AU FEU DE BOIS
WOOD-FIRED PIZZA



MORTADELLA - 24€

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

FIORITO DI BOTTARGA - 26€

Ricotta, mozzarella di Bufala, courge, jaune d'œuf, pesto et poutargue
Ricotta, mozzarella di Bufala, squash, egg yolk, pesto, and bottarga

SPADA AFFUMICATO - 28€

Tomate San Marzano, espadon fumé, brocoletti, tomate cerise confite, robiolino
San Marzano tomato, smoked swordfish, brocoletti, roasted cherry tomato, Robiolino

BELLA LUCIA - 24€

Tomate San Marzano, oignon rôti, pancetta, fromage castelmagno, parmesan, origan
San Marzano tomato, roasted onion, pancetta, Castelmagno cheese, Parmesan, oregano

TARTUFO MELANOSPORUM - 53€

Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, pecorino et jambon à la truffe, truffe noire
Mozzarella Castellano, mozzarella di Bufala, truffle pecorino and ham, black truffle



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

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



INSALATA VERDE - 9€

Salade verte
Green salad

VERDURE DI STAGIONE - 10€

Légumes de saison
Seasonal vegetables

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO - 10€

Gnocchettis Sarde à la tomate
Sardinian gnocchettis with tomato

PATATINE CROCCANTI - 10€

Pommes de terre croustillantes
Crispy potatoes



FORMAGGIO

FROMAGES

CHEESES



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO, LOMBARDIA - 14€

Gorgonzola AOP à la cuillère
AOP Gorgonzola by the spoon

PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, EMILIA ROMAGNA - 14€

Parmesan vache rouge 24 mois
Parmesan aged 24 months

DOLCI

DOUCEURS

SWEETS



TIRAMISÙ, VENETO - 16€

Tiramisu
Tiramisù

LIMONE D'AMALFI, CAMPANIA - 17€

Crème de citron d'Amalfi, sorbet citron, meringue, limoncello
Amalfi lemon cream, lemon sorbet, meringue, limoncello

GELATO ITALIANO FIOR DI LATTE (DA CONDIVIDERE), DOLCETTI, SICILIA - 34€

Glace fleur de lait à l'italienne, gourmandises (à partager)
Italian-style Fior di Latte ice-cream, toppings (to share)

TORTA CIOCCOLATA CALDA, GELATO ALLA NOCCIOLA, PIEMONTE - 18€

Tarte chaude au chocolat noir, glace à la noisette du Piémont
Warm dark chocolate tart, Piedmont hazelnut ice-cream

PIZZA FRITTA ALLA NOCCIOLATA, PIEMONTE - 18€

Pizza frite à la pâte à tartiner chocolat-noisette du Piémont
Fried pizza with Piedmont hazelnut and chocolate spread

BABA A ROMA, CAMPANIA - 19€

Baba à Rome
Roma baba

AFFOGATO, CAMPANIA - 14€

Glace à la vanille, café italien
Vanilla ice-cream, Italian coffee

