

" Partager des moments de convivialité autour de nos tables. "
" Sharing festive moments of joie de vivre around our tables. "

SUR LE POUCE

Panier pique-nique (supp. ventrèche de thon Ortiz + 21) 79
Picnic Basket (extra Ortiz tuna ventresca + 21)

Pizza à la truffe de saison (supp. truffe noire + 17) 48
Seasonal truffle pizza (extra black truffle + 17)

Palourdes sautées en persillade 33
Sautéed clams in a parsley and garlic butter

Légumes en tempura, gomasio au basilic 25
Vegetable tempura, basil gomasio

Chèvre frais croustillant, sauce arrabiata 14
Crispy fresh goat cheese, spicy tomato sauce

Aubergine à la Parmigiana 32
Eggplant Parmesan

Lou pan à l'araignée de mer 25
Spider crab roll

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle 28
Bagatelle's tuna tartare

Ceviche de daurade, eucalyptus, poutargue 29
Sea bream ceviche, eucalyptus, bottarga

Carpaccio de boeuf, Charolais 26
Beef carpaccio, Charolais

Battuta de gamberoni rouges, citron noir d'Oman 55
Red gamberoni Battuta, Oman black lemon

Bar, tonnato, câpres de Pantelleria 42
Sea bass, tonnato, Pantelleria capers

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison 16
Bagatelle salad just like at home

Nectarine du Roussillon, choux Kale, scamorza fumée 23
Roussillon nectarine, Kale, smoked scamorza

Salade Champêtre aux céréales, fleurs de cosmos 26
Country salad with grains and cosmos flowers

Burrata des Pouilles, tomates d'ici (supp. caviar 30g + 150) 28
Pugliese burrata, fresh tomatoes (extra caviar 30g + 150)

PÂTES

Fettuccine à la langouste, verveine citron MP
Lobster Fettuccine, lemon verbena

Linguine aux tomates cerises, basilic, stracciatella 28
Linguine, cherry tomatoes, basil and stracciatella

Plin au Castelmagno truffe de saison 32
(supp. truffe noire + 16)
Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle + 16)

CAVIAR

Caviar by Kaviari for Bagatelle

	50 g	125 g
Caviar Kristal	280	690
Caviar Beluga	990	

To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII





Poulet fermier Bio à l'estragon en croûte de sel aux aromates 98

Organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust

Filet de boeuf Charolais, jus à la tomate 50

Charolais beef tenderloin, tomato reduction

Côtelettes d'agneau des Alpes marinées 42

Marinated lamb chop from the Alps

Piccata de veau de Corrèze, pousses d'épinards 36

Corrèze veal piccata, baby spinach

Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier MP

Coastal caught fish cooked in lemon leaves

Gambas grillées, kumquats confits 44

Grilled prawns, candied kumquats

Saint-Pierre aux girolles, amandes fraîches, basilic citron 46

John Dory, chanterelles, fresh almonds, lemon basil

Rouget, poutargue, aubergines, Timut 32

Red mullet, bottarga, eggplant, Timut pepper

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Fregola Sarda torréfiée, petits pois, menthe poivrée 16

Roasted Fregola Sarda, green peas, peppermint

Pommes frites maison (supp. truffe + 6) 12

Homemade French fries (extra truffle + 6)

Purée de pommes de terre, beurre noisette 12

(supp. truffe + 6)

Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 6)

Courgettes trompettes au piment d'Espelette 16

Trumpet zucchini with Espelette pepper

Haricots verts sautés à l'échalote 12

Sautéed green beans with shallots

Pousses d'épinards, Pecorino Romano 12

Baby Spinach, Pecorino Romano

Tomates cerises, olives Taggiasche, basilic 12

Cherry tomatoes, taggiasche olives, basil

Executive Chef: Bilal Amrani

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros