

“ Partager des moments de convivialité autour de nos tables.”
“ Sharing convivial moments of joie de vivre around our table. ”

SUR LE POUCE

Pizza à la truffe de saison Seasonal truffle pizza (extra black truffle +20) D,G	35	Barbajuan de saison Seasonal fried herb filled ravioli D,G	12
Palourdes sautées en persillade Sautéed clams in parsley D, MO, S	25	Aubergine à la Parmigiana Eggplant parmesan C, D, E	20
Légumes croustillants, gomasio au basilic Crispy vegetables, basil gomasio C, SE, N	18	Petits farcis végétariens Maison Vegetarian stuffed Niçoise vegetables C, D, F	22

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle Bagatelle tuna tartare F, MU, SH	22
Tartare de boeuf Beef tartare D, E, G, MU	20
Mulet noir, en ceviche, eucalyptus, poutargue Black mullet ceviche, eucalyptus, bottarga C, F, N	17
Battuta de gamberoni rouges, citron noir d’Oman Battuta of red gamberoni, black Oman lemon E, F, MU, SH	38
Bar de ligne, tonnato, câpres de Pantelleria Sea bass carpaccio, tonnato, Pantelleria capers E, F, MU, S	18

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison Bagatelle salad just like at home MU, S	14
Salade Champêtre aux céréales, fleurs de bleuet Country salad with cereals, cornflowers G, S	16
Asperges blanches de Pertuis, orange sanguine, oxalis White asparagus from Pertuis, blood orange, wood sorrel D	20
Burrata des Pouilles aux fèves fraîches Pugliese burrata, fresh broad bean (extra caviar 30g + 95) D, E, F	18



CAVIAR

Caviar by Kaviari for Bagatelle

D, E, F, G

	50 g	125 g
Caviar Kristal	295	730
Caviar Beluga	960	

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



PÂTES

Tagliolini aux oursins, citron confit <i>Sea urchin, tagliolini, lemon confit</i> D, E, G, MO	24	Plin au Castelmagno, truffe de saison <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle +20)</i> D, E, G	35
---	----	---	----

Fettuccine au homard, verveine citron <i>Lobster fettuccine, lemon verbena</i> C, F, G, S, SH	MP
---	----



Poulet fermier entier Bio à l'estragon en croûte de sel aux aromates <i>Whole salt baked organic free-range chicken, tarragon, aromats</i> C, D, E, G, S	90	Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier <i>Day boat coastal fish, cooked in lemon leaves</i> C, F, S	MP
Tagliata de boeuf Black Angus, panisse au Pecorino Romano <i>Black Angus beef tagliata, Pecorino Romano panisse</i> D, E, F, MU	38	Loup de mer, artichauts violets <i>Sea bass, purple artichokes</i> C, D, F, S	38
Côtelettes d'agneau Cornish, légumes du soleil <i>Cornish lamb cutlets, sun vegetables</i> C, S, N	48	Saint-Pierre aux girolles, amandes fraîches, basilic <i>John Dory, chanterelles, fresh almonds, basil</i> C, D, F, S	40
Filet de canard, cerises, amarante <i>Merrifield farm duck, cherries, amaranth</i> C, D, SU	34	Lotte rôtie, fenouil sauvage, kumquat <i>Roasted monkfish, wild fennel, kumquat</i> C, D, F, S	35

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes frites maison <i>Homemade French fries (extra truffle + 4)</i>	14	Broccoletti sautée à l'échalote <i>Broccoletti sautéed with shallots</i>	8
Purée de pommes de terre, beurre noisette <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 4)</i> D	10	Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	10
Pousses d'épinards, Pecorino Romano D, E, F, S <i>Baby spinach, Pecorino Romano</i>	8	Salade de tomates cerises, olives Taggiasche, basilic S <i>Cherry tomatoes salad, Taggiasche olives, basil</i>	10

Executive Chef : Dale Osborne

If you didn't post it, it didn't happen! Tag your pics with @Bagatellehouse



C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.