

BAGATELLE

TULUM

BRUNCH

1600MXN / PER PERSON

1600MXN / POR PERSONA

Avec un verre de bienvenu de votre choix: Detox mocktail ou un cocktail signature Le Bardot

Welcoming glass of your preference: Detox mocktail or signature cocktail Le Bardot

Copa de bienvenida de tu preferencia: Mocktail detox o coctel de la casa Le Bardot

Au choix

*Choice of
A elegir entre*

Boissons

*Hot beverages
Bebidas calientes*

Corbeille de viennoiseries

*Pastry basket
Canasta de pan dulce*

Le choix de l'oeuf

*Choose your eggs
Huevos al gusto*

Œufs bœuf

*Eggs Benedict
Huevos benedictinos*

Omelette à la flor de latte

Omelette fior de latte

Œufs brouillés

*Scrambled eggs
Huevos revueltos*

Le choix du plat

*Choose your main dish
Elige tu plato principal*

Burrata, tomates cerises

*Burrata, cherry tomatoes
Burrata con tomates cherry*

Tartare de thon Bagatelle

*Bagatellatuna tartare
Tártara de atún Bagatelle*

Empanadas à la mozzarella

*Fried mozzarella empanadas
Empanadas fritas de mozzarella*

Spaghetti Cacio & Pepe

*Cacio & Pepe spaghetti
Espagueti Cacio & Pepe*

Milanaise de poulet, gomasio au citron vert

*Chicken milanese, lime gomasio
Milanesa de pollo con gomasio de limón*

Accompagnements

*Choose your side dish
Elige tu guarnición*

Salade Bagatelle comme à la maison

*Bagatelle salad, just like a home
Ensalada Bagatelle, como en casa*

Patatas bravas

*Spicy potatoes wedges
Patatas bravas*

Epis de maïs

*Roasted corn
Elote rostizado*

Le choix d'une douceur

*Choose your dessert
Elige tu postre*

Gaufres liégeoises aux fruits frais

*Liege waffles with fresh fruits
Waffles ligeros con fruta fresca*

Tropézienne à la vanille

*Vanilla tropézienne
Tropézienne de vainilla*

Fruits frais de saison

*Seasonal fruit
Frutas de temporada*

Faites vous plaisir

*Treat yourself
Antojos*

Jambon San Daniel

*San Daniel ham
Jamón San Daniel*

110

Truffe de saison MP

*Seasonal truffle MP
Trufa de temporada MP*

Caviar Kristal 50g

*Kristal Caviar 50g
Caviar Kristal 50g*

11,320

Pizza à l'avocat

*Avocado pizza
Pizza de aguacate*

800

Linguine aux tomates cerises, basilic, stracciatella

*Linguine, cherry tomatoes, basil and stracciatella
Linguini con jitomates cherry, albahaca y estraciatella*

350

Pizza à la truffe de saison

*Seasonal truffle pizza
Pizza de trufa de temporada*

1,250

Gambas grillées, agrumes confits

*Grilled prawns with caramelized citrics
Camarones a la parrilla con cítricos caramelizados*

530

Fettuccine à la langouste au basilic MP

*Rock lobster fettuccine, lemon and basil
Fetuccini con langosta, albahaca y limón*

3,200

Pizza chocolat aux cacahuètes caramélisées

*Chocolate pizza and caramelized peanuts
Pizza de chocolate con cacahuètes caramelizados*

800

Açaï bowl, lait d'amande, banane, framboises, myrtilles, bais de goji

Açaï bowl, almond milk, raspberries, blueberries and goji berries

Bowl de açai, leche de almendras, frambuesas, moras azules y goji berries

350

"If you didn't post it, it didn't happen"
"Si no lo posteas, no sucedió"

@bagatellatum

Executive Chef: Marco Estrada

*(Additional fee for extra black truffle or Caviar Kristal 50g or Tuna Ventresca)

(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal o atún ventresca extra)

*MP= Market Price

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 foodborne illness.

Por favor notifica a tu mesero si tienes alguna restricción alimenticia, incluyendo intolerancias y alergias. Consumir carne cruda o con poco condimento, ya sea de pollo, res, cerdo, pescado, mariscos, o huevo puede incrementar el riesgo de contraer alguna enfermedad por contaminación de algún alimento.