

“ 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 <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle +20)</i> D,G	35	Barbajuan de saison <i>Seasonal fried herb filled ravioli</i> D,G	12
Palourdes sautées en persillade <i>Sautéed clams in parsley</i> D, MO, S	25	Aubergine à la Parmigiana <i>Eggplant parmesan</i> C, D, E	20
Légumes croustillants, gomasio au basilic <i>Crispy vegetables, basil gomasio</i> C, D, N, SE	18		

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i> F, MU, SH	22
Tartare de boeuf, poutargue d’oeuf <i>Beef tartare, egg bottarga</i> D, E, G, MU	20
Gamberoni rouges, citron noir d’Oman <i>Red gamberoni, black Oman lemon</i> E, F, MU, SH	38
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i> E, F, MU, S	18
Mulet noir, en ceviche, eucalyptus, poutargue <i>Black mullet ceviche, eucalyptus, bottarga</i> C, F, N	17

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison <i>Bagatelle salad just like at home</i> MU, S	14
Salade de petit épeautre de Haute Provence, vinaigrette à la framboise <i>Spelt salad from Haute Provence, raspberry vinaigrette</i> G, S	18
Artichauts violets, scamorza fumée, poivre de Timut <i>Purple artichokes, smoked scamorza cheese, Timut pepper</i> D, S	18
Burrata des Pouilles, tomate ananas marinée <i>Pugliese burrata, marinated pineapple tomato (extra caviar 15g + 95)</i> D, S	19

PÂTES

Linguine aux tomates cerises, basilic, stracciatella <i>Linguine, cherry tomatoes, basil and stacciatella</i> D, E, G	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, D, E, F, G, S, SH	MP		



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



Poulet fermier entier Bio à l’estragon en croûte de sel aux aromates 90

Whole salt baked organic free-range chicken, tarragon, aromats

C, D, E, G, S

Tagliata de boeuf Black Angus, panisse au Pecorino Romano 38

Black Angus beef tagliata, Pecorino Romano panisse

D, E, F, MU

Côtelettes d’agneau Cornish, légumes du soleil 48

Cornish lamb cutlets, sun vegetables

C, N, S, SE

Filet de canard, cerises, amarante 34

Merrifield farm duck, cherries, amaranth

C, D, S

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

Whole coastal fish, cooked in lemon leaves

C, D, F, S

Loup de mer, artichauts violets 38

Sea bass, purple artichokes

C, D, F, S

Saint-Pierre aux girolles, amandes fraîches, basilic 40

John Dory, chanterelles, fresh almonds, basil

C, D, F, N, S

Lotte rôtie, fenouil sauvage, kumquat 35

Roasted monkfish, wild fennel, kumquat

C, D, F, S

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pommes frites maison 14

French fries (extra truffle + 4)

Purée de pommes de terre, beurre noisette 10

Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 4)

D

Pousses d’épinards, Pecorino Romano 8

Baby spinach, Pecorino Romano

D, E, F, S

Petits farcis végétariens Maison 22

Vegetarian stuffed Niçoise vegetables

C, D, F

Broccoletti sautée à l’échalote 8

Broccoletti sautéed with shallots

Légumes de saison 10

Seasonal vegetables

Salade de tomates cerises, olives Taggiasche, basilic 10

Cherry tomatoes salad, Taggiasche olives, basil

S

Executive Chef : Dale Osborne

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



Bagatelle

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | 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.