

*All our dishes are meant to be shared with family and friends,
in a festive and convivial atmosphere."*

SUR LE POUCE

Pizza à la truffe de saison	38
<i>Seasonal truffle pizza (extra Alba white truffle +MP)</i>	
<i>D, G</i>	
Palourdes sautées, marinière à la citronnelle	27
<i>Sautéed clams, lemongrass marinara</i>	
<i>D, MO, S</i>	
Légumes d'automne en tempura, gomasio au sésame noir	19
<i>Autumn vegetables in tempura, black sesame gomasio</i>	
<i>C, D, N, SE</i>	
Barbajuan à la courge rouge, noisettes du Piémont	13
<i>Red squash fried ravioli, Piedmont hazelnut</i>	
<i>D, G, N</i>	
Aubergine à la Parmigiana	21
<i>Aubergine parmigiana</i>	
<i>C, D, E</i>	
Soupe gourmande aux légumes du moment	16
<i>Gourmet soup, winter vegetables</i>	

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison	15
<i>Bagatelle salad just like at home</i>	
<i>MU, S</i>	
Crudités, petit épeautre, pomme rouge, vinaigre de framboise	17
<i>Spelt vegetables, red apple, raspberry vinaigrette</i>	
<i>G, S</i>	
Burrata des Pouilles artichauts en pickles, à la bergamote	26
<i>Pugliese burrata, pickled artichoke, bergamot (extra caviar 30g + £150)</i>	
<i>D, SU (E, F)</i>	

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle	24
<i>Bagatelle tuna tartare</i>	
<i>F, MU, SH</i>	
Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf	22
<i>Black Angus beef tartare, egg bottarga</i>	
<i>D, E, G, MU</i>	
Carpaccio de gamberoni rouges, huile d'olive, citron d'Oman	38
<i>Carpaccio of red prawn, olive oil, black Oman lemon</i>	
<i>E, F, MU, SH</i>	
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria	19
<i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	
<i>E, F, MU, S</i>	
Mulet noir, en ceviche à la citronnelle, marinée au lait d'amandes	19
<i>Black mullet ceviche lemongrass, marinated in almond milk</i>	
<i>C, D, F, N</i>	

PÂTES

Linguine à la tomates de Pouilles, stracciatella, basilic	27
<i>Linguine, cherry tomatoes, stracciatella, basil</i>	
<i>D, E, G</i>	
Fettuccine au homard, sauce au corail à la cardamome	MP
<i>Lobster fettuccine, coral sauce, cardamom</i>	
<i>C, D, E, F, G, S, SH</i>	
Plin au Castelmagno, truffe de saison	38
<i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra Alba white truffle +MP)</i>	
<i>D, E, G</i>	

CAVIAR

Caviar by Kaviari for Bagatelle

D, E, F, G

	30 g	50 g
Caviar Kristal	150	245
Caviar Beluga	480	830

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

LA VIANDE

Poulet fermier entier Bio à l'estragon en croûte de sel aux aromates 96

Whole salt baked organic free-range chicken, tarragon, aromats
C, D, E, G, S

Faux filet boeuf Black Angus, sauce au poivre 40

Black Angus beef sirloin, pepper sauce
D, SU

Cotelettes d'agneau Cornish grillées, pois chiche noirs 51

Grilled Cornish lamb cutlets, black chickpeas
C, N, S, SE

Filet de Canard, coing rôti, basilic, cannelle 36

Duck fillet, roasted quince, basil and cinnamon
C, D, S

LE POISSON

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

Whole coastal fish, cooked in lemon leaves
C, D, F, S

Bar de ligne vapeur, pousses d'épinards, poivre de Timut 40

Steamed sea bass, baby spinach, Timut pepper
C, D, F, S

Poulpe croustillant aux olives, chips de riz aux épices 34

Crispy octopus, olives, spiced rice crisps
E, F, MO

Gambas grillées, jus de crustacés à la tagète 36

Grilled prawns, shellfish & tagete jus
F, S, SH

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Fregola Sarda aux cébettes et parmesan 15

Fregola Sarda with spring onions and parmesan
D, N

Purée de pommes de terre, beurre noisette 11

Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + £4)
D

Pousses d'épinards, Pecorino Romano 9

Baby spinach, Pecorino Romano
D, E, F, S

Légumes de saison 12

Seasonal vegetables

Cime di rapa sautées au beurre demi-sel 8

Turnip greens sautéed with butter
D

Polenta de maïs au Gorgonzola 12

Corn polenta, Gorgonzola cheese
D

Pommes frites maison 14

French fries (extra truffle + £4)

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
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.
Please note that a discretionary service charge of 15% will be added to your bill.*