



**BAGATELLE**  
COURCHEVEL

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



## SUR LE POUCE

<b>Pizza à la truffe Melanosporum</b> <i>Melanosporum truffe pizza</i>	78
<b>Légumes d'hiver en tempura, gomasio au sésame noir</b> <i>Seasonal vegetables in tempura, black sesame gomasio</i>	24
<b>Pomme Spunta farcie aux champignons, sauce Albufera</b> (supp. truffe noire + 22) <i>Stuffed Spunta potato with mushrooms, Albufera sauce (extra black truffle + 22)</i>	32
<b>Chicorées braisées au miel, jambon blanc des Alpes</b> <i>Braised chicory, honey, ham from the Alps</i>	23
<b>Mont d'Or AOP gratiné, pain de campagne</b> <i>Grilled Mont d'Or AOP, traditional bread</i>	48
<b>Soupe gourmande aux légumes de saison</b> <i>Gourmet soup, seasonal vegetables</i>	18
<b>Aubergine à la Parmigiana</b> <i>Eggplant Parmigiana</i>	31

## LE CRU

<b>Tartare de thon Bagatelle</b> <i>Bagatelle tuna tartare</i>	35
<b>Ceviche de daurade à la citronnelle mariné au lait d'amande</b> <i>Lemongrass sea bream ceviche, marinated in almond milk</i>	28
<b>Tartare de bœuf Charolais, poutargue d'œuf Bio</b> <i>Charolais beef tartare, organic egg bottarga</i>	27
<b>Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria</b> <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	38

## SALADES

<b>Salade Bagatelle comme à la maison</b> <i>Bagatelle salad just like at home</i>	18
<b>Lentilles Beluga, kumquats caramélisés, vinaigre de myrtille</b> <i>Beluga lentil, caramelized kumquats, blueberry vinegar</i>	24
<b>Chou Kale à l'orange, baies de goji, noisettes du Piémont fumées</b> <i>Orange Kale, goji berries, smoked Piedmont hazelnuts</i>	26

## PÂTES

<b>Plin au Castelmagno, truffe Melanosporum</b> <i>Plin Castelmagno, Melanosporum truffle</i>	68
<b>Bucatini, tomates des Pouilles, stracciatella, huile d'olive</b> <i>Bucatini, Pugliese tomatoes, stracciatella, olive oil</i>	30
<b>Rigatoni, joue de bœuf confite au serpolet</b> <i>Rigatoni, beef cheek confit, wild thyme</i>	36

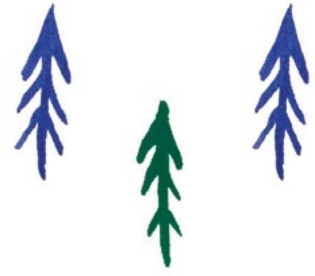
### CAVIAR

**Sélection de Caviar Bagatelle by Kaviari**  
*Caviar selection Bagatelle's by Kaviari*

	50 g	125 g
<b>Caviar Kristal</b>	<b>260</b>	<b>600</b>

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





## VIANDES

<b>Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates</b> <i>Whole free-range chicken tarragon, in a salt crust with aromatics</i>	120
<b>Faux-filet de boeuf Charolais, sauce au poivre</b> <i>Charolais beef ribeye, pepper sauce</i>	45
<b>Côtelettes d'agneau des Pyrénées fumées au sapin, ail noir</b> <i>Fir-smoked Pyrenees lamb chops, black garlic</i>	48
<b>Mijoté en cocotte du moment</b> <i>Simmered in a casserole dish of the moment</i>	44

## POISSONS

<b>Poisson entier de la pêche côtière cuit dans les feuilles de clémentine</b> <i>Whole coastal fish, cooked in clementine leaves</i>	MP
<b>Gambas grillées, jus de crustacé à la tagète</b> <i>Grilled prawns, crustacean juice, tagetes</i>	48
<b>Turbot vapeur, beurre blanc à la bergamote</b> <i>Steamed turbot, white bergamot butter</i>	54
<b>Coquilles Saint-Jacques, purée de panais au beurre noisette</b> <i>Scallops, parsnip puree with hazelnut butter</i>	46

## POUR COMPLÉTER VOS PLATS

<b>Haricots verts sautés au beurre demi-sel</b> <i>Sautéed green beans, semi-salted butter</i>	12	<b>Purée de pommes de terre, beurre noisette</b> <i>(supp. truffe noire + 22)</i> <i>Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + 22)</i>	12
<b>Champignons Sylvestre &amp; châtaignes rôties</b> <i>Sylvester mushrooms &amp; roasted chestnuts</i>	24	<b>Pommes frites Maison</b> (supp. truffe noire + 22) <i>Homemade French fries (extra black truffle + 22)</i>	10
<b>Polenta de maïs au Gorgonzola</b> <i>Corn polenta, Gorgonzola cheese</i>	12	<b>Pommes grenailles écrasées à la tomme de Savoie</b> <i>Crushed grenaille potatoes, Savoie tomme cheese</i>	16
<b>Chou-fleur entier caramélisé aux épices</b> <i>Whole cauliflower caramelized, spices</i>	30		



*Executive Chef: Bilal Amrani*

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



ST. TROPEZ | COURCHEVEL | LONDON | MYKONOS | ST. BARTHS | NEW YORK | MIAMI | TULUM  
LOS CABOS | BUENOS AIRES | RIO DE JANEIRO | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | JEDDAH | RIYADH