

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

## SUR LE POUCE

**Piccia à la truffe de saison** 51  
*Piccia, seasonal truffle*

**Palourdes marinières au piment d'Espelette** 31  
*Sautéed clams, Espelette pepper marinara*

**Légumes de saison en tempura, gomasio basilic** 26  
*Seasonal tempura vegetables, basil gomasio*

**Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan** 31  
*Parmigiana eggplant, Parmesan cream cheese*

**Beignets de poisson croustillants, sauce arrabiata** 28  
*Crispy fish fritters, arrabiata sauce*

## LE CRU

**Tartare de thon Bagatelle** 32  
*Bagatelle tuna tartare*

**Rouget à l'orange de Floride, olive Taggiasche** 27  
*Red Mullet marinated in Floridian orange, Taggiasche olives*

**Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio** 24  
*Black Angus beef tartare, organic egg bottarga*

**Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria** 52  
*Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers*

**Ceviche de Coquilles St-Jacques, huile d'olive & citron** 29  
*Wild scallop ceviche with olive oil and lemon flavors*

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

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

Kristal	50 g - 265	125 g - 660
Oscietre	50 g - 290	125 g - 755

## SALADES

**Salade Bagatelle comme à la maison** 19  
*Bagatelle salad just like at home*

**Salade croquante, quinoa rouge, vinaigre à la framboise** 28  
*Crunchy salad, red quinoa, raspberry vinegar*

**Mozzarella, Stracciatella à la marjolaine** 32  
*Mozzarella, stracciatella marjoram*

## PÂTES

**Plin au Castelmagno à la truffe de saison** 71  
*Castelmagno Plin, seasonal truffle*

**Fettuccine au homard, jus de crustacés à la verveine** 135  
*Lobster Fettuccine, verbena infused shellfish juice*

**Chitarra au citron, thon rouge, poutargue** 38  
*Lemon Chitarra, red tuna, bottarga*

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

## LA VIANDE

<b>Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon</b>	<b>125</b>
<i>Whole free-range chicken in a tarragon salt crust</i>	
<b>Faux-filet de Wagyu grade 7, sauce au poivre</b>	<b>94</b>
<i>Grade 7 Wagyu beef strip loin, pepper sauce (extra black truffle + \$41)</i>	
<b>Côte de veau, gremolata à l'origan</b>	<b>68</b>
<i>Grilled veal rack, origano gremolata</i>	
<b>Côtelettes d'agneau, légumes du soleil à l'ail noir</b>	<b>72</b>
<i>Lamb chops, vegetables and black garlic</i>	

## LE POISSON

<b>Poisson entier de la pêche côtière sur la braise</b>	<b>155</b>
<i>Whole fish from the coastal fishery on the grill</i>	
<b>Bar rôti aux artichauts violets fumés &amp; crispy</b>	<b>84</b>
<i>Roasted sea bass, smoked and crispy mashed purple artichokes</i>	
<b>Turbot à la vapeur, clémentines caramélisées</b>	<b>52</b>
<i>Steamed Turbot fish, caramelized clementines</i>	
<b>Gambas grillées, tomates mariées au persil</b>	<b>65</b>
<i>Grilled prawns, parsley marinated tomatoes</i>	

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Fregola Sarda torréfiée, menthe poivrée</b>	<b>12</b>	<b>Pousses d'épinards au Pecorino Romano</b>	<b>12</b>
<i>Fregola Sarda, peppermint</i>		<i>Baby spinach leaves &amp; Romano Pecorino</i>	
<b>Purée de pommes de terre au beurre noisette</b>	<b>14</b>	<b>Spaghettis de courgette au piment d'Espelette</b>	<b>15</b>
<i>Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + \$14)</i>		<i>Thinly sliced zucchini with Espelette pepper</i>	
<b>Épis de maïs grillé</b>	<b>12</b>	<b>Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches</b>	<b>12</b>
<i>Chargrilled corn</i>		<i>Grilled sweet peppers, fresh herb pesto</i>	
<b>Pommes de terre soufflées</b>	<b>18</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>12</b>
<i>Puffed potatoes</i>		<i>French fries</i>	

*Executive Chef: Jimmy de Almeida*



"If you didn't post it, it didn't happen."  
@BagatelleHouse

Tous nos prix sont en Dollars  
All our prices are in Dollars

A service charge of 20% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.