

"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 45
Piccia, seasonal truffle

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

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

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

Beignets de poisson croustillants, sauce arrabbiata 28
Crispy fish fritters, arrabbiata 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 Méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria 52
Mediterranean 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 aux céréales, vinaigre à la framboise 28
Crunchy salad, seasonal grains, 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 au basilic 135
Lobster Fettuccine, basil 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

Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon 125

Whole free-range chicken in a tarragon salt crust

Faux-filet de Wagyu grade 7, sauce au poivre 94

Grade 7 Wagyu beef strip loin, pepper sauce (extra black truffle + \$41)

Côte de veau, gremolata à l'origan 68

Grilled veal rack, origano gremolata

Côtelettes d'agneau, légumes du soleil à l'ail noir 72

Lamb chops, vegetables and black garlic

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière sur la braise MP

Whole fish from the coastal fishery on the grill

Bar rôti de Méditerranée aux artichauts violets 84

Mediterranean roasted sea bass, smoked and crispy purple artichokes

Turbot à la vapeur, clémentines caramélisées 52

Steamed Turbot fish, caramelized clementines

Gambas grillées, tomates marinées au persil 65

Grilled prawns, parsley marinated tomatoes

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Fregola Sarda torréfiée, menthe poivrée 12

Fregola Sarda, peppermint

Purée de pommes de terre au beurre noisette 14

Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + \$14)

Épis de maïs grillé 12

Chargrilled corn

Pommes de terre soufflées 18

Puffed potatoes

Pousses d'épinards au Pecorino Romano 12

Baby spinach leaves & Romano Pecorino

Spaghetti de courgettes au piment d'Espelette 12

Zucchini spaghetti, Espelette pepper

Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches 12

Grilled sweet peppers, fresh herb pesto

Pommes frites 12

French fries

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.