

*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** D, G, SO, SE 54  
*Seasonal truffle pizza*
- Légumes en tempura, gomasio au sésame noir** E, D, N, SE 19  
*Seasonal vegetables in tempura, black sesame gomasio*
- Barbajuans, aux légumes de printemps,** G, E, D 14  
*Spring vegetables Barbajuan*
- Pomme Spunta farcie aux champignons, sauce Albufera** E, D 25  
*(extra truffle + £11)*  
*Stuffed Spunta potato, mushrooms, Albufera sauce*
- Beignets de poisson croustillants, sauce Arrabbiata** G, E, F, MU, D 19  
*Crispy fish fritters, Arrabbiata sauce*
- Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan** E, D, G 22  
*Aubergine Parmigiana, Parmesan cream*

## LE CRU

- Tartare de thon Bagatelle** F, MU, SH 28  
*Bagatelle tuna tartare*
- Carpaccio de gamberoni rouges, huile d'olive, citron d'Oman** E, F, MU, SH, S 43  
*Carpaccio of red prawns, olive oil, Oman black lemon*
- Rouget de roche, pesto de basilic, olives Taggiasche** F, D, N, C, S 25  
*Red mullet, basil pesto, Taggiasche olives*
- Mulet noir en ceviche aux agrumes, piment d'Espelette** F, C 14  
*Black mullet citrus ceviche with Espelette pepper*
- Tartare de boeuf black Angus, poutargue d'oeuf** E, G, MU 22  
*Black Angus beef tartare, egg bottarga*
- Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria** C, D, E 24  
*Seabass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers*

### CAVIAR

#### Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari D, G, E, F, C, SH

*Caviar selection Bagatelle by Kaviari*

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

<b>Caviar Kristal</b>	30 g - 170	50 g - 280
<b>Caviar Beluga</b>	30 g - 560	50 g - 960

## SALADES

- Salade Bagatelle comme à la maison** MU, S 17  
*Bagatelle salad just like at home*
- Salade riviera, petit épeautre, avocat, clementine** C 14  
*Riviera salad, spelt vegetables, avocado, clementine*
- Burrata des Pouilles aux asperges** D (F) 34  
*Pugliese burrata with asparagus*  
*(extra caviar Kristal 30g + £ 170)*

## PÂTES

- Plin au Castelmagno, truffe de saison** D, E, G, SO 57  
*Plin Castelmagno, seasonal truffle*
- Linguine à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic** D, E, G, SO 27  
*Linguine with Puglia tomatoes, stracciatella, basil*
- Fettuccine au homard, sauce au corail à la cardamome** D, G, E, SO, SH MP  
*Fettuccine with lobster, coral sauce with cardamom*

## LA VIANDE

<b>Poulet fermier entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates</b> <i>Whole free-range chicken with tarragon in salt crust</i>	<b>96</b>
<b>Faux filet boeuf Black Angus, sauce au poivre</b> <i>Black Angus beef sirloin, pepper sauce</i>	<b>48</b>
<b>Côtelettes d'agneau de Cornish grillées à la sarriette</b> <i>Grilled Cornish lamb chops with Savory</i>	<b>57</b>
<b>Jarret de veau confit 72h, gremolata au poivre de Timut</b> <i>Veal shank slow cooked 72h, gremolata with Timut pepper</i>	<b>44</b>

## LE POISSON

<b>Poisson entier de la pêche côtière cuit dans les feuilles de citronnier</b> <i>Whole coastal fish cooked in lemon leaves</i>	<b>MP</b>
<b>Bar de ligne rôti aux artichauts violets fumés &amp; crispy</b> <i>Roasted seabass, purple artichoke smoked &amp; crispy</i>	<b>42</b>
<b>Turbot vapeur, kumquats caramélisés</b> <i>Steamed turbot, caramelized kumquat</i>	<b>40</b>
<b>Gambas grillées, jus de crustacés, vierge à la tagète</b> <i>Grilled prawns, crustacean jus, vierge and tagetes</i>	<b>38</b>

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Fregola Sarda, aux cébettes et parmesan</b> <i>Fregola Sarda with spring onions and parmesan</i>	<b>15</b>	<b>Cime di rapa sautées, au l'huile d'olive</b> <i>Turnip leaves sautéed in olive oil</i>	<b>9</b>
<b>Purée de pommes de terre, au beurre noisette</b> <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + £11)</i>	<b>11</b>	<b>Légumes de saison sautés, à l'huile d'olive</b> <i>Seasonal vegetables sautéed in olive oil</i>	<b>11</b>
<b>Pousses d'épinards, Pecorino Romano</b> <i>Baby spinach, Pecorino Romano</i>	<b>9</b>	<b>Piments doux grillées, pesto d'herbes fraîches</b> <i>Grilled sweet peppers, fresh herb pesto</i>	<b>11</b>
<b>Pommes de terre soufflées</b> <i>Puffed potatoes (extra truffle + £11)</i>	<b>16</b>	<b>Pommes frites</b> <i>French fries (extra truffle + £11)</i>	<b>11</b>

*Executive Chef: François-Laurent Apchié*

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



**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