

**Huîtres (A) (S)**

*Fine De Claire N°2 - Marennes-Oléron, France - 180*  
*Dibba Bay N°2 - Fujairah, UAE - 160*

**Trio d'Huîtres (G) (S)**

*Oyster 3 ways - Red Grapes & Verjus Granita, Saffron*  
*Escabeche, Tempura with Seaweed Emulsion - 90*

**Kaviari Kristal Caviar (D) (G)**

*Crème Fraîche, Grated Egg, Onion, Cornichon*  
 30 g - 615      50 g - 1125      100 g - 2200

**Caviar et Burrata (D) (G)**

*Whipped Burrata Bavaois, Kaluga Queen Caviar, Egg*  
*Yolk Jam, Milk Bun - 295*

## ENTRÉES FROIDES

**Le Pain du Jour (D) (G) (V)**

*Selection of Bread, Dip - 10*

**Salade Bagatelle (D) (V)**

*Butter-Leaf, Parmesan, Fines Herbs,*  
*House Vinaigrette - 55*

**Burrata aux Figues (D) (N)**

*Burrata, Black Figs, Marcona Almond, Crispy Wagyu*  
*Cecina, Lemon Thyme & Fig Dressing - 95*

**La Tomate (D) (G) (V)**

*Stuffed Beef Tomato, Fresh Ricotta, Black Olive*  
*Granola, Tomato & Basil Consomme - 90*

**Homard Ceviche (S)**

*Canadian Lobster Ceviche, Avocado, Granny Smith*  
*Apple, Tobiko, Jalapeño Granita - 95*

**Crudo de Seriole (G)**

*Japanese Yellowtail, Truffle Ponzu,*  
*Red Grapes & Spring Onion - 95*

**Tartare de Boeuf (D) (G)**

*Beef Tartare, Crispy Potato, Bagatelle Secret Sauce - 90*

**Carpaccio de Veau (D) (N)**

*Veal Carpaccio, Pickled Shimeji mushroom, Parmesan &*  
*Hazelnut crumb, Smoked Mayonnaise - 90*

**Foie Gras au Torchon (A) (D) (G)**

*Foie Gras, Sauternes & Chamomile Jelly, Caramelized*  
*Quince, Brioche feuilletée - 110*

**Assiette de Fromages (D) (N) (G) (V)**

*Selection of French Cheeses, Fig & Walnut Bread,*  
*Truffle Honey - 95*

**Tartare de Thon (G)**

*Yellowfin Tuna, Avocado Puree, Cucumber & Jalapeno*  
*Salsa, Blood Orange Dressing - 65/95*

**Carpaccio de Saint - Jacques (D) (N)**

*Hokkaido Scallops, Burnt Apple puree, Horseradish, Ber-*  
*gamot & Dill Dressing - 110*

## ENTRÉES CHAUDES

**Sliders de Foie Gras (G) (D) (N)**

*Two Pan Seared Foie Gras, Red Grape Relish, Pickled*  
*Celery, Hazelnut Mayo, Comte Brioche Bun - 90*

**Pizza à la Truffe Noire (D) (G) (V)**

*Black Truffle Puree, Fior Di Latte - 130*  
*(add black truffle - m.p.)*

**Poulpe à la Grenobloise (D) (G) (S)**

*Crispy Octopus, Lemon & Parsley Puree, Capers Aioli,*  
*Brown Butter Jus Gras - 150*

**Escargots de Bourgogne (D) (G) (N)**

*Bourgogne Snails, Garlic Butter, Rosemary Potato*  
*Mousseline, Puffed Grains, Chorizo Flat Bread - 95*

**Fleurs de Courgettes (D) (N) (V)**

*Stuffed Courgette Flowers, Goat's Cheese, Pine Nuts,*  
*Truffle Honey, Sauce Pistou - 90*

**Saint - Jacques en Croûte (A) (D) (G) (S)**

*Hokkaido Scallops baked in Puff Pastry, Salsify,*  
*SeaHerbs, Seaweed Veloute - 130*

(A) - Alcohol (D) - Dairy (G) - Gluten (N) - Nut (S) - Shellfish (V) - Vegetarian

All prices are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT

## LES POISSONS

### **Filet de Loup de Mer (D) (G) (S)**

Roast Sea Bass, Bouchot Mussel 'Cassoulet', Salty Fingers, Mussel & Parsley Sauce - 195

### **Saumon à L'Oseille (D)**

Organic Scottish Salmon, Crushed Ratte Potato, Fennel, Sorrel Veloute - 165

### **Gambas Rôties (D) (G) (S)**

Roasted Tiger Prawns, Parmesan Fregola, Confit Lemon, Prawn Bisque - 190

## LES VÉGÉTARIENS

### **Gnocchi à la Parisienne (D) (G) (V)**

Homemade Gnocchi, Black Truffle Sauce - 115  
(add black truffle - m.p.)

### **Risotto Topinambour Truffé (D) (N) (V)**

Sunchoke Risotto, Truffled Ricotta, Toasted Hazelnuts - 120

### **Poule des Bois Rôti (V)**

Josper Roasted Maitake Mushrooms, Olive Oil Mash, Lemon Confit and Herb Dressing - 110

## LES GRANDS PLATS

### **Loup de Mer Entier Fumé (D) (N)**

Josper Roasted & Smoked Whole Seabass, Cherry Tomato & Piquillo Pepper Fondue, Manzanilla Olive & Orange Salad - 475

### **Poulet Rôti à la Truffe Noire (D) (G)**

Whole Truffle Roasted Chicken, Foie Gras, Wild Mushrooms, Potatoes Grand-Mère, Sourdough Bread (add black truffle - m.p.) - 490

### **Linguini au Homard Épicé (D) (G) (S)**

Whole Josper Roasted Lobster, Chilli Butter, Spicy Tomato Sauce - 595

### **Bœuf en Croûte (D) (G)**

Beef Tenderloin Wrapped in Mushroom Duxelle & Puff Pastry, Pommes Boulangère, Red Wine Jus - 595

## LES VIANDES

### **Côtes d'Agneau Grillées (D)**

Grilled Lamb Chops, Black Garlic & Yogurt Puree, - Salt-Baked Kohlrabi, Kale, Mint Sauce - 220

### **Faux Filet de Wagyu (D)**

Wagyu Striploin, French Fries, Green Peppercorn Sauce - 395

### **Cordon Bleu (D) (G)**

Free- Range Baby Chicken stuffed with Gruyere & Wagyu Pancetta, Onion Soubise, Sweetcorn, Girolles, Sauce Robert - 185

### **Filet Mignon (D) (G)**

Pan Seared Beef Tenderloin, Beef Cheek Croustillant, Paris Mushroom Puree, Salt Baked Celeriac, Sauce Périgueux - 295

### **Canard à L'Orange (G)**

Roast Dry-Aged Duck Breast, Confit Duck Leg Tart, Chicory Marmalade, Seville Orange Puree, Sauce Bigarade - 180

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites Maison (V) - 35 | Pomme Purée à la Truffe (D) (V) - 50 | Gratin Dauphinois au Comté (D) (V) - 55  
Sauté de Champignons Sauvages (D) (V) - 60 | Broccolini (V) - 50



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

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

(A) - Alcohol (D) - Dairy (G) - Gluten (N) - Nut (S) - Shellfish (V) - Vegetarian  
All prices are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT