

"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

Calamars de Rhode Island en persillade 31
Grilled Rhode Island calamari with parsley

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 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 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

<i>Kristal</i>	50 g - 265	125 g - 660
<i>Oscietre Prestige</i>	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

Burrata et tomates cerises locales 32
Local Burrata and cherry tomatoes

PÂTES

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

Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic MP
Lobster Fettuccine, basil infused shellfish juice

Linguine à la tomate Roma confite et stracciatella 31
Linguine with candied Roma tomatoes and stracciatella

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
<i>Whole free-range chicken in a tarragon salt crust</i>	
Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre	45
<i>Black Angus strip loin, pepper sauce (black truffle + \$41)</i>	
Côte de veau, gremolata à l'origan	68
<i>Grilled veal rack, origano gremolata</i>	
Côtelettes d'agneau, légumes du soleil à l'ail noir	72
<i>Lamb chops, vegetables and black garlic</i>	

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière sur la braise	MP
<i>Whole fish from the coastal fishery on the grill</i>	
Filet de St-Pierre aux artichauts violets	68
<i>John Dory, smoked and crispy purple artichokes</i>	
Turbot à la vapeur, clémentines caramélisées	52
<i>Steamed Turbot fish, caramelized clementines</i>	
Gambas grillées, tomates marinées au persil	65
<i>Grilled prawns, parsley marinated tomatoes</i>	

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

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

Executive Chef: Jimmy De Almeida



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

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

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.