

BAGATELLE
ST. BARTHS

ST. TROPEZ | COURCHEVEL | LONDON | MYKONOS | ST. BARTHS | NEW YORK | MIAMI | TULUM
BUENOS AIRES | RIO DE JANEIRO | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | JEDDAH | RIYADH

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

SUR LE POUCE

Pizza à la truffe de saison (supp. truffe noire MP) <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle MP)</i>	36	Palourdes sautées, persillade au piment d'Espelette <i>Sautéed clams, Espelett chili parsley</i>	25
Aubergine à la Parmigiana <i>Eggplant parmigiana</i>	26	Poulpe croustillant aux olives, chips de riz aux épices <i>Crispy Octopus, olives, spiced rice chips</i>	32
Légumes en tempura, gomasio au basilic <i>Vegetables tempura, basil gomasio</i>	22		

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison <i>Bagatelle salad just like at home</i>	19	Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i>	29
Mozzarella di Bufala Campana, tomate fumée au thym (supp. caviar 50 g + 270) <i>Mozzarella di Bufala Campana, smoked thyme tomato (extra caviar 50 g + 270)</i>	28	Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	38
Jeunes pousses de salade, avocat, clémentine, radis roses <i>Salad leaves, avocado, clementine, pink radishes</i>	24	Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf <i>Black Angus beef tartare, egg boutarga</i>	23
		Ceviche de Mahi Mahi à la citronnelle, mariné au lait d'amande <i>Ceviche of Mahi Mahi with lemongrass, marinated in almond milk</i>	24

PÂTES

Fettuccine à la langouste, jus de crustacés <i>Lobster Fettuccine, shellfish juice</i>	MP
Plin au Castelmagno, truffe de saison (supp. truffe noire MP) <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle MP)</i>	29
Chitarra à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic <i>Apulian tomato Chitarra, stracciatella, basil</i>	24

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i>	29
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	38
Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf <i>Black Angus beef tartare, egg boutarga</i>	23
Ceviche de Mahi Mahi à la citronnelle, mariné au lait d'amande <i>Ceviche of Mahi Mahi with lemongrass, marinated in almond milk</i>	24

CAVIAR	
Sélection de Caviar Bagatelle par Kaviari <i>Caviar selection Bagatelle by Kaviari</i>	
50 g	270
100 g	550
<small>To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII</small>	

LA VIANDE

Poulet entier fermier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates <i>Free whole-range chicken with tarragon, in aromatics salt crust</i>	95	Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananiers <i>Whole Coastal fish, cooked in banana leaves</i>	MP
Faux-filet de boeuf Black Angus, jus à la moutarde à l'ancienne <i>Black Angus ribeye, old-fashioned mustard juice</i>	41	Bar de ligne, artichauts violets fumés & crispy <i>Sea bass, purple artichokes, smoky & crispy</i>	52
Piccata de veau grillé, pousses d'épinards, citron vert <i>Grilled veal piccata, baby spinach, lime</i>	36	Gambas grillées au feu de bois, kumquats caramélisés <i>Grilled prawns on wood fire, caramelized kumquats</i>	38

LE POISSON

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre au beurre noisette (supp. truffe noire + 19) <i>Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + 19)</i>	10	Pousses d'épinards au Pecorino Romano <i>Baby spinach leaves & Romano Pecorino</i>	9
Courgettes sautées à la marjolaine <i>Sautéed zucchini, marjoram</i>	10	Légumes de saison à la marjolaine <i>Seasonal vegetables, marjoram</i>	10
Pommes grenailles écrasées aux épices <i>Crushed new potatoes, spices</i>	10	Pommes frites Maison (supp. truffe noire + 19) <i>Homemade French fries (extra black truffle + 19)</i>	9
Polenta de maïs crémeuse au Gorgonzola <i>Creamy corn polenta, Gorgonzola</i>	10		

Executive Chef: Jules Pronost



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

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