

BAGATELLE  
ST. TROPEZ

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

## SUR LE POUCE

<b>Pizza à la truffe de saison</b> <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle MP)</i>	<b>48</b>
<b>Légumes en tempura, gomasio au basilic</b> <i>Vegetable tempura, basil gomasio</i>	<b>25</b>
<b>Tigelle à la Niçoise, tomate, fèves, anchois</b> <i>Niçoise style tigelle, tomato, fava beans, anchovies</i>	<b>24</b>
<b>Palourdes sautées aux herbes du potager</b> <i>Sautéed clams with garden herbs</i>	<b>36</b>
<b>Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan</b> <i>Eggplant Parmigiana, Parmesan cream</i>	<b>32</b>
<b>Poulpe aux olives, chips de riz aux épices</b> <i>Octopus, olives, spiced rice chips</i>	<b>33</b>

## LE CRU

<b>Tartare de thon Bagatelle</b> <i>Bagatelle tuna tartare</i>	<b>29</b>
<b>Ceviche de daurade, aux agrumes, raisin de la mer</b> <i>Sea bream ceviche with citrus fruits and sea grapes</i>	<b>34</b>
<b>Carpaccio de boeuf Charolais, poutargue d'oeuf Bio</b> <i>Charolais beef carpaccio, organic egg bottarga</i>	<b>27</b>
<b>Gamberoni rouges, tagète, citron noir d'Oman</b> <i>Tartare red gamberoni, marigold, Oman black lemon</i>	<b>55</b>
<b>Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria</b> <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	<b>28</b>
<b>Rouget de roche, à la poutargue, olive Taggiasche</b> <i>Red mullet with bottarga and Taggiasche olive</i>	<b>36</b>

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - Bagatelle's caviar selection by Kaviari  
*To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII*

Kristal	50 g - <b>230</b>	125 g - <b>570</b>
Oscietre	50 g - <b>320</b>	125 g - <b>800</b>
Beluga	50 g - <b>860</b>	125 g - <b>2100</b>

## SALADES

<b>Salade Bagatelle comme à la maison</b> <i>Bagatelle salad, made just like at home</i>	<b>16</b>
<b>Salade Riviera, fleurs de courgettes, radis roses, basilic citron</b> <i>Riviera salad, zucchini flowers, pink radishes, lemon basil</i>	<b>22</b>
<b>Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans</b> <i>Pugliese burrata, locally-produced tomatoes (extra caviar 30g + 150)</i>	<b>26</b>

## PÂTES

<b>Plin au Castelmagno truffe de saison</b> <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle MP)</i>	<b>34</b>
<b>Pappardelle à la langouste grillée, verveine citron</b> <i>Grilled lobster Pappardelle, lemon verbena</i>	<b>MP</b>
<b>Bucatini aux tomates cerises, basilic, stracciatella</b> <i>Bucatini, cherry tomatoes, basil and stracciatella</i>	<b>28</b>

## LA VIANDE

**Poulet fermier Bio entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates** 98

*Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust*

**Faux-filet de boeuf Charolais, échalotes grises confites** 44

*Charolais beef ribeye, candied grey shallots*

**Côtelettes d'agneau des Alpes à la fleur de Sarriette** 48

*Lamb chops from the Alps, savory flower*

## LE POISSON

**Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier** MP

*Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in lemon tree leaves*

**Saint-Pierre cuit meunière, sauce aux trois caviars** 65

*John Dory meunier, with three caviar sauce*

**Gambas grillées, vierge tomate-persil-pignon** 44

*Grilled prawns, virgin tomato-persil-pine nuts*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Purée de pommes de terre, beurre noisette** 12

*Mashed potatoes, brown butter (extra truffle MP)*

**Courgettes trompettes en salade au piment d'Espelette** 12

*Trumpet zucchini salad with Espelette pepper*

**Tomates de nos paysans à l'huile d'olive** 12

*Tomatoes from our farmers in olive oil*

**Haricots verts sautés à l'échalote et basilic** 13

*Sautéed green beans with shallots and basil*

**Salade de pousses d'épinard, Pecorino Romano** 12

*Baby Spinach salad, Pecorino Romano*

**Pommes frites maison** 12

*Homemade French fries (extra truffle MP)*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



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

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



ST. TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | NEW YORK | MIAMI  
ST. BARTHS | TULUM | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH