



BAGATELLE  
ST. TROPEZ

## DOUCEURS

<b>Pizza chocolat au lait, noisettes caramélisées</b>	36
<i>Milk chocolate pizza with caramelized hazelnuts</i>	
<b>Tropézienne à la vanille</b>	16
<i>Vanilla «Tropézienne»</i>	
<b>Crêpes dentelles, crème légère à la pistache de Sicile</b>	17
<i>Thin crêpes dentelles, light cream with Sicilian pistachios</i>	
<b>Sgroppigno au Champagne</b>	14
<i>Sgroppino with Champagne</i>	
<b>Fraises de petit maraîcher, crème épaisse</b>	15
<i>Farm fresh strawberries, thick cream</i>	
<b>Brioche Sicilienne</b>	14
<i>Sicilian Brioche</i>	
<b>Fruits frais de saison</b>	35
<i>Fresh seasonal fruits</i>	
<b>Glaces : Petit LU, vanille, chocolat, café</b>	12
<i>Ice creams : Petit LU, vanilla, chocolate, coffee</i>	
<b>Sorbets : litchi, citron, fraise, coco</b>	12
<i>Sorbets : lychee, lemon, strawberry, coconut</i>	

## VINS DE DESSERTS

<b>Moscato d'Asti - Carlin de Paolo '18</b>	14
<b>Les Carmes de Rieussec - Sauternes '16</b>	14

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS - ILLY

<b>Espresso</b>	5	<b>Café Crème - Latte</b>	6
<b>Noisette</b> - Espresso Macchiato	5	<b>Cappuccino</b>	7
<b>Café Allongé</b> - Americano	5	<b>Double Espresso</b>	7,5

## THÉS

*Exclusive Bagatelle Blends*

<b>Le Roi Soleil:</b>	8	<b>On Dirait Le Sud:</b>	8
<i>Vanilla, pear and bergamot Sencha green tea</i>		<i>Lavender and vineyard peach black tea</i>	

## RHUMS 4 cl

<b>Zacapa 23</b>	35
<b>Zacapa X.O</b>	55

## COGNACS

<b>Hennessy X.O</b> 4 cl	60
<b>Remy Martin Louis XIII</b> 1 cl	125

## WHISKYS 4 cl

<b>Yamazaki 12 ans</b>	49
<b>Alfred Giraud Héritage</b>	42

## LIQUEURS 5 cl

<b>Limoncello Antinori</b>	12
<b>Grand Marnier</b>	32
<b>Cuvée Louis Alexandre</b>	

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



BAGATELLE

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