

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

30 g - 615    50 g - 1125    100 g - 2200

**Kaviari Oscietre Gold Caviar (D) (G)**

30 g - 945    50 g - 1695

**Kaviari Beluga Imperial Caviar (D) (G)**

30 g - 2495    50 g - 4295

**Les Huîtres (A) (S)****Fine De Claire N°2** - Marennes-Oléron,  
France - 180**Dibba Bay N°2** - Fujairah, UAE - 160

## 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, Wagyu Cecina & Pistachio Crumb,  
Lemon Thyme - 105**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, Red Grapes, Confit Shallot,  
Truffle Ponzu - 120**Tartare de Boeuf (D) (G)**Hand - Cut Beef Tartare, Crispy Potato, Ossau Iraty,  
Egg yolk Jam, Smoked Bone Marrow Aioli - 95**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 Terrine, Verjus, Strawberry & Lemon Verbena  
Compote, Kampot Pepper, Milk Bun - 120**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 - 95**Carpaccio de Saint - Jacques (D) (G) (S)**Hand Dived Scallop Carpaccio, Buttermilk, Citrus Kosho,  
Pickled Kohlrabi, Green Gazpacho - 105

## ENTRÉES CHAUDES

**Sliders de Foie Gras (D) (G) (N)**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, Caper Aioli,  
Brown Butter Jus Gras - 150**Escargots de Bourgogne (D) (G) (N)**Bourgogne Snails, Wild 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)**Hand dived Scallop in Puff Pastry, Coral Butter, Green  
Asparagus, Champagne Velouté - 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 - 210

### **Filet de Saumon (D)**

Pan Seared Scottish Salmon, Ratte Potato, Ikura, White Asparagus, Sorrel Veloute - 185

### **Gambas Grillées (D) (G) (S)**

Grilled Tiger Prawns, Courgette & Basil Fregola, Confit Datterino Tomato, Shellfish Bisque - 190

## LES VÉGÉTARIENS

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

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

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

Acquerello Rice, Sundried Tomato Pesto, Whipped Burrata, Basil - 110

### **Poule des Bois (D) (V)**

Grilled Maitake Mushroom, Wild Garlic, 63°C Hen's Egg, Toasted Quinoa, Puffed Buckwheat - 120

## LES GRANDS PLATS

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

Josper Roasted & Smoked Whole Seabass, Cherry Tomato & Piquillo Pepper Fondue, Nocellara 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 in Puff Pastry, Mushroom Duxelle, Short Rib Pommes Anna, Red Wine Jus - 595

## LES VIANDES

### **Côtes d'Agneau Grillées (D) (G)**

Grilled Lamb Rack, Tomato & Parmesan Puree, Aubergine Parmigiana, Violet Artichoke - 235

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

Australian Wagyu Striploin MB 8, French Fries, Green Peppercorn Sauce - 395

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

Stuffed Free - Range Baby Chicken, Aged Comté, Romanesco Cauliflower, Morel Farci, Sauce Vin Jaune - 195

### **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  
Asperges Grillées (D) (V) - 50 | Brocolini (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