

" 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 <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle + MP)</i>	49
Palourdes sautées aux herbes du potager <i>Sautéed clams with garden herbs</i>	43
Légumes en tempura, gomasio au basilic <i>Vegetable tempura, basil gomasio</i>	29
Beignets de poisson croustillants, sauce arrabbiata <i>Crispy fish fritters, arrabbiata sauce</i>	33
Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan <i>Eggplant Parmigiana, Parmesan cream</i>	32
Poulpe aux olives, chips de riz aux épices <i>Octopus, olives, spiced rice chips</i>	36

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i>	35
Ceviche de daurade, aux agrumes, oignons rouges <i>Sea bream ceviche with citrus and red onion</i>	33
Tartare de boeuf, poutargue d’oeuf bio <i>Beef tartare with organic egg bottarga</i>	31
Gamberoni rouges, huile de tagète, citron noir d'Oman <i>Tartare red gamberoni, tagète oil, Oman black lemon</i>	46
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	29
Tigelle à la Niçoise, tomate, marjolaine, anchois <i>Niçoise style tigelle, tomato, marjoram, anchovies</i>	25

LA VIANDE

Poulet fermier entier Bio à l’estragon en croûte de sel aux aromates <i>Whole free-range chicken with tarragon, in a salt crust with aromatics</i>	130
Faux-filet de bœuf, échalotes confites <i>Beef ribeye, shallot confit</i>	68
Travers de porc grillés au feu de bois, sauce épicée <i>Wood-grilled pork ribs with spicy sauce</i>	40

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de figuier <i>Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in figues leaves</i>	MP
Filet de Saint-Pierre riso de courgettes trompettes <i>John dory fillet, riso trumpet zucchini</i>	46
Gambas grillées, vierge tomate-persil-pignon <i>Grilled prawns, virgin tomato-persil-pine nuts</i>	42

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Salade de jeunes pousses comme à la maison <i>Salad of young shoots, like at home</i>	21	Pommes frites à l'origan <i>French fries, oregano (extra truffle + 8)</i>	12
Pain pita soufflé au zaatar <i>Zaatar puffed pita bread</i>	6	Épis de maïs grillé <i>Chargrilled corn</i>	12
Piments doux grillés aux herbes fraîches <i>Grilled sweet peppers, fresh herbs</i>	15	Salade de pousses d’épinards, Pecorino Romano <i>Baby Spinach salad, Pecorino Romano</i>	12
Purée de pommes de terre, beurre noisette <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 8)</i>	12	Courgettes trompettes en salade <i>Trumpet zucchini salad</i>	12

SALADES

Salade Riviera, radis, céleri, basilic citron <i>Riviera salad, radish, celery, lemon basil</i>	23
Salade d'herbes, artichauts violets, olives Kalamata <i>Herb salad, purple artichokes, Kalamata olives</i>	29
Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans <i>Pugliese burrata, tomatoes from here (extra caviar 30g + 153)</i>	32

PÂTES

Plin au Castelmagno à la truffe de saison <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (supp. truffe noire + MP)</i>	35
Pappardelle au homard, verveine citron <i>Lobster pappardelle, lemon verbena</i>	MP
Bucatini aux tomates cerises, stracciatella et basilic <i>Bucatini, cherry tomatoes, stracciatella and basil</i>	30

Executive Chef: Joseph Kahat



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

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