

Partager des moments de convivialité autour de nos tables
Sharing convivial moments of joie de vivre around our table

SUR LE POUCE

Pizza à la truffe de saison <small>D, G, SO, SE</small>	36
<i>Seasonal truffle pizza</i>	
Légumes en tempura, gomasio au sésame noir <small>E, D, N, C, SE</small>	19
<i>Seasonal vegetables in tempura, black sesame gomasio</i>	
Barbajuans, aux légumes de saisons <small>G, E, D, N</small>	14
<i>Barbajuan with seasonal vegetables</i>	
Pomme Spunta farcie aux champignons, sauce Albufera <small>E, D, SE</small>	22
<i>(extra truffle + £11)</i> <i>Stuffed Spunta potato, mushrooms, Albufera sauce</i>	
Beignets de poisson croustillants, sauce Arrabbiata <small>G, E, F, MU, D, C</small>	20
<i>Crispy fish fritters, Arrabbiata sauce</i>	
Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan <small>E, D, G</small>	23
<i>Aubergine Parmigiana, Parmesan cream</i>	

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <small>F, MU</small>	29
<i>Bagatelle tuna tartare</i>	
Carpaccio de gamberoni rouges, huile d'olive, citron d'Oman <small>E, F, SH, S</small>	41
<i>Carpaccio of red prawns, olive oil, Oman black lemon</i>	
Rouget de roche, pesto de basilic, olives Taggiasche <small>F, D, N, C, S</small>	23
<i>Red mullet, basil pesto, Taggiasche olives</i>	
Ceviche de daurade aux agrumes, piment d'Espelette <small>F, C</small>	17
<i>Ceviche sea bream, citrus fruits, Espelette pepper</i>	
Tartare de boeuf black Angus, poutargue d'oeuf <small>E, G, D, MU</small>	22
<i>Black Angus beef tartare, egg bottarga</i>	
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <small>F, D, E, S</small>	25
<i>Seabass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari D, G, E, F, C, SH

Caviar selection Bagatelle by Kaviari

To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Caviar Kristal	30 g - 170	50 g - 280
Caviar Beluga	30 g - 560	50 g - 960

SALADES

Salade de chou kale aux Grenade, pois chiche croustillants <small>MU, C, S</small>	16
<i>Kale salad with crispy chickpeas & pomegranate</i>	
Salade Riviera, petit épeautre, avocat, radis roses <small>C, N</small>	18
<i>Riviera salad, spelt vegetables, avocado, pink radishes</i>	
Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans <small>D (F)</small>	33
<i>Pugliese burrata fresh tomatoes (extra caviar Kristal 30g + £170)</i>	

PÂTES

Plin au Castelmagno, truffe de saison <small>D, E, G, C</small>	39
<i>Plin Castelmagno, seasonal truffle</i>	
Linguine à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic <small>D, E, G, S</small>	27
<i>Linguine with Puglia tomatoes, stracciatella, basil</i>	
Pappardelle au homard grillé, jus à la verveine <small>D, G, E, C, SH</small>	MP
<i>Grilled lobster pappardelle with verbena sauce</i>	

LA VIANDE

- Poulet fermier entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates** C, D, E, G 99
Whole free-range chicken with tarragon in salt crust
- Faux filet boeuf Black Angus, sauce au poivre** D, C 56
Black Angus beef sirloin, pepper sauce
- Côtelettes d'agneau de Cornish grillées à la sarriette** E, S 59
Grilled Cornish lamb chops with Savory
- Filet de canard, gremolata au poivre de Timut** E, S, C, N 46
Duck fillet, gremolata with Timut pepper

LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière cuit dans les feuilles de citronnier** D, F, C MP
Whole coastal fish cooked in lemon leaves
- Bar de ligne rôti, riso de courgettes trompettes** C, D, F 42
Roasted seabass with zucchini riso
- Turbot vapeur, au poivre de timut, aubergines confites** F, D, C, S 40
Steamed turbot, timut pepper, candied aubergine
- Gambas grillées, jus de crustacés, vierge à la tagète** SH, D, N, C, S 38
Grilled prawns, crustacean jus, vierge and tagetes

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Fregola Sarda torréfiée, Cacio & Pepe** D, G 15
Roasted fregola Sarda, Cacio & Pepe
- Purée de pommes de terre, au beurre noisette** D 11
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + £7)
- Pousses d'épinards, Pecorino Romano** E, F, MU, D 9
Baby spinach, Pecorino Romano
- Pommes de terre soufflées** 16
Puffed potatoes (extra truffle + £7)
- Salade de jeunes pousses, comme à la maison** C, MU, S 16
Salad of young shoots, just like home
- Légumes de saison sautés, à l'huile d'olive** 12
Seasonal vegetables sautéed in olive oil
- Piments doux grillées, pesto d'herbes fraîches** C 12
Grilled sweet peppers, fresh herb pesto
- Pommes frites** 11
French fries (extra truffle + £7)

Executive Chef: François-Laurent Apchié

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

 BAGATELLE

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness