

BAGATELLE
ST. TROPEZ



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

"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 Seasonal truffle pizza (extra black truffle MP)	49
Légumes en tempura, gomasio au basilic Vegetable tempura, basil gomasio	25
Tigelle à la Niçoise, tomate, fèves, anchois Niçoise style tigelle, tomato, fava beans, anchovies	24
Sardines croustillantes au citron, sauce arrabiata Crispy sardines, arrabiata sauce	23
Palourdes sautées aux herbes du potager Sautéed clams with garden herbs	37
Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan Eggplant Parmigiana, Parmesan cream	32
Poulpe aux olives, chips de riz aux épices Octopus, olives, spiced rice chips	33

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle Bagatelle tuna tartare	29
Ceviche de daurade, aux agrumes, raisin de la mer Sea bream ceviche with citrus fruits and sea grapes	34
Carpaccio de boeuf Charolais, poutargue d'oeuf Bio Charolais beef carpaccio, organic egg bottarga	29
Gamberoni rouges, tagète, citron noir d'Oman Red gamberoni, marigold, Oman black lemon	55
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers	28
Rouget de roche, à la poutargue, olive Taggiasche Red mullet with bottarga and Taggiasche olive	36
Tartare de Légumes de saison Seasonal vegetables tartare	17

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 - 230	125 g - 570
Oscietre	50 g - 320	125 g - 800
Beluga	50 g - 860	125 g - 2100

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison Bagatelle salad, made just like at home	17
Salade Riviera, fleurs de courgettes, radis roses, basilic citron Riviera salad, zucchini flowers, pink radishes, lemon basil	24
Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans Pugliese burrata, locally-produced tomatoes (extra caviar 30g + 150)	28

PÂTES

Plin au Castelmagno truffe de saison Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle MP)	35
Pappardelle à la langouste grillée, verveine citron Grilled lobster Pappardelle, lemon verbena	MP
Bucatini aux tomates cerises, stracciatella, and basilic Bucatini, cherry tomatoes, stracciatella and basil	28

LA VIANDE

Poulet fermier Bio entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust	110
Faux-filet de boeuf Charolais, échalotes grises confites Charolais beef ribeye, candied grey shallots	43
Côtelettes d'agneau des Alpes à la fleur de Sarriette Lamb chops from the Alps, savory flower	46
Travers de Porc grillé au feu de bois, sauce épicée Wood-grilled pork ribs with spicy sauce	32

LE POISSON

Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in lemon tree leaves	MP
Saint-Pierre cuit meunière, sauce aux trois caviars John Dory meunier, with three caviar sauce	65
Gambas grillées, vierge tomate-persil-pignon Grilled prawns, virgin tomato-persil-pine nuts	44
Turbot vapeur, girolles sautées, herbes du potager Steamed turbot, sauteed chanterelles, garden herbs	52

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre, beurre noisette Mashed potatoes, brown butter (extra truffle MP)	12	Haricots verts sautés à l'échalote et marjolaine Sautéed green beans with shallots and marjoram	14
Courgettes trompettes en salade au piment d'Espelette Trumpet zucchini salad with Espelette pepper	12	Salade de pousses d'épinard, Pecorino Romano Baby Spinach salad, Pecorino Romano	12
Tomates de nos paysans à l'huile d'olive Tomatoes from our farmers in olive oil	12	Pommes frites maison Homemade French fries (extra truffle MP)	12
Piment doux grillés, pesto d'herbes fraîches Grilled sweet peppers, fresh herb pesto	14	Fregola sarda torréfiée, Cacio & Pepe truffé Roasted Fregola Sarda, truffle Cacio & Pepe	14

Executive Chef: Bilal Amrani



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

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