

BAGATELLE  
ST. BARTHS



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

<b>Pizza à la truffe de saison</b> (supp. truffe noire MP) <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle MP)</i>	36
<b>Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan</b> <i>Eggplant Parmigiana, cheese creme Parmesan</i>	26
<b>Légumes en tempura, gomasio au basilic</b> <i>Vegetables tempura, basil gomasio</i>	22
<b>Beignets de poissons croustillants, sauce arrabiata</b> <i>Crispy fish fritters, arrabiata sauce</i>	23
<b>Palourdes sautées, persillade au piment d'Espelette</b> <i>Sautéed clams, Espelette chili parsley</i>	25

## LE CRU

<b>Tartare de thon Bagatelle</b> <i>Bagatelle tuna tartare</i>	30
<b>Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria</b> <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	39
<b>Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'oeuf</b> <i>Black Angus beef tartare, egg boutarga</i>	23
<b>Mahi Mahi en ceviche aux agrumes, piment d'Espelette</b> <i>Mahi Mahi in citrus ceviche with Espelette pepper</i>	25
<b>Rouget, pesto de basilic, olives Taggiasche</b> <i>Red mullet, basil pesto, Taggiasche olives</i>	39

## LA VIANDE

<b>Poulet entier fermier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates</b> <i>Free whole-range chicken, tarragon, in aromatics salt crust</i>	95
<b>Faux-filet de boeuf Black Angus, jus à la moutarde à l'ancienne</b> <i>Black Angus ribeye, old-fashioned mustard juice</i>	41
<b>Côtelettes d'agneau marinées, légumes du soleil</b> <i>Marinated lamb chops, sunny vegetables</i>	46
<b>Piccata de veau grillé, pousses d'épinards, citron vert</b> <i>Grilled veal piccata, baby spinach, lime</i>	36

## LE POISSON

<b>Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananiers</b> <i>Whole Coastal fish, cooked in banana leaves</i>	MP
<b>Gambas grillées au feu de bois, kumquats caramélisés</b> <i>Grilled prawns on wood fires, caramelized kumquats</i>	38
<b>Bar de ligne, artichauts violets fumés, croustillants</b> <i>Sea bass, smoked and crispy purple artichokes</i>	52
<b>Poulpe de roche aux olives, chips de riz aux épices</b> <i>Rock octopus with olives, spicy rice chips</i>	32

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Salade de jeunes pousses comme à la maison</b> <i>Salad of young shoots, just like at home</i>	19	<b>Pousses d'épinards au Pecorino Romano</b> <i>Baby spinach leaves &amp; Pecorino Romano</i>	9
<b>Courgettes sautées à la marjolaine</b> <i>Sautéed zucchini, marjoram</i>	10	<b>Légumes de saison sautés au basilic</b> <i>Seasonal vegetables, sautéed with basil</i>	10
<b>Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches</b> <i>Grilled sweet peppers, Fresh herbs pesto</i>	16	<b>Pommes frites Maison</b> (supp. truffe noire + 19) <i>Homemade French fries (extra black truffle + 19)</i>	9
<b>Purée de pommes de terre au beurre noisette</b> (supp. truffe noire + 19) <i>Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + 19)</i>	10	<b>Asperges vertes grillées</b> <i>Grilled green asparagus</i>	14

## SALADES

<b>Salade riviera, courgettes jaunes, radis roses</b> <i>Riviera salad, yellow zucchini, pink radishes</i>	24
<b>Salade de chou Kale, pamplemousse, olives Taggiasche</b> <i>Salad Kale, grapefruit, Taggiasche olives</i>	19
<b>Mozzarella di Bufala Campana, tomate fumée au thym</b> (supp. caviar 50 g + 270) <i>Mozzarella di Bufala Campana, smoked tomato thyme (extra caviar 50 g + 270)</i>	33

## PÂTES

<b>Fettuccine à la langouste, jus de crustacés</b> <i>Spiny Lobster Fettuccine, shellfish juice</i>	MP
<b>Plin au Castelmagno, truffe de saison</b> (supp. truffe noire MP) <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle MP)</i>	31
<b>Chitarra à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic</b> <i>Apulian tomato Chitarra, stracciatella, basil</i>	24

### 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 - 275 100 g - 550

Executive Chef: Jules Pronost



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

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