

*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** D, G, SO, SE **39**  
*Seasonal truffle pizza*
- Légumes en tempura, gomasio au sésame noir** E, D, N, C, SE **19**  
*Seasonal vegetables in tempura, black sesame gomasio*
- Barbajuans, aux herbes d'été** G, D **14**  
*Barbajuan with summer herbs*
- Pomme Spunta farcie aux champignons, sauce Albufera** E, D, S, C **22**  
*(extra truffle + £11)*  
*Stuffed Spunta potato, mushrooms, Albufera sauce*
- Beignets de poisson croustillants, sauce Arrabbiata** G, E, F, MU, D, C **20**  
*Crispy fish fritters, Arrabbiata sauce*
- Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan** E, D, G, C **24**  
*Aubergine Parmigiana, Parmesan cream*

## LE CRU

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

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** D, G, E, F, SH  
*Caviar selection Bagatelle by Kaviari*

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

<b>Caviar Oscietre</b>	30 g - 155	50 g - 260
<b>Caviar Kristal</b>	30 g - 180	50 g - 290
<b>Caviar Beluga</b>	30 g - 560	50 g - 960

## SALADES

- Salade de chou kale aux grenades, pois chiche croustillants** MU, C, S, G, D, SE **16**  
*Kale salad with crispy chickpeas & pomegranate*
- Salade Riviera, petit épeautre, avocat, radis roses** C, N, G **17**  
*Riviera salad, spelt vegetables, avocado, pink radishes*
- Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans** D, N, S (F) **33**  
*Pugliese burrata, fresh tomatoes (extra caviar Kristal 30g + £180)*

## PÂTES

- Plin au Castelmagno, truffe de saison** D, E, G, C **40**  
*Plin Castelmagno, seasonal truffle*
- Linguine à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic** D, E, G, S **27**  
*Linguine with Puglia tomatoes, stracciatella, basil*
- Pappardelle au homard grillé, jus à la verveine** D, G, E, C, SH **MP**  
*Grilled lobster pappardelle with verbena sauce*

## 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, S, C 57  
*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** D, G, 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, aubergines confites** F, D, C, S, SH, E 40  
*Steamed turbot, aubergine confit*
- Gambas grillées, jus de crustacés, vierge à la tagète** SH, D, N, C, S 38  
*Grilled prawns, crustacean jus, virgin tagetes*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Fregola Sarda torréfiée, Cacio & Pepe** D, E, 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, C 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** C 11  
*Seasonal vegetables sautéed in olive oil*
- Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches** C 12  
*Grilled sweet peppers, fresh herb pesto*
- Pommes frites** D 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.  
Please note that discretionary service charge of 15% will be added to your final bill