

"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 + 250 TL)</i>	850
Pizza à l’avocat, chèvre frais à la marjolaine <i>Avocado pizza, fresh goat cheese, marjoram (extra caviar Kristal 30g + TL)</i>	780
Légumes en tempura, gomasio au basilic <i>Vegetables in tempura, basil gomasio</i>	500
Palourdes sautées, persillade au piment d’Espelette <i>Sautéed clams, Espelette chili parsley</i>	500
Aubergine à la parmigiana, crème de parmesan <i>Eggplant parmigiana, Parmesan cream</i>	550
Beignets de poisson croustillants, sauce arrabbiata <i>Crispy fish fritters, arrabbiata sauce</i>	500
Poulpe aux olives, chips de riz aux épices <i>Octopus, olives, spiced rice chips</i>	660

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i>	880
Ceviche de daurade, aux agrumes, salicorne <i>Sea bream ceviche with citrus fruits, salicorn</i>	600
Tartare de bœuf, poutargue d’œuf <i>Beef tartare with, egg bottarga</i>	560
Gamberoni rouge à l’huile d’olive, citron d’Oman <i>Red gamberoni, olive oil, black Oman lemon</i>	1300
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres frits <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, fried cappers</i>	600
Tigelle à la Niçoise, tomate, ventrèche, anchois <i>Niçoise style tigelle, tomato, ventreche, anchovies</i>	480

VIANDES

Poulet fermier entier à l’estragon en croûte de sel aux aromates <i>Whole free-range chicken and tarragon in salt crust</i>	1.690
Faux-filet de bœuf Simmental sauce au poivre <i>Simmental beef ribeye, pepper sauce</i>	1.100
Côtelettes d'agneau grillées, pesto à la menthe <i>Grilled lamb chops, mint pesto</i>	1.100

POISSONS

Poisson entier de la pêche côtière cuit dans les feuilles de citronnier <i>Whole coastal fish cooked in lemon leaves</i>	MP/kg
Gambas grillées au feu de bois, tomates marinées au persil <i>Wood-grilled prawns, tomatoes marinated in parsley</i>	880
Filet de Saint-pierre, riso de courgettes trompettes <i>John dory fillet, riso trumpet zucchini</i>	1.000

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Salade de jeunes pousses comme à la maison <i>Salad of young shoots, like at home</i>	260	Piments doux grillées, pesto d’herbes fraîches <i>Grilled sweet peppers, fresh herb pesto</i>	130
Purée de pomme de terre au beurre noisette <i>Mashed potato, brown butter (extra truffle + 330 TL)</i>	130	Pommes frites Maison <i>Homemade French fries (extra truffle + 260 TL)</i>	130
Fregola Sarda torréfiée, Cacio & Pepe <i>Roasted Fregola Sarda, Cacio & Pepe</i>	230	Pousses d’épinards au Pecorino Romano <i>Baby spinach, Pecorino Romano</i>	200

SALADES

Salade d’herbes, artichauts violets, pickles d’oignon rouge <i>Herb salad, purple artichokes, red onion pickles</i>	320
Salade riviera, fleur de courgette, radis roses, basilic citron <i>Riviera salad, zucchini flowers, pink radishes, lemon basil</i>	440
Burrata, tomates d’ici marinées <i>Burrata, fresh tomatoes, (extra caviar Kristal 30g + TL)</i>	520

PÂTES

Plin au Castelmagno truffe de saison <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle +250 TL)</i>	800
Fettuccine à la langouste grillée, jus de crustacés <i>Fettuccine grilled lobster and shellfish juice</i>	MP/kg
Linguine aux tomates, stracciatella, basilic <i>Linguine and tomatoes, stracciatella, basil</i>	560

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari
To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Kristal 20 g - 4000 TL 50 g - 9500 TL 100 g - 18.500 TL

Corporate Chef: Rocco Seminara