



BAGATELLE
ST. TROPEZ

"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 MP)</i>	48
Légumes en tempura, gomasio au basilic <i>Vegetable tempura, basil gomasio</i>	25
Tigelle à la Niçoise, tomate, fèves, anchois <i>Niçoise style tigelle, tomato, fava beans, anchovies</i>	24
Palourdes sautées aux herbes du potager <i>Sautéed clams with garden herbs</i>	36
Aubergine à la Parmigiana, crème de Parmesan <i>Eggplant Parmigiana, Parmesan cream</i>	32
Poulpe aux olives, chips de riz aux épices <i>Octopus, olives, spiced rice chips</i>	33

LE CRU

Tartare de thon Bagatelle <i>Bagatelle tuna tartare</i>	29
Ceviche de daurade, aux agrumes, raisin de la mer <i>Sea bream ceviche with citrus fruits and sea grapes</i>	34
Carpaccio de boeuf Charolais, poutargue d'œuf Bio <i>Charolais beef carpaccio, organic egg bottarga</i>	28
Gamberoni rouges, tagète, citron noir d'Oman <i>Red gamberoni, marigold, Oman black lemon</i>	53
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	28
Rouget de roche, à la poutargue, olives Taggiasche <i>Red mullet with bottarga and Taggiasche olives</i>	36

CAVIAR

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

<i>Kristal</i>	50 g - 230	125 g - 570
<i>Oscietre</i>	50 g - 320	125 g - 800
<i>Beluga</i>	50 g - 860	125 g - 2 100

SALADES

Salade Bagatelle comme à la maison <i>Bagatelle salad, made just like at home</i>	16
Salade Riviera, fleurs de courgettes, radis roses, basilic citron <i>Riviera salad, zucchini flowers, pink radishes, lemon basil</i>	22
Burrata des Pouilles, tomates de nos paysans <i>Pugliese burrata, locally-produced tomatoes (extra caviar 30g + 150)</i>	26

PÂTES

Plin au Castelmagno truffe de saison <i>Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle MP)</i>	34
Pappardelle à la langouste grillée, verveine citron <i>Grilled lobster Pappardelle, lemon verbena</i>	MP
Bucatini aux tomates cerises, stracciatella et basilic <i>Bucatini, cherry tomatoes, stracciatella and basil</i>	28

LA VIANDE

Poulet fermier Bio entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates 110

Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust

Faux-filet de boeuf Charolais, échalotes grises confites 43

Charolais beef ribeye, candied grey shallots

Côtelettes d'agneau des Alpes à la fleur de Sarriette 45

Lamb chops from the Alps, savory flower

LE POISSON

Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier MP

Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in lemon tree leaves

Saint-Pierre cuit meunière, sauce aux trois caviars 65

John Dory meunier, with three caviar sauce

Gambas grillées, vierge tomate-persil-pignon 44

Grilled prawns, virgin tomato-parsley-pine nuts

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre, beurre noisette 12

Mashed potatoes, brown butter (extra truffle MP)

Courgettes trompettes en salade au piment d'Espelette 12

Trumpet zucchini salad with Espelette pepper

Tomates de nos paysans à l'huile d'olive 12

Tomatoes from our farmers in olive oil

Haricots verts sautés à l'échalote et marjolaine 12

Sautéed green beans with shallots and marjoram

Salade de pousses d'épinards, Pecorino Romano 12

Baby Spinach salad, Pecorino Romano

Pommes frites maison 12

Homemade French fries (extra truffle MP)

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@bagatellesttrophez

Tous nos prix sont en Euros

All our prices are in Euros

La carte des allergènes est disponible à la demande en français et en anglais.

The allergen menu is available on request in French and English.



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