

Partagez des moments de convivialités autour de nos tables
Sharing convivial moments of joie de vivre around our table

SUR LE POUCE

- La Parmigiana, mozzarella di Bufala campana AOP** D, E, G, N, C, S 26
 Eggplant Parmigiana, Italian mozzarella di Bufala PDO
- Beignets de poisson croustillants, Arrabbiata au basilic** G, E, F, MU, D, C, SO, SE, S 21
 Crispy fish fritters with a basil & Arrabbiata sauce
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera** E, D, C, S 22
 Stuffed potato, foie gras, Albufera sauce (extra truffle + £12)
- Pizza à la fior di latte, aux truffes de saison** D, G, SO, SE, N, MU 48
 Fior di latte pizza, topped with seasonal truffles
- Légumes en tempura, gomasio aux algues** E, F, D, N, C, SE, G, MU, S 19
 Seasonal tempura vegetables, seaweed gomasio
- Barbajuans, aux légumes et herbes d'automne** G, D, N, S 12
 Barbajuan, stuffed with autumn vegetables & herbs

LE CRU

- Tartare de boeuf black Angus, poutargue d'œuf bio** G, E, D, MU, S, SO, N, C, SE 22
 Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria** E, F, D, C, S, SE, N, SO 27
 Sea Bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria capers
- Huitres Carlingford, pesto de basilic, olives Taggiasche** D, N, MO, SO, SE, S 29
 Gillardeau oysters, basil pesto & Taggiasche olives
- Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette à l'Espelette** F, MU, SH 29
 Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette
- Gamberoni rouges, en carpaccio, citron d'Oman** E, F, SH, S 41
 Carpaccio of red gamberoni, Oman black lemon
- Ceviche de daurade, aux agrumes, salicorne** F, C, S, SO, N, SE 17
 Sea bream ceviche, with citrus fruits & sea string beans

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, SH, E, F, SO, D, N, SE, S

Bagatelle's caviar selection by Kaviari

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

Kristal	30 g - 190	50 g - 300	125 g - 720
Oscietre Gold	30 g - 180	50 g - 290	125 g - 650
Beluga	30 g - 560	50 g - 980	125 g - 2 360

SALADES

- Salade d'herbes, artichauts violets, pickles d'oignon rouge** G, E, D, N, C, S, SO, SE 22
 Herb salad, purple artichoke & pickled red onion salad
- Chou Kale à l'orange, baies de Goji, noisettes du Piémont** G, D, N, C, S, SO, SE 21
 Kale, orange, Goji berries & Piedmont hazelnut salad
- Salade de radicchio, petit épeautre de Provence au pesto** G, D, N, C, S, SO, SE 19
 Radicchio & Provençal wheat salad, pesto dressing

PÂTES

- Plin au Castelmagno, Cacio e Pepe, truffe noire** D, E, G, C 49
 Plin Castelmagno, Cacio e Pepe sauce & black truffle
- Linguine à la tomate des Pouilles, Stracciatella & basilic** D, E, G, S, C 27
 Linguine in a Puglian tomato sauce, Stracciatella & basil
- Pappardelle au homard bleu grillé, bouillon safrané** G, SH, E, D, C, S MP
 Grilled blue lobster Pappardelle, saffron bouillon

LA VIANDE

- Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, D, E, G, S **110**
Whole free-range chicken tarragon in a herby salt crust
- Faux filet boeuf Black Angus grillé, sauce poivre Sarawak** D, C, S **59**
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Filet de canard, figes rôties au miel de fleur, jus corsé au citron caviar** D, C, S, SO, SE, N **40**
Fillet of duck, floral honey-roasted figs, jus & lemon caviar
- Côtelettes d'agneau Cornish, pesto à la menthe-grenade-pistache** D, C, S, SO, SE, N, E **60**
Cornish lamb chops, served with a mint, pomegranate & pistachio pesto

LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** D, F, C, S **MP**
Whole locally-caught fish baked in lemon leaves
- Saint-Pierre cuit meunière, épinards, sauce aux trois caviars** G, F, D, C, S, SO, SE, N **48**
John Dory à la meunière, spinach & a three-caviar sauce
- Goujonnette de sole, artichauts violets, «façon Murât» aux truffes** G, E, F, D, C, MU, SE, S, L, MO, SO, N **40**
«façon Murât» sole goujonnettes, purple artichokes & truffles
- Gambas grillées, jus de crustacés, gremolata persil-pignon-ail noir** G, SH, E, D, N, C, S, SO, SE **39**
Grilled prawns with shellfish jus & parsley, pine nut & black garlic gremolata

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Salade de jeunes pousses, comme à la maison** C, MU, S **16**
Rustic baby leaf salad
- Pommes de terre soufflées** **12**
Puffed potatoes (extra truffle + £8)
- Purée de pommes de terre, au beurre noisette** D **12**
Mashed potatoes, hazelnut butter (extra Caviar 20 g + £1.23)
- Pousses d'épinards, Pecorino Romano** E, F, D, C, MU, SO, N, SE, S **9**
Baby spinach with Pecorino Romano cheese
- Courge butternut gratinée, au comté AOP** G, D **11**
Butternut squash au gratin with Comté PDO cheese
- Légumes de saison sautés à l'huile d'olive** C **10**
Seasonal vegetables sautéed in olive oil
- Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches** C **13**
Grilled sweet peppers with a fresh herb pesto
- Pommes frites** D **11**
French fries (extra truffle + £8)



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

Corporate Executive Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: François-Laurent Archiè

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.
Consuming raw or undercooked meats poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Please note that discretionary service charge of 15% will be added to your bill. All prices are inclusive of VAT.