

*"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 noire, D, G, V 135**  
**fior di latte**  
 Truffle pizza, fior di latte, black truffle puree (extra truffle +)
- Saint-jacques "Veronique" en croûte, D, G, S 130**  
**jus à la verjus**  
 Hand dived scallop in puff pastry, scallop roe bottarga, green grapes, verjus & lovage sauce
- Poulpe croustillant, D, G, S 150**  
**Grenobloise aux câpres**  
 Crispy octopus, lemon & parsley purée, caper aioli, brown butter jus gras
- Fleurs de courgettes farcies au chèvre, D, G, N, V 110**  
**pistou de basilic**  
 Stuffed courgette flowers, goat's cheese, pine nuts, truffle honey, sauce Pistou
- La Parmigiana, mozzarella di Bufala D, G, V 85**  
**campana DOP**  
 Aubergine Parmigiana, Parmigiano Reggiano cream
- Foie gras de canard confit au torchon, A, D, G 125**  
**brioche aux cèpes**  
 Foie Gras & confit duck, William pear chutney, Medjool date & black tea purée, Cep brioche

## LE CRU

- Les Huîtres A, S 185/165**  
 Fine De Claire N°2 / Dibba Bay N°2
- Tartare de thon Bagatelle, G 110**  
**vinaigrette à l'orange sanguine**  
 Yellowfin tuna, avocado, cucumber & jalapeño salsa, blood orange dressing
- Tartare de boeuf black angus, D, G 95**  
**poutargue d'oeuf bio**  
 Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- Homard en ceviche, S 105**  
**avocat, granite épicée**  
 Canadian lobster ceviche, avocado, Granny Smith apple, tobiko, jalapeño granita
- Carpaccio de Sériole, G 120**  
**vinaigrette à la truffe**  
 Japanese yellowtail, red grapes, truffle vinaigrette
- Carpaccio de veau, D, G, N 90**  
**champignons marinés, mayonnaise fumée**  
 Veal carpaccio, pickled Shimeji mushroom, Parmesan & hazelnut crumb, smoked mayonnaise

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

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

<b>Caviar Kristal</b>	30 g - 615	50 g - 1125	125 g - 2700
<b>Caviar Beluga</b>	30 g - 2495	50 g - 4295	125 g - 9950

## SALADES

- Salade Bagatelle D, V 55**  
 Butter-leaf, parmesan, fines herbs, house vinaigrette
- Salade Riviera, avocat, fines herbes, G, V 85**  
**vinaigrette aux agrumes**  
 Riviera salad, avocado, fine herbs, citrus vinaigrette
- Burrata aux figes violettes de Solliès, D, N 105**  
**Cecina de Wagyu**  
 Burrata, violet Solliès figs, wagyu cecina & pistachio crumb, fig leaf oil
- La Tomate coeur de boeuf, D, G, V 90**  
**granola aux olives**  
 Stuffed beef tomato, fresh ricotta, black olive granola, tomato & basil consommé

## PÂTES

- Plin au Castelmagno D, G, V 190**  
**à la truffe de saison**  
 Plin with Castelmagno cheese, seasonal truffle
- Spaghettini froid au caviar Baeri, G, N 210**  
**noisette du Piémont**  
 Chilled angel hair pasta, Kaviari baeri caviar, Piedmont hazelnut
- Linguini au Homard grillé, D, G, S 525**  
**sauce tomate épicée**  
 Whole jasper roasted lobster linguini, spicy tomato sauce

## LA VIANDE

- Poulet rôti entier à la Truffe, D, G** 495  
**pommes de terre de grand-mère**  
Whole truffle roasted chicken, sautéed foie gras, potatoes grand-mère, sourdough bread
- Faux filet de Wagyu grillé, D** 430  
**sauce au poivre vert**  
Australian wagyu striploin MB 8, French fries, green peppercorn sauce
- Magret de canard rôti à l'orange, D, G** 190  
**sauce bigarade Voatsiperifery**  
Duck breast, blood orange, whipped foie gras, duck leg & chicory tartelette, Madagascan pepper sauce
- Côtelettes d'agneau grillées, D, G** 235  
**artichauts violets**  
Grilled lamb rack, tomato & parmesan purée, glazed lamb belly, violet artichoke
- Filet Mignon rôti, A, D, G** 295  
**tarte tatin à l'oignon doux des Cèvennes**  
Black Angus beef tenderloin, Cèvennes onion tarte tatin, beef cheek pomme dauphine, sauce Bordelaise

## LE POISSON

- Loup de Mer Entier Fumé, D, N** 475  
Smoked whole Seabass, cherry tomato & piquillo pepper fondue, Nocellara olive & orange salad
- Filet de bar rôti, moules de Bouchot, D, G, S** 210  
**jus marinère**  
Roast sea bass, Bouchot mussel "cassoulet", salty fingers, mussel & parsley sauce
- Saumon Écossais poêlé, D** 185  
**velouté à l'aneth**  
Pan seared Scottish salmon, puffed potato, ikura, smoked salmon rilette, dill & horseradish veloute
- Gambas grillées, fregola sarda, D, G, S** 195  
**aux courgettes et basilic**  
Grilled tiger prawns, courgette & basil fregola, confit Datterino tomato, shellfish bisque

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Purée de pomme de terre, D, V** 55  
**au beurre noisette**  
Mashed potato, brown butter (extra truffle +)
- Gratin dauphinois au Comté, D, V** 60  
Gratin dauphinois with Comté cheese
- Fricassée de champignons sauvages, V** 65  
Wild mushroom fricassee, persillade
- Broccoli sauté, huile d'olive épicée, V** 50  
Broccoli with garlic and chilli infused olive oil
- Pommes frites, V** 40  
French fries (extra truffle +)

*Executive Chef: Tim Newton*



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



**BAGATELLE**

A - ALCOHOL | D - DAIRY | G - GLUTEN | N - NUT | S - SHELLFISH | V - VEGETARIAN

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

All prices are in Dirhams and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT