

"All our dishes are meant to be shared with family and friends,
in a festive and convivial atmosphere."

SUR LE POUCE

La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana AOP 27

Eggplant Parmigiana, Italian mozzarella di Bufala AOP

Beignets de poisson croustillants, Arrabiata au basilic 23

Crispy fish fritters with a basil and Arrabiata sauce

Pizza à la fior di latte, aux truffes de saison (supp truffe MP) 39

Fior di latte pizza, topped with seasonal truffles

Légumes en tempura, gomasio aux pistaches 24

Seasonal tempura vegetables, pistachio gomasio

LE CRU

Mahi Mahi en ceviche aux agrumes & œufs de saumon 25

Mahi Mahi in citrus ceviche & salmon roe

Fines tranches de bœuf Black Angus, Condiment basilic pimenté 23

Black Angus beef thinly sliced, chili and basil condiment

Carpaccio de Bar façon Tonnato Câpres de Pantalleria 40

Sea Bass carpaccio, Tonnato Sauce, Pantalleria capers

Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette à l'Espelette 29

Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari

Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal 50g - 300 • 100g - 610

SALADES

Salade Riviera, avocat, feuilles de céleri, baies de goji 24

Riviera salad, avocado, celery leaves, goji berries

Salade de chou Kale, pamplemousse rose, olives Taggiasche 19

Kale salad, pink grapefruit, Taggiasche olives, crispy leaves

Mozzarella di Bufala, tomates cerises fumées au thym 34

Mozzarella di Bufala, smoked tomato thyme (extra caviar 50g +300)

PÂTES

Plin au Castelmagno, Cacio e Pepe, truffe de saison 36

Plin Castelmagno, Cacio e Pepe sauce & seasonal truffle

Chitarra à la tomate des Pouilles, Stracciatella & basilic 25

Chitarra in a Puglian tomato sauce, Stracciatella & basil

Fettuccine à la langouste, bouillon de crustacés safrané MP

Local lobster Fettuccine, saffron shellfish broth

LA VIANDE

Poulet entier fermier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates <i>Free whole-range chicken, tarragon in aromatics, salt crust</i>	105
Faux-filet de boeuf Black Angus, jus à la moutarde à l'ancienne <i>Black Angus ribeye, old-fashioned mustard juice</i>	41
Agneau mariné aux herbes, légumes du soleil cuits au four <i>Lamb marinated in herbs, oven-baked sun vegetables</i>	46
Piccata de veau grillée, pousses d'épinards, citron vert <i>Grilled veal piccata, spinach shoots and lime</i>	37

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, citron confit et agrumes <i>Catch of the day, citrus fruit & candied lemons</i>	MP
Bar de ligne roti, fenouil braisé à l'orange et cru <i>Roasted sea bass filet, raw & braised fennel with orange</i>	51
Gambas grillées au feu de bois, kumquats caramélisés <i>Grilled prawns on wood fires, caramelized kumquats</i>	39
Poulpe de roche aux olives, chips de riz aux épices <i>Rock octopus with olives, spiced rice chips</i>	37

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Salade de jeunes pousses comme à la maison <i>Salad of young shoots, just like at home</i>	19	Pousses d'épinards au Pecorino Romano <i>Baby spinach, Pecorino Romano cheese</i>	10
Purée de pomme de terre au beurre noisette (supp. truffe noire : 19) <i>Mashed potato, brown butter (extra truffle : 19)</i>	11	Légumes de saison à l'huile d'olive, marjolaine <i>Seasonal vegetables in olive oil, marjoram</i>	12
Courgettes sautées au piment d'Espelette <i>Sautéed zucchini, with Espelette pepper</i>	10	Pommes frites Maison (supp. truffe noire : 19) <i>Homemade French fries {extra truffle 19 €}</i>	10
Brocolini rôti, pesto d'herbes fraîches <i>Roasted broccolini, fresh herb pesto</i>	11	Épis de maïs au parfum de Provence <i>Corn on the cob with Provence flavor</i>	11

Executive Chef: Leopold Gjillen



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

Tous nos prix sont en euros
All our prices are in Euros