

BAGATELLE

MIAMI

SUR LE POUCE

- ⓑ Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan** 29
Parmigiana eggplant, Parmesan di Reggiano cream cheese
- Fleurs de courgettes farcies en tempura, menthe et ricotta, sauce à l'olive** 24
Tempura zucchini flowers, mint, ricotta cheese, olive dip
- Pain piccia soufflé à la truffe de saison** 45
Piccia puffed bread, seasonal truffle
- Beignets de poisson croustillants, sauce arrabbiata** 21
Crispy fish fritters, arrabbiata sauce
- Poulpe grillé, poivron brûlé et amandes toastées** 29
Grilled octopus, fired red pepper, tomato and toasted almond

LE CRU

- ⓑ Carpaccio de Bar Méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria*** 33
Mediterranean sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers
- Striped bass mariné à la grenade et aux agrumes*** 28
Marinated striped bass, pomegranate and citrus fruit
- ⓑ Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée*** 32
Bagatelle tuna tartare, spicy dressing
- ⓑ Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio* (30gr Oscietre Prestige + \$149)** 21
Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- Ceviche de Sériole, huile d'olive & citron*** 29
Hamachi ceviche with olive oil and lemon flavors

CAVIAR

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

To pair your Caviar with, Chef recommends 1oz of Louis XIII Cognac - 250

Kristal	50 g - 290	125 g - 690
Oscietre Prestige	50 g - 325	125 g - 845

SALADES

- Salade de Radicchio, orange sanguine et noix de cajou** 19
Radicchio salad, cashew nuts and blood orange dressing
- ⓑ Salade Riviera avocat et céréales, légumes croquants, vinaigre de framboise** 25
Riviera salad, avocado and spelt, seasonal vegetables and raspberry vinegar
- Burrata locale, maïs grillé, basilic et marjolaine** 29
Local Burrata, grilled corn basil and marjoram

PÂTES

- Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic** MP
Lobster Fettuccine, basil infused shellfish broth
- ⓑ Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe noire** 61
Tiny raviolis " Del Plin", Castelmagno cheese and black truffle
- Linguine à la tomate Roma confite et stracciatella** 28
Linguine with candied Roma tomatoes and stracciatella

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

"Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous."

LA VIANDE

- ⓑ Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon** 125
Whole free-range chicken in a tarragon salt crust
- Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre** 45
*Black Angus strip loin, pepper sauce
(grilled foie gras + \$36)*
- Côte de veau Française frottée aux épices, tomates et romarin** 68
Grilled French veal rack, rosemary, tomatoes and white wine
- Côtelettes d'agneau, pesto à la menthe grenade pistache** 65
Grilled lamb chops, mint, pomegranate and pistachio pesto

LE POISSON

- ⓑ Poisson du jour entier, sur le barbecue** MP
Catch of the day on the barbecue
- Filet de bar vapeur, fenouil à l'orange de Floride** 54
Steamed seabass filet, Floridian orange and fennel
- Gambas Black Tiger grillées, herbes fraîches et piment Jalapeño** 45
Grilled Black Tiger prawns, fresh herbs and Jalapeño
- Black Bass sur la braise, fleurs et purée de courgettes vertes** 42
Grilled Black Bass, blossom and green zucchini purée

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette** 14
Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)
- Tian de légumes, concassée de tomates au basilic** 12
Oven baked vegetables, fresh tomatoes and basil
- ⓑ Pommes de terre soufflées** 24
Puffed potatoes (black truffle + \$28)
- Riz sauvage au jus de homard, persil et crème fraîche** 14
Wild rice in shellfish broth, parsley and crème fraîche
- Pousses d'épinard au Pecorino Romano** 12
Baby spinach leaves and Romano Pecorino
- Salade de jeunes pousses comme à la maison** 12
Rustic baby lettuce salad just like home
- Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches** 12
Grilled sweet peppers, fresh herbs pesto
- Pommes frites** 12
French fries (black truffle + \$28)

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jimmy De Almeida*



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

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.