

BAGATELLE LONDON

SUR LE POUCE

- B** **La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana AOP** *D, E, C, S*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 26
- B** **Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, MU, D, SO, N, SE*
Roman pizza with fior di latte de Lecce and truffle Cacio e Pepe 45
- Tigelles, bresaola IGP, pesto de pistache, légumes confits** *D, N, G*
IGP bresaola soft bread roll, pistachio pesto, candied vegetable 16
- Barbajuans au mesclun d'herbes de Printemps, gomasio aux algues** *D, G, SO, SE, C*
Fried raviolis, Spring herbs mesclun, seaweed gomasio 12
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** *E, D, C, SO, S*
Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle + £8) 22
- Tourte au maïs, calamar confit au coulis de tomate & marjolaine** *G, D, MO, S*
Corn pie, squid confit with tomato & marjoram coulis 18

LE CRU

- Gamberoni rouge de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** *E, F, S, SH, SO, N, MU*
Mediterranean red gamberoni in carpaccio, Omani lemon 32
- B** **Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette à l'Espelette** *D, MU, F, SH*
Bagatelle tuna tartare with Espelette vinaigrette 29
- Ceviche de daurade aux agrumes, salicorne, œufs de truite** *F, C, S*
Sea bream ceviche with citrus, samphire and trout roe 17
- B** **Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** *MU, G, E, D, C, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 19
- B** **Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, D, N, C, SE*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 25
- Huitres Carlingford, pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche** *D, N, MO*
Carlingford oysters, basil pesto, Taggiasche olive powder 29

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

30g - 190
50g - 300
125g - 720

Beluga

30g - 560
50g - 980
125g - 2 360

SALADES

- B** **Salade Riviera, petit épeautre de Provence, avocat, baies de goji** *G, D, N, C, S, SO*
Riviera salad, small spelt from Provence, avocado, goji berries 18
- Burrata des Pouilles, asperges vertes, vinaigrette à l'orange sanguine** *D, N*
Pugliese burrata, green asparagus, blood orange vinaigrette 26
- Chou Kale aux petits pois & fèves, crostini aux herbes, olives Taggiasche** *G, C, D*
Kale with peas & Spring fava beans, herbs crostini, Taggiasche olives 17

PÂTES

- B** **Ravioles « del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire** *D, E, G, C*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno DOP, simmered with black truffle 45
- Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** *D, E, G, S, C*
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella, basil oil 27
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, SH, E, D, C, S*
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot MP

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

LA VIANDE

- B** **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, D, E, G, S 115
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs
- Faux filet boeuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** D, C, S 60
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** G, E, S 38
Lamb chop and tender shoulder, pickled black garlic jus
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** D, E, G 36
Wood-grilled duck breast, lacquered with citrus honey

LE POISSON

- B** **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
- B** **Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis poivre de Timut** SH, N, C, S 33
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes** MU, N, MO 32
Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce
- Saint-Pierre cuit meunière, pousses d'épinards, sauce aux caviars** G, SH, E, D, N, C, S, SO, SE 49
John Dory cooked meuniere style, spinach shoots, caviar sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- B** **Pommes de terre soufflées maison** SO 12
Puffed potatoes (extra truffle + £5)
- Salade de chicorée, pomme rouge, Pecorino Romano** E, F, D, N, C, MU, S 11
Chicory salad, red apple, Pecorino Romano cheese
- Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou** D, C, SE 15
Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 11
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)
- Pommes frites à l'origan** D 12
French fries with oregano (extra truffle + £5)
- Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbre fraîches** C 12
Sweet peppers roasted over a wood fire, fresh herb pesto
- Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison** C, MU, S 16
Salad of young shoots, fine herbs, like at home
- Légumes de printemps sautés à l'huile d'olive, marjolaine** 10
Spring vegetables sautéed in olive oil, marjoram



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

@Bagatellelondon

B Worldwide Signature Dishes



Kobe Beef

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

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.