

BAGATELLE LONDON

CHAMPAGNE COCKTAIL £24

Agrémentez votre champagne de fruits frais

Add fresh fruit juice to your champagne

Ananas - Gingembre // Pêche - Curcuma // Poire - Miel // Mangue - Menthe

Pineapple & Ginger // Peach & Curcuma // Pear & Honey // Mango & Mint

SUR LE POUCE

Corbeille de viennoiseries, baguette à la Française G, E, N, D, S <i>Basket of viennoiseries, French baguette</i>	12	Œufs Bénédicte, gaufre de pommes de terre au Matcha G, E, S <i>Eggs Benedict, Matcha potato waffle</i> Extra ham £5 / Extra salmon £6 / Extra mushroom £3	11
Pain de campagne grillé, avocat, œuf bio au plat G, E, N, S <i>Toasted country bread, avocado, fried organic eggs</i>	13	Œufs brouillés à la truffe de saison E, D, S <i>Scrambled eggs with seasonal truffles</i>	20
Panettone (façon pain perdu), crème à la vanille, fruits secs E, D, N, G <i>French toast, vanilla cream and dried fruits</i>	11	Pancake au Rooibos, banane caramélisée, sauce aux chocolats G, E, N, D <i>Rooibos pancake, caramelized banana, chocolate sauce</i>	9
Omelette aux épinards et fromage bleu, fines herbes E, D, S <i>Spinach and blue cheese omelette with herbs</i> Extra ham £5 / Extra salmon £6 / Extra mushroom £3	11	Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée G, MU, D, SO, N, SE <i>Roman pizza with fior di latte de Lecce and truffle Cacio e Pepe</i>	45

LE CRU

Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette à l'Espelette D, MU, F, SH <i>Bagatelle tuna tartare with Espelette vinaigrette</i>	29	Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio MU, G, E, D, C, S <i>Black Angus beef tartare, organic egg boutarga</i>	19
--	----	---	----

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

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

SALADES

Chou Kale aux petits pois & fèves, crostini aux herbes, olives Taggiasche G, C, D
Kale with peas & Spring fava beans, herbs crostini, Taggiasche olives

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

LA VIANDE

Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates C, D, E, G, S
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs

Faux filet bœuf Black Angus grillé, sauce poivre Sarawak D, C, S
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison C, MU, S
Salad of young shoots, fine herbs, like at home

Purée de pommes de terre, au beurre noisette D 11
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20 g + £1.25)

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

PÂTES

Ravioles « del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire D, E, G, C 45
Tiny ravioli del Plin from Castelmagno DOP, simmered with black truffle

Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic D, E, G, S, C 27
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella with basil oil

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier D, F, C, S 115 MP
Whole locally-caught fish baked in lemon leaves

Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis poivre de Timut SH, N, C, S 60 33
Marinated king prawns in lemongrass, roasted kumquat Timut pepper

Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbes fraîches C 16 12
Sweet peppers roasted on a wood fire, fresh herb pesto

Pommes frites à l'origan D 11
French fries with oregano (extra truffle + £5)

Worldwide Signature Dishes



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.