

BAGATELLE

ST. BARTHS

"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 PDO
- Pizza romaine à la fior di latte aux truffes de saison** 39
Roman pizza with fior di latte and seasonal truffles
- Beignets de cabillaud croustillants, arrabbiata au citron-basilic** 23
Crispy cod fritters, arrabbiata sauce with lemon and basil
- Légumes en tempura, gomasio aux pistaches** 24
Seasonal tempura vegetables, pistachio gomasio

LE CRU

- Mahi Mahi en ceviche mariné au Kalamansi, pickles de christophine** 25
Mahi Mahi ceviche, marinated with Kalamansi, chayote pickles
- Fines tranches de bœuf Black Angus, condiment basilic pimenté** 23
Thinly sliced Black Angus beef, chili and basil condiment
- Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** 40
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers
- Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette à l'Espelette** 29
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette

LA VIANDE

- Poulet entier fermier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** 105
Free whole-range chicken, tarragon, in a salt crust with herbs
- Faux-filet de bœuf Black Angus, jus à la moutarde à l'ancienne** 44
Black Angus ribeye, old-fashioned mustard jus
- Agneau mariné aux herbes, légumes du soleil cuits au four** 46
Lamb marinated in herbs, oven-baked sun vegetables
- Grenadin de veau grillé, pousses d'épinards, jus corsé** 37
Grilled veal medallion, spinach shoots, full-bodied jus

LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière, citron confit et agrumes** MP
Catch of the day, citrus fruit & candied lemons
- Filet de bar rôti, fenouil braisé à l'orange des Caraïbes** 51
Roasted bar fillet, braised fennel with Caribbean orange
- Gambas Black Tiger, sauce vierge aux herbes, mandarines caramélisées** 39
Black Tiger king prawns, vierge sauce with herbs and chili, caramelized tangerines
- Poulpe de roche aux olives, chips de riz aux épices** 37
Rock octopus with olives, spiced rice chips

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Bagatelle's caviar selection by Kaviari
 To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Kristal 50 g - 300 100 g - 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, cherry tomatoes smoked with thyme (extra caviar 50 g + 300€)

PÂTES

- Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** 37
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
- Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** 25
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella, basil oil
- Fettuccine à la langouste, bouillon de crustacés safrané** MP
Local lobster Fettuccine, saffron shellfish broth

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Cœur de romaine mariné aux agrumes piments Antillais** 12
Marinated salad heart with Barolo marinara and habanero
- Pousses d'épinards au Pecorino Romano** 10
Baby spinach leaves and Pecorino Romano
- Purée de pommes de terre au beurre noisette** 11
 (supp. truffe + 19€)
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 19€)
- Légumes de saison à l'huile d'olive, marjolaine** 12
Seasonal vegetables in olive oil, marjoram
- Courgettes sautées au piment d'Espelette** 10
Sautéed zucchini, with Espelette pepper
- Pommes frites Maison** (supp. truffe + 19€) 10
Homemade French fries (extra truffle + 19€)
- Brocolini rôti, pesto d'herbes fraîches** 11
Roasted brocolini, fresh herb pesto
- Épis de maïs au parfum de Provence** 11
Corn on the cob with Provence flavor

Corporate Chef: Rocco Seminara
 Executive Chef: Leopold Gillen



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

Worldwide Signature Dishes

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