

BAGATELLE  
ST. TROPEZ

# BAGATELLE

## ST. TROPEZ

### SUR LE POUCE

**Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata** 23  
*Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce*

**Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées** 24  
*Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley tomato coulis*

**Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe de saison** 48  
*Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle*

**Vongoles Veraci sautées, jus de marinère au safran de l'arrière-pays** 37  
*Sautéed Veraci Vongoles, marinère jus with saffron from the hinterland*

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** 32  
*Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP*

### LE CRU

**Carpaccio de bar, « façon tonnato », câpres de Pantelleria crispy** 28  
*Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers*

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** 29  
*Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette*

**Ceviche de daurade aux agrumes, œufs de truite, Agastache abricot** 34  
*Sea bream ceviche with citrus fruits, trout roe, Agastache apricot*

**Gamberonis rouges de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** 49  
*Mediterranean red gamberoni carpaccio, Omani lemon*

**Carpaccio de bœuf mariné au fenouil, fleurs de bleuet** 24  
*Beef carpaccio marinated with fennel, cornflowers*

### CAVIAR

	Kristal	Oscietre Gold	Beluga
<b>Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari</b>	50 g - 240	50 g - 320	50 g - 860
<i>Bagatelle's caviar selection by Kaviari</i>	125 g - 590	125 g - 800	125 g - 2100

### SALADES

**Salade riviera, épeautre de Provence, haricots beurre à la Nepeta**  
*Riviera salad, spelt from Provence, Nepeta style beans*

**Burrata des Pouilles, tomates de plein champ, jus vinaigré (extra caviar Kristal 30 g)** 26  
*Pugliese burrata, field tomatoes, vinegary jus (extra caviar Kristal 30 g MP)*

**Asperges vertes rafraîchies, oxalis, sabayon au balsamique blanc** 29  
*Fresh green asparagus, oxalis, white balsamic sabayon*

### PÂTES

**Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** 35  
*Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle*

**Linguine aux tomates des Pouilles, stracciatella à l'huile d'olive verte** 28  
*Linguine with Pugliese tomatoes, stracciatella with green olive oil*

**Trenette à la langouste grillée, bouillon de crustacés à la verveine** MP  
*Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena*

*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 au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** 110  
*Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs*
- Onglet de bœuf Charolais grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** 44  
*Grilled Charolais beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce*
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** 46  
*Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment*

## LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** MP  
*Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves*
- Gambas rôties, vierge aux courgettes trompettes, oseille buckler** 44  
*Roasted prawns, trumpet zucchini virgin sauce, buckler sorrel*
- Filet de Saint-Pierre au four, tomates confites à l'origan sauvage** 45  
*Baked John-Dory fillet, tomatoes confit with wild oregano*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Petits pois minute à l'estragon, pancetta croustillante** 15  
*Peas with tarragon, crispy pancetta*
- Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde** 16  
*Baby greens salad with mustard vinaigrette*
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffle MP)** 12  
*Mashed potatoes with brown butter*
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** 12  
*Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano*
- Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffle MP)** 12  
*Agria fried potatoes with oregano*
- Tomates anciennes de pleins champs à la marjolaine** 12  
*Heirloom tomatoes with marjoram*
- Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbes fraîches** 15  
*Wood-grilled sweet peppers with fresh herbs pesto*
- B** **Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cebètes - pignons** 21  
*Rice simmered in shellfish broth, spring onions and pine nuts marinade*

*Corporate Chef: Rocco Seminara*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



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

@Bagatellesttrophez



Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Euros

All our prices are in Euros



ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST.BARTHS  
TULUM | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA