



BAGATELLE
ST. TROPEZ

Je partage mon **univers sucré** pour ravir vos papilles et créer des moments de **douceur**. C'est une invitation sucrée, où chaque dessert est conçu en utilisant les meilleurs ingrédients, notamment des **produits locaux** et de saison. Je mets un point d'honneur à sélectionner des **saveurs exquises** et à marier les textures pour offrir une **expérience gustative unique**.

Notre menu des desserts propose une diversité de **sensations**. Vous découvrirez des **chocolats intenses** qui vous transporteront dans un voyage **gustatif riche** et profond, des **fruits frais** qui apporteront une touche de **fraîcheur et de vivacité**, ainsi que des créations légères et aériennes qui fondront délicatement en bouche. Chaque dessert raconte **une histoire** et vous transporte dans mon **univers sucré**.

Je suis fière de vous offrir un **moment de gourmandise** aux saveurs légères, où chaque bouchée est une **explosion de douceur**. Mes desserts sont une invitation à la **gourmandise** et à la création de **souvenirs inoubliables**.

Bienvenue dans l'**univers sucré de Manon**. Laissez-vous **envoûter** par **les délices** de notre menu et laissez-moi vous transporter dans une expérience **sucrée inégalée**.

Manon Santini

DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 38
caramélisées E, G, D, N, SE, SO
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D 16
Madagascar vanilla Tropézienne
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** E, G, D, N 15
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche
- Clafoutis aux fruits de Provence, crème glacée à l'amarena** E, G, D, N 14
Clafoutis with Provence fruits, amarena ice cream
- Fraises de petit maraîcher, crème épaisse à la verveine** D 15
Strawberries from the small garden with verbena cream
- Glace italienne à la fleur de lait, biscuit au gruë de cacao cru** E, G, D, N, SU 14
Italian ice cream with milk flower, raw cocoa cookie
- Abricots rôtis, fleur de thym, sorbet à la citronnelle-citron** E, D, N 14
Roasted apricots, thyme flower, lemon and lemongrass sorbet
- Fruits frais du verger : fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises** 41
Fresh fruits from the garden: strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries
- Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café** E, G, D, N, SO 12
Ice creams: Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets: litchi, citron, fraise, coco** E, G, D, N, SO 12
Sorbets: lychee, lemon, strawberry, coconut

Corporate Chef Pastry: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@Bagatellestropez

B **Worldwide Signature Dishes**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

Espresso	5	Café Crème - Latte	8
Noisette - Espresso Macchiato	5	Cappuccino	8
Café Allongé - Americano	5	Double Espresso	8

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Thé vert oriental, Darjeeling, Earl Grey, Verveine	8
--	---

RHUMS 4 cl

Zacapa 23	28
Zacapa X.O	40

COGNACS

Hennessy X.O 4 cl	50
Remy Martin Louis XIII 1 cl	125

WHISKYS 4 cl

Yamazaki 12 YO	40
Chivas Royal Salute 21 YO	48

LIQUEURS 5 cl

Limoncello Antinori	12
Grand Marnier	25
Cuvée Louis Alexandre	

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

Bienvenue dans notre **potager à Gassin**, dans le **Domaine du Bourrian**, en compagnie de **Mama Grana**, un véritable trésor de richesse et de **diversité culinaire**.

Ici, nous avons créé un lieu en parfaite adéquation avec notre menu, dans le but ultime de vous procurer un **plaisir gustatif**.

Notre potager est bien plus qu'un simple espace de culture. C'est un **écosystème florissant**, où les **légumes**, les **herbes** et les **fruits prospèrent** en harmonie. Nous avons imaginé ce lieu avec **passion**, en sélectionnant **méticuleusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**, sans utiliser de pesticides ni d'engrais chimiques. Notre engagement en faveur de l'**agriculture durable** se reflète dans chaque aliment que nous cultivons.

Notre potager est une source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, chaque herbe et chaque fruit sont récoltés à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative exceptionnelle**.

Lorsque vous dégustez nos plats, soyez certains que certains ingrédients proviennent directement de notre potager. La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire au plus près les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous offrir une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Notre **potager à Gassin** est le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

La nature nourrit notre cuisine et votre bonheur.

Rocco Seminara

Manon Santini



« Explore our garden ! »



BAGATELLE

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