

BAGATELLE
ST. TROPEZ

Bienvenue dans notre restaurant, où nous embrassons la **richesse culinaire** de la **Méditerranée**. Je crois en l'importance des **produits de saison** et de la localité pour offrir une expérience **authentique** et retranscrire au plus près les saveurs et les bienfaits de cette région, afin que vous puissiez en bénéficier pleinement.

Au cœur de notre approche culinaire se trouve notre **Potager**, véritable **trésor gastronomique**. C'est ici que nous cultivons **avec passion** des variétés d'aromates et de légumes qui nous sont spécifiques. Ces trésors de la nature sont soigneusement sélectionnés pour assaisonner nos plats, ajoutant une touche de **fraîcheur** et **d'authenticité** à chaque bouchée.

Chaque ingrédient que nous utilisons est **choisi avec soin**, en privilégiant les **producteurs locaux** et les agriculteurs de la région. Nous croyons en la puissance des **saveurs naturelles** et en la préservation des **traditions** culinaires méditerranéennes. C'est pourquoi notre carte évolue **au rythme des saisons**, mettant en valeur les **produits les plus frais** et les **plus délicieux** que notre région a à offrir.

Bienvenue dans notre restaurant, où **la Méditerranée** s'exprime à travers chaque plat. Nous sommes **fiers de partager** avec vous **notre passion** pour une cuisine qui célèbre les produits de saison, de localité et **l'art de vivre à la française**.

Bon appétit !

Rocco Seminara

BAGATELLE

ST. TROPEZ

SUR LE POUCE

Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabiata C, E, F, G, D, MU, N 23
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabiata sauce

Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées C, F, G, D, MU 25
Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley tomato coulis

Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe de saison G, D, N, SE, SO 49
Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle

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

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP C, E, G, D 32
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP

LE CRU

Carpaccio de bar, « façon tonnato », câpres de Pantelleria crispy C, E, F, D, SU 28
Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, M, SH, SU 29
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

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

Gamberonis rouges de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman C, E, F, SH, SU 49
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Omani lemon

Carpaccio de bœuf mariné au fenouil, fleurs de bleuet E, G, D, MU 25
Beef carpaccio marinated with fennel, cornflowers

CAVIAR

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

SALADES

Salade riviera, épeautre de Provence, haricots beurre à la Nepeta C, G 27
Riviera salad, spelt from Provence, Nepeta style beans

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

Chou kale aux abricots du Roussillon, herbes fraîches de notre potager à Gassin G, D, E, SE 24
Kale salad with Roussillon apricots, fresh herbs from our garden in Gassin

PÂTES

Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D 36
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle

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

Trenette à la langouste grillée, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, SU 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** C, E, G, D 115
Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs
- Onglet de bœuf Charolais grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D 44
Grilled Charolais beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** E, G, SU 46
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment
- Travers de porc grillés au feu de bois laqués aux épices & au miel d'agrumes** 36
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** C, F, D, SU MP
Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves
- Gambas rôties, vierge aux courgettes trompettes, oseille buckler** C, D, N, SH, SU 44
Roasted prawns, trumpet zucchini virgin sauce, buckler sorrel
- Filet de Saint-Pierre au four, tomates confites à l'origan sauvage** C, E, F, G, D, SU 45
Baked John-Dory fillet, tomatoes confit with wild oregano
- Turbot à l'étuvée, girolles sautées, mesclun aromatique du potager** F, D, MO, N 52
Steamed turbot, sautéed chanterelles, aromatic mesclun from the garden

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Petits pois minute à l'estragon, pancetta croustillante** C 15
Peas with tarragon, crispy pancetta
- Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde** 16
Baby greens salad with mustard vinaigrette MU
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffle MP)** D 12
Mashed potatoes with brown butter
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, SU 15
Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano
- Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffle MP)** D 12
Agria fried potatoes with oregano
- Tomates anciennes de plein champ à la marjolaine** 12
Heirloom tomatoes with marjoram
- Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbes fraîches** C 15
Wood-grilled sweet peppers with fresh herbs pesto
- B** **Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cebètes - pignons** S, SH, SO 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

B Worldwide Signature Dishes

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