

BAGATELLE

MIAMI

SUR LE POUCE

- ⓑ Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan** 29
Parmigiana eggplant, Parmesan di Reggiano cream cheese
- Pain piccia soufflé à la truffe de saison** 45
Piccia puffed bread, seasonal truffle
- Beignets de cabillaud croustillants, sauce arrabiata** 21
Crispy codfish fritters, arrabiata sauce
- Poulpe grillé, poivron brûlé et amandes toastées** 29
Grilled octopus, fired roasted red pepper, toasted almonds

LE CRU

- ⓑ Carpaccio de Bar Méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria*** 33
Mediterranean sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers
- Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée*** 32
Bagatelle tuna tartare, spicy dressing
- ⓑ Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio* (30gr Oscietre Prestige + \$149)** 21
Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- ⓑ Pêche du jour en ceviche, huile d'olive & citron*** 21
Catch of the day "ceviche", olive oil and lemon flavors

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

To pair your Caviar with, Chef recommends 1oz of Louis XIII Cognac - 250

Kristal	50 g - 290	125 g - 690
Oscietre Prestige	50 g - 325	125 g - 845

SALADES

- Salade de Radicchio, orange sanguine et noix de cajou** 19
Radicchio salad, cashew nuts and blood orange dressing
- ⓑ Salade Riviera avocat et céréales, légumes croquants, vinaigre de framboise** 25
Riviera salad, avocado and spelt, seasonal vegetables and raspberry vinegar
- Burrata locale, tomates cerises confites et basilic** 29
Local Burrata, candied cherry tomatoes and basil

PÂTES

- Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic** MP
Lobster Fettuccine, basil infused shellfish broth
- ⓑ Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe noire** 61
Tiny raviolis " Del Plin", Castelmagno cheese and black truffle
- Linguine à la tomate Roma confite et stracciatella** 28
Linguine with candied Roma tomatoes and stracciatella

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

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

LA VIANDE

ⓑ Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon 125
Whole free-range chicken in a tarragon salt crust

Faux-filet de bœuf Black Angus, Béarnaise maison 45
Black Angus strip loin, homemade Béarnaise (grilled foie gras + \$36)

Côtelettes d'agneau, pesto à la menthe et pistache, grenade 65
Lamb chops, mint and pistachio pesto, pomegranate

LE POISSON

ⓑ Poisson du jour entier, sur le barbecue MP
Catch of the day on the barbecue

Filet de bar vapeur, fenouil à l'orange de Floride 54
Steamed seabass filet, Floridian orange and fennel

Gambas Black Tiger grillées, herbes fraîches et piment Jalapeño 45
Grilled Black Tiger prawns, fresh herbs and Jalapeño

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette 14
Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)

Tian de légumes, concassée de tomates au basilic 12
Oven baked vegetables, fresh tomatoes and basil

ⓑ Pommes de terre soufflées 24
Puffed potatoes (black truffle + \$28)

Riz sauvage au jus de homard, persil et crème fraîche 14
Wild rice in shellfish broth, parsley and crème fraîche

Pousses d'épinard au Pecorino Romano 12
Baby spinach leaves and Romano Pecorino

Salade de jeunes pousses comme à la maison 12
Rustic baby lettuce salad just like home

Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches 12
Grilled sweet peppers, fresh herbs pesto

Pommes frites 12
French fries (black truffle + \$28)

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jimmy De Almeida*



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

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.