

BAGATELLE LONDON

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

SUR LE POUCE

- B La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *D, E, C, S*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 25
- B Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, MU, D, SO, N, SE*
Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe 43
- Tigelles, tomates confites, Scamorza fumée, légumes croquants** *D, G, N, P, S*
Soft bread rolls, sun-dried tomatoes, smoked Scamorza, crunchy vegetables 16
- Barbajuans au mesclun d'herbes d'Été, gomasio aux algues** *D, SE, N, MU, E, C, S, F*
Fried raviolis, Summer herbs mesclun, seaweed gomasio 14
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** *E, D, C, SO, S*
Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle + £9) 24
- Tourte au maïs, calamar confit au coulis de tomate & marjolaine** *G, D, MO, S, F, P, SH*
Corn pie, squid confit with tomato & marjoram coulis 17

LE CRU

- Gamberoni rouge de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** *E, F, S, SH, SO, N, MU*
Mediterranean red gamberoni in carpaccio, Omani lemon 38
- Sériole de Méditerranée, pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche** *D, N, F, S*
Mediterranean amberjack, basil pesto, Taggiasche olive powder 21
- Ceviche de daurade, marinée au céleri, œufs de truite, fleurs de bourrache** *F, C, S*
Sea bream ceviche, marinated with celery, trout roe, borage flowers 16
- B Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** *MU, G, E, D, C, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 16
- B Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, D, N, C, SE*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 21
- B Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *D, MU, F, SH*
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette 29

LA VIANDE

- B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** *C, D, E, G, S*
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs 110
- Faux filet boeuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** *D, C, S*
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce 61
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté à la sarriette** *G, E, D, C, S*
Lamb chop, tender shoulder, Summer savory jus 35
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** *D, E, G, S*
Wood-grilled duck breast, lacquered with citrus honey 34

LE POISSON

- B Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** *D, F, C, S*
Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves MP
- B Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** *SH, N, C, S, F, D*
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper 33
- Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes** *MU, N, MO, F, P, S*
Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce 34
- Filet de Saint-Pierre vapeur, courgettes jaunes, sauce aux olives** *F, D, C, S*
Steamed John-Dory fillet, yellow zucchini, olives sauce 38

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- B Pommes de terre soufflées maison** *SO*
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £5) 12
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** *N, S, C, G*
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar 14
- Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou** *D, C, SH, SO, S, SE*
Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews 13
- B Purée de pommes de terre au beurre noisette** *D*
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125) 11
- Pommes frites à l'origan** *D*
French fries with oregano (extra truffle + £5) 12
- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** *N, C, S, P*
Green French beans, fresh almonds, pickled cherries 14
- Salade Romaine, fines herbes, vinaigrette à l'abricot** *E, P, MU, S*
Romaine lettuce, fine herbs, apricot vinaigrette 11
- Légumes d'Été sautés à l'huile d'olive et marjolaine** *C*
Summer vegetables sautéed in olive oil and marjoram 10

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari *G, SH, E, F, SO, D, N, SE, S*
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Kristal

30g - 170
50g - 290
125g - 720

Beluga

30g - 570
50g - 970
125g - 2 420

SALADES

- B Salade Riviera, petit épeautre de Provence, pickles de melon, baies de goji** *G, N, SO, S*
Riviera salad, small spelt from Provence, melon pickles, goji berries 19
- Burrata des Pouilles, tomates cerises confites-fumées au thym** *D, S, N*
Pugliese burrata, candied cherry tomatoes, smoked with thyme 25
- Chou frisé Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Taggiasche** *S, SE, C*
Kale cabbage, spiced chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives 17

PÂTES

- B Ravioles « del Plin » au Castelmagno DOP mijotées à la truffe d'été** *D, E, G, C*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno PDO, simmered with summer truffle 38
- Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** *D, E, G, S, C*
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella, basil oil 28
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, SH, E, D, C, S*
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot MP



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

B Worldwide Signature Dishes

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: François-Laurent Apchié*



Kobe Beef

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Please note that discretionary service charge of 15% will be added to your bill. All prices are inclusive of VAT.