

# BAGATELLE RIYADH

Partager d'agréables moments de convivialité autour de nos tables  
Share pleasant moments of conviviality around our tables

## SUR LE POUCE

- Pizza romaine à la fior di latte, crème truffée poivrée** 755 kcal  
Roman pizza with fior di latte, peppered truffle cream
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate & marjolaine** 491 kcal  
Corn pies, squid confit with tomato & marjoram coulis
- Barbajuans farcis aux blettes, ricotta, mesclun d'herbes** 542 kcal 79  
Fried ravioli stuffed with Swiss chard, ricotta cheese, herb mesclun
- Beignets de cabillaud croustillants, arrabiata au basilic-citron** 456 kcal 79  
Crispy cod fritters, arrabiata sauce with lemon-basil
- La Parmigiana d'aubergine, Mozzarella di Bufala Campana** 521 kcal  
Eggplant Parmigiana, Mozzarella di Bufala Campana
- Légumes de saison en tempura, Gomasio aux fines herbes** 391 kcal  
Seasonal vegetables in tempura, sesame condiment with fine herbs

## LA MÉDITERRANÉE

- Tartare de thon "Bagatelle", au piment d'Espelette** 523 kcal 126  
"Bagatelle" Tuna tartar with Espelette pepper dressing
- Carpaccio de St-Jacques à l'huile d'olive, citron noir d'Oman** 244 kcal 98  
Scallop carpaccio with olive oil and Omani black lemon
- Ceviche de daurade aux agrumes, huile verte** 212 kcal 98  
Sea bream ceviche, marinated with citrus, green oil
- Gambas, pesto de basilic, émulsion d'agrumes, olives noires, zeste de citron vert** 355 kcal 159  
Prawns, basil pesto, citrus emulsion, black olives, lime zest
- Carpaccio de Bar façon Tonnato, câpres croustillantes** 404 kcal 85  
Sea bass carpaccio Tonnato style, crispy capers
- Bœuf black Angus confit, Poutargue d'œuf** 695 kcal 99  
Black Angus beef confit, egg bottarga

## LA VIANDE

- Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** 5,681 kcal 349  
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs
- Faux filet de boeuf Wagyu grillé, béarnaise au Sichuan** 937 kcal 349  
Wagyu beef sirloin, Bearnaise with Sichuan pepper
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment d'ail noir** 1,373 kcal 220  
Lamb chop, tender shoulder, jus seasoned with black garlic
- Côte de veau rôtie au miel, gremolata aux herbes, poivre de Timut** 1,222 kcal 249  
Roasted veal chop with honey, chopped parsley and garlic sauce, Timut pepper

## LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière cuit aux feuilles de citronnier** 2,042 kcal 649  
Whole fish from the coastal fishery cooked in lemon leaves
- Bar de ligne cuit meunière, courgettes jaunes, sauce aux olives** 467 kcal 139  
Sea bass "à la meunière", yellow courgettes, olives sauce
- Filet de turbot sauté, aubergine fumée, jus parfumé au citron** 413 kcal 149  
Sautéed turbot fillet, smoked aubergine, lemon sauce
- Gambas marinées, jus de crustacés à l'estragon, kumquats rôtis** 691 kcal 210  
Marinated prawns, tarragon shellfish jus, roasted kumquats

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison** 446 kcal 79  
Young shoots salad, fine herbs, like at home
- Fregola Sarda torréfiée, courgettes, menthe poivrée** 384 kcal 59  
Roasted Fregola Sarda pasta, zucchini, peppermint
- Purée de pommes de terre maison, beurre noisette** 342 kcal 49  
Homemade mashed potatoes with brown butter
- Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbes fraîches** 116 kcal 49  
Sweet peppers, grilled over a wood fire, fresh herbs pesto
- Courgettes jaunes rôties, échalote confite, jus à l'estragon** 187 kcal 45  
Roasted yellow courgettes, candied shallot, tarragon jus
- Légumes du potager sautés à l'huile d'olive, marjolaine** 165 kcal 49  
Vegetables from the garden sautéed in olive oil, marjoram
- Pousses d'épinards, Pecorino Romano** 274 kcal 49  
Baby spinach, Pecorino Romano cheese
- Pommes frites à l'origan** 215 kcal 49  
French fries with oregano (extra truffle + SAR)

## SALADES

- Salade Riviera, petit épeautre, avocat, clémentines, radis roses** 567 kcal 87  
Riviera salad, spelt, avocado, clementines, red radishes
- Salade de chou kale, pois chiches croustillants, pamplemousse, grenade** 184 kcal 69  
Kale salad, crispy chickpeas, grapefruit, pomegranate
- Burrata artisanale, tomates cerises d'ici, pistou à la marjolaine** 625 kcal 125  
Artisanal Burrata, local tomatoes, marjoram pesto (extra caviar Kristal 30g + SAR)

## PÂTES

- Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe** 1,270 kcal 145  
Stuffed fresh pasta with Castelmagno cheese, simmered with truffle (extra black truffle + SAR)
- Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** 521 kcal 124  
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella, basil oil
- Fettuccine à la langouste grillée, bouillon de crustacés à la citronnelle** 2,858 kcal 699  
Fettuccine with grilled lobster, shellfish broth with lemongrass

Corporate Chef: Rocco Seminara  
Executive Chef: Michiel Geldenhuis



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

**Worldwide Signature Dishes**

**Tous nos prix sont en Riyal Saudi**  
All our prices are in Saudi Riyal