

BAGATELLE
DOHA

BAGATELLE

DOHA

SUR LE POUCE

Tigelles aux légumes de saison, ventrèche, coulis de tomates persillées C, F, G, D, MU

Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley and tomato coulis

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

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

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

Tourtes fines au poulpe & calamar confit, poivrons confits aux épices C, E, G, D
Thin squid and confit calamari pies with spiced candied peppers

Pizzetta à l'avocat, fromage frais à la marjolaine, huile d'olive au basilic C, E, G, D
Avocado pizzetta, fresh cheese with marjoram, basil olive oil

LA MEDITERRANÉE

Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio C, E, F, D, SU
Knife-cut Black Angus beef tartare, organic egg bottarga

Carpaccio de bœuf Black Angus, sauce truffée, parmesan affiné F, M, SH, SU
Black Angus beef carpaccio, truffled sauce, aged parmesan

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

Ceviche de daurade marinée aux légumes du soleil C, E, F
Sea bream ceviche with Summer vegetables

Bar de Méditerranée en carpaccio, façon Tonnato, câpres croustillantes E, G, D, MU
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers

Gamberoni rouge en battuta, tête en tempura, citron d'Oman E, G, D, MU
Red Mediterranean Gamberoni battuta, tempura, Omani lemon

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari E, F, G, D, SH
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal

50 g
125 g

Oscietre Gold

50 g
125 g

Beluga

50 g
125 g

SALADES

Salade Riviera, épeautre de Provence, haricots verts au basilic C, G
Riviera salad, Provence spelt, green beans with basil

Burrata artisanale, tomates cerises de plains champs, jus vinaigré D, N, SU
Artisanal burrata, field cherry tomatoes, vinegary jus (extra caviar Kristal 30 g MP)

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano C, E, F, D, MU, SU
Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano

PÂTES

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

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

Trenette à la langouste grillée, jus de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, SU
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
Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs
- Onglet de bœuf Black Angus grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D
Grilled Black Angus beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** E, G, SU
Marinated lamb chops, Provence style, black garlic condiment
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué aux épices & au miel d'agrumes** G, E, D, C, S
Duck breast, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans des feuilles de bananier** F, D, C, SU
Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** D, MO
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment
- Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux olives Taggiasche et citron** MU, MO
Grilled candied octopus, lemon and Taggiasche olives vierge sauce
- Filet de bar au four, tomates confites à l'origan sauvage** C, E, F, G, D, SU
Baked Sea Bass fillet, confit tomatoes with wild oregano

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes frites à l'origan** D
Fried potatoes with oregano (extra truffle + 00 QAR)
- B** **Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cebêtes et pignons** S, SH, SO
Rice simmered in shellfish broth, spring onions and pine nuts marinade
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D
Mashed potatoes with brown butter (extra truffle + 00 QAR)
- Mijoté de pois chiches noirs au jus de viande corsé** D
Simmered black chickpeas, full body jus
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** N
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar
- Pain pita soufflé au za'atar maison** G, SE, D, MU, E, C
Homemade pita bread with za'atar

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Stéphane Nema



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

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Riyal Qatari
All our prices are in Qatari Riyals

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



BAGATELLE

ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI
ST.BARTHS | TULUM | LOS CABOS | MEXICO CITY | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA