

BAGATELLE

DUBAI

SUR LE POUCE

- Barbajuans au mesclun d'herbes d'été, gomasio aux algues** C, G, E, F, D, MU, N, SE, S
Fried raviolis, Summer herbs mesclun, seaweed gomasio 55
- Tourtes fines aux calamars, poivrons confits aux épices de Provence** C, G, D, MO, S
Thin calamari pies, candied peppers with Provence spices 110
- Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** C, E, G, D, F, S
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO 75
- Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e pepe truffée** G, D, N, SE, SO
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe 265
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** C, G, E, F, D, SO, S
Stuffed potato, pan-fried foie gras, truffled Albufera sauce 210
- Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées** C, F, G, D, MU, S
Soft bread rolls, crunchy vegetables, tuna ventresca, tomato and parsley coulis 120

LE CRU

- Carpaccio de seriole, façon Tonnato, câpres croustillantes** C, E, F, D, S
Hamachi carpaccio, Tonnato style, crispy capers 120
- Tartare de bœuf Wagyu au couteau, poutargue d'œufs** C, E, G, D, MU, S
Knife-cut Wagyu beef tartare, egg bottarga 130
- Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** C, E, SH, S
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Omani lemon 230
- Huîtres Gillaudeau N°2, pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche** D, MO, N
Gillaudeau N°2 oysters, basil pesto, Taggiasche olives powder 195
- Ceviche de daurade marinée aux légumes du soleil** C, F, S
Sea bream ceviche, marinated with Summer vegetables 95
- Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, S
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette 115

CAVIAR

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

Kristal	30 g - 850	50 g - 1'400	125 g - 2'800
Beluga	30 g - 3'330	50 g - 5'200	125 g - 11'500

SALADES

- Burrata des Pouilles, tomates cerises confites-fumées au thym** D, N, S
Pugliese Burrata, candied cherry tomatoes, smoked with thyme 105
- Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Taggiasche** C, SE, S
Kale salad, spiced chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives 75
- Salade Riviera, petit épeautre, pickles de melon, baies de goji** G, N, S
Riviera salad, small spelt, melon pickles, goji berries 85

PÂTES

- Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle 175
- Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** E, G, D, S
Linguine, candied Pugliese tomatoes, Stracciatella, basil oil 110
- Fettuccine, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** C, E, G, D, SH, S
Fettuccine, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot 550

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

LA VIANDE

LE POISSON

B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates C, E, G, D <i>Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with aromatics</i>	430	B Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier C, F, D, S <i>Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon leaves</i>	490
Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir E, G, S <i>Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus</i>	195	Filet de Daurade au four, tomates confites à l'origan sauvage C, E, F, G, D, SE, S <i>Oven-baked Seabream, candied tomatoes with wild oregano</i>	170
Faux-filet de boeuf Wagyu A7 grillé, sauce au poivre Sarawak C, D, S <i>Grilled Wagyu beef A7, Sarawak pepper sauce</i>	495	Gamberoni marinés à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut C, D, N, SH, S <i>Gamberoni marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>	560
Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes C, E, G, D, S <i>Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey</i>	180	Poulpe de roche confit au four, aux épices, sauce vierge aux agrumes C, D, MO, MU, N, S <i>Candied octopus, with spices, citrus vierge sauce</i>	240

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano C, E, F, D, MU, S <i>Grilled Romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano</i>	55	B Purée de pommes de terre au beurre noisette D <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 25 UAE)</i>	40
Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises C, N, P, S <i>Green beans, fresh almonds, cherry pickles</i>	55	Salade de pousses d'épinards, artichauts barigoule, amandes torréfiées C, N, S <i>Spinach shoots salad, artichokes « à la barigoule », roasted almonds</i>	85
Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique C, G, N, S <i>Marined and smoked eggplant vierge sauce with balsamic</i>	65	B Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou C, E, MU, N, SE, SH, S <i>Rice simmered in shellfish jus, lemon vierge sauce, cashew nuts</i>	70
Pommes de terre soufflées maison D <i>Homemade puffed potatoes (extra truffle + 25 UAE)</i>	50	Pommes frites d'Agria à l'origan D <i>Agria French fries with oregano (extra truffle + 25 UAE)</i>	40

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Stefano Cauzzo



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

B **Worldwide Signature Dishes** **Tous nos prix sont en Dirham Emirati**
All our prices are in UAE Dirham

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

All prices are in Dirhams and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT