

BAGATELLE

ST. BARTHS

SUR LE POUCE

Tigelles aux légumes de saison, ventrèche, coulis de tomates persillées C, F, G, D, S
Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley and tomato coulis

26

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

27

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

40

Sardines croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce arrabbiata C, E, F, G, D, MU, N, S
Crispy sardines with roasted hazelnuts, arrabbiata sauce

24

LE CRU

Mahi Mahi en ceviche mariné aux légumes du soleil C, F, S
Mahi Mahi ceviche marinated with summer vegetables

25

Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

27

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

40

Fines tranches de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf E, D, MU, N, S
Thin Black Angus beef slices, egg bottarga

24

28

CAVIAR

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

Kristal 50 g - 300 100 g - 610 Oscietre Gold 50 g - 460 100 g - 920

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, haricots verts, fines herbes C, G, S, N
Riviera salade, confit spelt, avocado, green beans, fine herbs

25

Salade de betteraves marinées, fromage frais, parfumé au Sumac D, SE, S
Marinated beet salad, fresh cheese flavored with Sumac

21

Mozzarella di Bufala, Campana AOP, tomates cerises fumées, jus vinaigré D, N, S
Mozzarella di Bufala, Campana DOP, smoked cherry tomatoes, vinegar jus (extra caviar mp)

34

PÂTES

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

38

Linguine aux tomates cerises, feta fumée à l'huile d'olive verte E, G, D, S, C
Linguine with tomatoes, smoked feta, green oil

28

Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S
Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena

MP

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

LA VIANDE

- B** **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S 110
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** C, E, G, S, F 44
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment
- Faux-filet de bœuf Black Angus, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 46
Black Angus beef ribeye, grilled with thyme, Sarawak pepper sauce
- Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes** S, D 38
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S MP
Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F 38
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment
- Poulpe de roche confit aux épices, sauce vierge aux agrumes** MU, N, MO, F, P, S 38
Octopus confit with spice, citrus vierge sauce
- Filet de Mahi Mahi au four, tomates confites à la marjolaine** C, E, F, G, D, SE, S 42
Mahi Mahi filet oven baked, confit tomatoes with marjoram

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Cœur de romaine mariné aux agrumes, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S 15
Romaine salad heart, marinated with citrus, Pecorino Romano
- Piments doux grillés au feu de bois, pesto d'herbes fraîches** C 15
Sweet peppers grilled over a wood-fire, fresh herbs pesto
- Pommes frites maison à l'origan** (supp. truffe + 20€) D 11
Homemade French fries with oregano (extra truffle + 20€)
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** (supp. truffe + 20€) D 12
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 20€)
- Orzo mijoté au jus de crustacés, marinade aux cébettes et noix de cajou** F, SH, D, N, C, MO, SE, S 14
Rice simmered in shellfish broth, spring onions and cashew nuts marinade
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, S 14
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Antoine Bernard



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

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros