

BAGATELLE

LONDON

SUR LE POUCE

- Ⓑ **La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *G, E, F, D, C, S, N*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 24
- Ⓑ **Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*
Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe 54
- Barbajuans au mesclun d'herbes d'automne, gomasio aux algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*
Fried raviolis, autumn herbs mesclun, seaweed gomasio 17
- Tigelles à la farine oltregrano, stracchino, légumes de saison, bresaola** *G, P, SO, D, N, C, SE, S*
Soft bread rolls with oltregrano flour, stracchino cheese, seasonal vegetables, bresaola 16
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** *G, E, F, D, N, C, S*
Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle + £6) 27

LE CRU

- Carpaccio de St-Jacques à l'huile d'olive, citron noir d'Oman** *MO, S*
Scallop carpaccio with olive oil and Omani black lemon 38
- Ceviche de daurade marinée à la betterave et aux agrumes, œufs de truite** *F, C, S*
Sea bream ceviche marinated with beetroot and citrus, trout roe 17
- Ⓑ **Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** *G, E, F, D, N, MU, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 17
- Ⓑ **Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *G, E, F, N, C, S, D*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 24
- Ⓑ **Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, SH, S*
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette 29

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari *G, SH, E, F, D, N, 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

- Ⓑ **Salade Riviera, petit épeautre de Provence, poires en pickles, baies de goji** *G, C, S*
Riviera salad, small spelt from Provence, pears pickles, goji berries 18
- Burrata des Pouilles, crème de pois chiches, huile de paprika, coriandre** *D, SE, G, N*
Pugliese burrata, chickpea cream, paprika oil, coriander 25
- Chou kale, Butternut rôtie, et champignons des bois sautés** *S, MU, D*
Kale cabbage, Butternut and sauteed wild mushroom 16

PÂTES

- Ⓑ **Ravioles « del Plin » au Castelmagno DOP mijotées à la truffe d'automne** *G, E, D, N, C*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno PDO, simmered with autumn truffle 48
- Rigatoni de blé dur torréfiées, joue de bœuf confite à la marjolaine** *D, S, C, G, E*
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram 30
- 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

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

LA VIANDE

ⓑ Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates C, D, E, G, S, N 115

Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs

Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak D, C, S 62

Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce

Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté à la sarriette G, E, D, C, S 35

Lamb chop, tender shoulder, savory jus

Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes G, E, D, C, S 34

Wood-grilled duck breast, lacquered with citrus honey

LE POISSON

ⓑ Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier D, F, C, S MP

Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves

ⓑ Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut SH, N, C, S, D 36

King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper

Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes MU, N, MO, S 30

Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce

Filet de Saint-Pierre, riso butternut aux girolles, condiment à l'harissa F, SO, D, N, C, SE, S 34

John Dory fillet, butternut riso with chanterelles, harissa condiment

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

ⓑ Pommes de terre soufflées maison D, G, N 12

Homemade puffed potatoes (extra truffle + £6)

Chou-fleur marinée et fumée, vierge au vinaigre balsamique S, G, N 12

Marinated and smoked cauliflower, vierge sauce with balsamic vinegar

Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou N, C, SH, S, E, MU, F, D 11

Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews

ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette D 11

Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)

Pommes frites à l'origan D, G, N 12

French fries with oregano (extra truffle + £6)

Haricots verts en persillade, raisins blancs en pickles C, S 12

Green beans with parsley, white grapes in pickles

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano E, MU, S, F, D, C 12

Grilled Romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano

Légumes d'Automne sautés à l'huile d'olive et marjolaine C 10

Autumn vegetables sautéed in olive oil and marjoram



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

@Bagatellelondon

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: François-Laurent Archiè



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.