

# BAGATELLE

## BEACH CLUB DOHA

### SUR LE POUCE

**Tigelles aux légumes de saison, ventrèche, coulis de tomates persillées** C, F, G, D, MU 75  
*Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley, tomato coulis*

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** C, E, G, D 95  
*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 150  
*Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle*

**Sardines croustillantes aux noisettes, sauce arrabbiata** C, E, F, G, D, MU, N 110  
*Crispy sardines with hazelnuts, arrabbiata sauce*

**Tourtes fines au poulpe & calamar confit, poivrons confits aux épices** C, E, G, D 90  
*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 115  
*Avocado pizzetta, fresh cheese with marjoram, basil olive oil*

### LA MEDITERRANÉE

**Tartare de boeuf Black Angus au couteau, poutargue d'oeuf bio** C, E, F, D, SU 95  
*Knife-cut Black Angus beef tartare, organic egg bottarga*

**Carpaccio de boeuf Black Angus, sauce truffée, parmesan affiné** F, M, SH, SU 135  
*Black Angus beef carpaccio, truffled sauce, aged parmesan*

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F, M, SH, SU 135  
*Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette*

**Ceviche de daurade marinée aux légumes du soleil** C, E, F 95  
*Sea bream ceviche with Summer vegetables*

**Bar de Méditerranée en carpaccio, façon Tonnato, câpres croustillantes** E, G, D, MU 135  
*Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers*

**Gamberoni rouge en battuta, tête en tempura, citron noir** E, G, D, MU 195  
*Red Mediterranean Gamberoni battuta, tempura, black lemon*

#### CAVIAR

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

#### Kristal

30 g - 510  
50 g - 850

#### Oscietre Gold

30 g - 510  
50 g - 850

#### Beluga

30 g - 1500  
50 g - 2500

### SALADES

**Salade Riviera, épeautre bio confit, haricots verts et basilic** C, G 90  
*Riviera Salad, organic spelt confit, green beans, and basil*

**Burrata artisanale, tomates cerises de pleins champs, jus vinaigré** D, N, SU 110  
*Artisanal burrata, field cherry tomatoes, vinegary jus*

**Coeur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, SU 85  
*Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano*

### PÂTES

**Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D 135  
*Tiny raviolis « del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle*

**Linguine aux tomates, stracciatella à l'huile d'olive verte** E, G, D, SU 95  
*Linguine with tomatoes, stracciatella with green olive oil*

**Trenette au homard étuvée, bouillon de crustacés à la verveine** C, E, G, D, SH, SU 395  
*Trenette with steamed lobster, crustacean 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 à l'estragon en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D 395  
*Whole free-range chicken with tarragon in salt crust*
- Entrecôte de bœuf Wagyu grillé au thym, sauce au poivre de Sarawak** C, D 495  
*Grilled Wagyu beef rib-eye with thyme, Sarawak pepper sauce*
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** E, G, SU 275  
*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 195  
*Duck breast, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey*

## LE POISSON

- Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans des feuilles de bananier** F, D, C, SU 410  
*Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves*
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** D, MO 170  
*Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment*
- Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux olives Taggiasche et citron** MU, MO 235  
*Grilled candied octopus, lemon and Taggiasche olives vierge sauce*
- Filet de daurade au four, tomates confites à l'origan sauvage** C, E, F, G, D, SU 195  
*Baked Sea Bream fillet, confit tomatoes with wild oregano*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes frites à l'origan** D 45  
*Fried potatoes with oregano (extra truffle + 30 QAR)*
- B** **Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cébettes et pignons** S, SH, SO 45  
*Rice simmered in shellfish broth, spring onions and pine nuts marinade*
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 55  
*Mashed potatoes with brown butter (extra truffle + 30 QAR)*
- Pois chiche noirs au jus de viande corsé** D 65  
*Simmered black chickpeas, full-bodied jus*
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** N 65  
*Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar*
- Pain pita soufflé au za'atar maison** G, SE, D, MU, E, C 35  
*Homemade pita bread with za'atar*

*Corporate Chef : Rocco Seminara*

*Executive Chef : Stéphane Nema*



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

**B** Worldwide Signature Dishes

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