

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

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

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

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

LE CRU

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

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

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

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

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

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

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)

LA VIANDE

Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates C, E, G, D, S
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
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment

Faux-filet de bœuf Black Angus, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak C, D, S
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
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

PÂTES

25 **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

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

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

LE POISSON

110 **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S
Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves

44 **Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment

48 **Poulpe de roche confit aux épices, sauce vierge aux agrumes** MU, N, MO, F, P, S
Octopus confit with spice, citrus vierge sauce

39 **Filet de Mahi Mahi au four, tomates confites à la marjolaine** C, E, F, G, D, SE, S
Mahi Mahi filet oven baked, confit tomatoes with marjoram

* Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

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

DOUCEURS

Pizzetta au chocolat au lait, noisettes caramélisées E, G, D, N, SE, SO <i>Milk chocolate pizzetta, topped with caramelised hazelnuts</i> <i>World Champion pizza desert in 2019 by Manon Santini</i>	34	Barbajuans aux amandes, noisettes, dattes et oranges confites G, N, SE, SO, S <i>Crispy raviolis filled with almonds, hazelnuts, dates and candied oranges</i>	12
Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche E, G, D, N, SO, S <i>Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche</i>	14	Affogato au café Bio, glace à l'italienne, praliné noix de pécan E, D, N, G <i>Organic coffee Affogato, italian style ice cream, pecan praliné</i>	15
Tropézienne à la vanille des îles E, G, D <i>«Tropézienne» brioche cake, filled with a delicate island vanilla cream</i>	15	Fruit de saison rôti, sorbet citron E, D, S <i>Roasted seasonal fruit, lemon and lemongrass sorbet</i>	14
Glaces : vanille, chocolat, café E, G, D, N, SO <i>Ice creams: vanilla, chocolate, coffee</i>	14	Sorbets : citron, mangue, coco E, G, D <i>Sorbets: lemon, mango, coconut</i>	14

BOISSONS

CHAMPAGNE BY THE GLASS 12 CL

Perrier-Jouët - Brut	20
Perrier-Jouët - Rosé	23

WINE BY THE GLASS 12 CL

Sauvignon Blanc Pouilly Fumé Cailebourdin	16
Pinot noir Bourgogne Galopière	14
Café- coffee	5
Eau mineral - Mineral water	10
Soda	8
Bière - Beer bottle 33 cl	10

WINE BOTTLE

WHITE WINE	
Aligoté Bourgogne Laurent et Fernand Pillot - 2020	75
Pouilly Fumé Cailebourdin - 2021	80
ROSÉ WINE	
Saint Marguerite - 2022	75
Château Minuty Côtes de Provence - 2022	90
RED WINE	
Bourgogne Pinot noir domaine de la Galopière - 2022	70
Crozes Hermitage Gilles Robin - 2021	75

Corporate Chef: Rocco Seminara
Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Antoine Bernard



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

Worldwide Signature Dishes

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

PIZZA À EMPORTER

Take away pizza

PIZZA À LA FIOR DI LATTE AUX TRUFFES DE SAISON

G, D, N, SE, SO

Fior di latte, crème truffée, truffe

Fior di latte, topped with seasonal truffles

*MP

MARGUERITE

G, D, N, SE, SO

Tomate San Marzano, fior di latte,

Parmigiano, huile d'olive, basilic

San Marzano tomato, fior di latte,

Parmigiano, olive oil, basil

17

PARMA

G, D, N, SE, SO

Tomate San Marzano, fior di latte,

coppa di Parma, Parmigiano, olives

San Marzano tomato, fior di latte,

coppa di Parma, Parmigiano, olives

24

ROYALE

G, D, N, SE, SO

Tomate San Marzano, fior di latte,

jambon blanc, champignons de Paris

San Marzano tomato, fior di latte,

white ham, Paris mushrooms

22