



COCKTAILS SIGNATURES

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

L'ALPIN

22

Strawberries and rose infused Bacardi Añejo Cuatro Rum, rose syrup, lime, tonic grapefruit soda, mint, strawberries

L'AMOUR À LA NEIGE

22

Bombay Sapphire 1er Cru gin, lime, passion fruit, pineapple, chocolate bitter

SPICY MOUNTAIN

26

Jalapeños infused Patròn Silver tequila, Campari bitter, lime, honey, grapefruit, tonic grapefruit soda

MONKEY SMASH

25

Monkey 47 gin, lemon, frothy egg white, elderflower cordial, basil

FLOR DE CAÑA SIGNATURE

28

Flor de Caña 18 yo rum, orange bitter, Amaretto, spicy cinnamon sirup

MOCKTAILS

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

TROPICAL WINTER 18

Mango and guava juices, fresh passion fruit, vanilla syrup

LIPSTICK 18

Fresh fruits cocktail

BAGATELLE CLASSIQUES

BLOODY MARY 20

Grey Goose vodka, tomato and lemon juices,
Worcestershire sauce, Tabasco

CAÏPIRINHA 20

Cachaça Leblon, limes, sugar

BELLINI 18

Peach puree and Prosecco Martini

ROSSINI 18

Strawberry puree and Prosecco Martini

MOJITO 22

Bacardi Añejo Cuatro rum, fresh mint, limes,
brown sugar, sparkling water

MARGARITA 22

Don Julio Blanco tequila, Cointreau, lime juice

CHAMPAGNE COCKTAIL 28

Moët & Chandon Brut Impérial,
cognac Hennessy V.S, Angostura bitter, sugar

EXPRESSO MARTINI 22

Belvédère Vodka, Kahlua, Espresso

Other classics cocktails are available upon request.

CHAMPAGNES

VERRE
12 cl

Moët & Chandon - Brut	22
Louis Roederer Collection - Brut	22
Perrier-Jouët - Blanc de Blancs	33
Billecart Salmon Rosé - Brut rosé	33

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

VERRE
12 cl

Perle de rosé - Château Réal Martin '22	14
Whispering Angel - Château d'Esclans '22	15

VINS BLANCS

VERRE
12 cl

Côtes du Rhône - Réserve Famille Perrin '22	14
Edition N°2 Sauvignon - P. Jolivet '22	14
Chablis Michel Laroche & ses enfants Domaine d'Henri '22	15
Cervaro Della Sala - Castello Della Sala '20 (Umbria)	45
Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières X. Monnot '17	65



VINS ROUGES

VERRE
12 cl

Côtes du Rhône - <i>Réserve Famille Perrin</i> '21	14
Madame de Beaucaillou - <i>Haut-Médoc</i> '21	14
Bourgogne Pinot noir - <i>Confuron Gindre</i> '21	17
Echo de Lynch Bages - <i>Pauillac</i> '15	38
Pian Del Vigne - <i>Marchese Antinori</i> <i>Brunello Di Montalcino</i> '16	38



WHISKYS

VERRE
4 cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	20
BOURBON BULLEIT	20
ALFRED GIRAUD HÉRITAGE	35
THE YAMAZAKI 12 YO	40
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YO	48
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55
DALMORE KING ALEXANDER III	57
OCTOMRE 12.2	76
OCTOMORE 12.3	92
THE HAKUSUHU 18 YO	95
KAVALLAN AMONTILLADO CASK	96

VODKAS

VERRE
4 cl

42 BELLOW	20
GREY GOOSE	20
BELVÉDÈRE	20
STOLICHNAYA ELIT	30
BELUGA GOLD LINE	45



RHUMS

VERRE
4 cl

BACARDI AÑEJO CUATRO	19
DIPLOMATICO RESERVA	20
EMINENTE RESERVA 7 YO	22
FLOR DE CAÑA 18 YO	22
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME '01 '05 '11	25
SANTA TERESA 1796	26
FACUNDO EXIMO	30
ZACAPA 23	28
ZACAPA XO	40
FLOR DE CAÑA 25 YO	55
BIELLE SMALL BATCH 2001	68
DICTADOR 1990 JERARQUIA PARDO	80
DICTADOR 1978 2 MASTERS	145
FLOR DE CAÑA V GENERACIONES	250

COGNACS

VERRE
4 cl

MARTELL V.S.O.P, HENNESSY VERY SPECIAL	20
HENNESSY X.O, MARTELL X.O	50
HENNESSY PARADIS, , MARTELL COHIBA EXTRA	120
REMY MARTIN LOUIS XIII, L'OR DE JEAN MARTELL	400

EAUX-DE-VIE

VERRE
4 cl

CALVADOS - <i>V.S.O.P Christian Drouhin</i>	20
ARMAGNAC - <i>Château Bordeneuve V.S.O.P</i>	20
ARMAGNAC - <i>Château Bordeneuve 1985</i>	45
GRAPPA DE TIGNANELLO ANTINORI	22
FRAMBOISINE	16

LIQUEURS

VERRE
5 cl

GET 27, GET 31	12
LIMONCELLO	12
FERNET BRANCA, JÄGERMEISTER, SAMBUCCA, AMARETTO DI SARONO	12
GRAND MARNIER, CHARTREUSE VERTE, GÉNÉPI	15
GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE	25

GINs

VERRE
4 cl

BOMBAY SAPPHIRE, TANQUERAY	20
THE GARDENER	20
STAR OF BOMBAY, BOMBAY 1ER CRU	22
MALFY - <i>Original, Lemon, Rosa, Arcancia</i>	22
OXLEY, MONKEY 47	28

TÉQUILAS

VERRE
4 cl

BLANCO

PATRÒN SILVER	20
818 BLANCO By Kendall Jenner	20
CASA DRAGONES BLANCO	32
PATRÒN EL CIELO	40

REPOSADO

DON JULIO REPOSADO	25
818 REPOSADO by Kendall Jenner	30
CLASE AZUL REPOSADO	65
CASA DRAGONES JOVEN	95

AÑEJO

VOLCAN AÑEJO CRISTALINO	28
818 AÑEJO by Kendall Jenner	35
AVION RESERVA AÑEJO CRISTALINO	45
CASA DRAGONES AÑEJO	60

EXTRA AÑEJO

AVION RESERVA 44	60
VOLCAN X.A	70
818 EIGHT RESERVE by Kendall Jenner	70
DON JULIO 1942	70

MEZCAL

VERRE
4 cl

DEL MAGUEY VIDA (<i>Espadin</i>)	20
CLASE AZUL DURANGO (<i>Cenizo</i>)	110
CLASE AZUL GUERERRO (<i>Papalote</i>)	110

APÉRITIFS

MARTINI RESERVA AMBRATTO & RUBINO , RICARD, CAMPARI, PROSECCO, OTHERS	11
APEROL SPRITZ, MARTINI FIERO SPRITZ, ST-GERMAIN SPRITZ, AMERICANO, NEGRONI	18

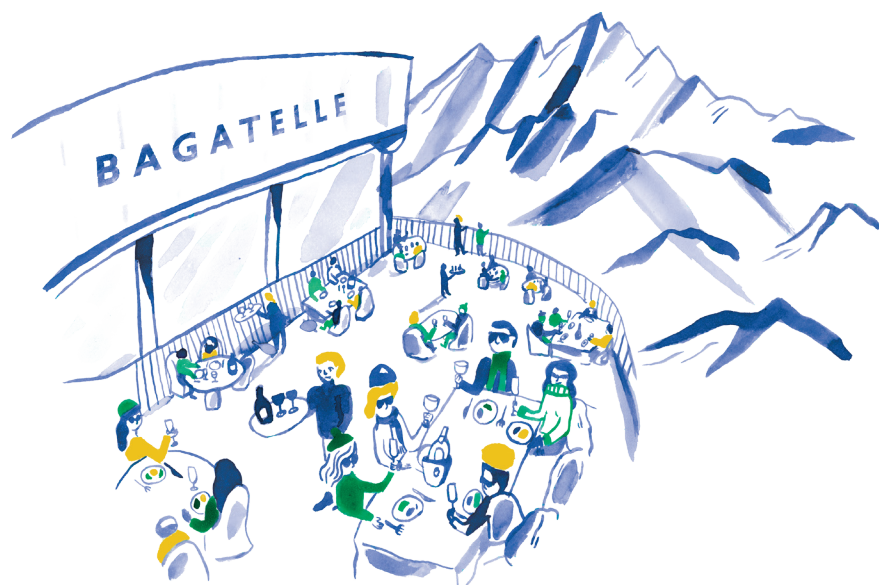
APÉRITIFS SANS ALCOOL

CRODINO - <i>Blondo</i>	10
MARTINI VIBRANTE SPRITZ	12
MARTINI FLOREALE SPRITZ	12

BIÈRES

BOUTEILLE
33 cl

NOAM - <i>Läger beer</i>	12
BROOKLIN SPECIAL EFFECT - <i>sans alcool</i>	10



EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

STILL WATER

Bonneval - Eau minérale naturelle de Savoie (75cl) <i>Still - Sparkling</i>	13
Sparkling Bonneval - Eau minérale naturelle de Savoie (33cl)	10
Jus de fruits Meneau (20 cl) <i>Apricot - Pineapple - Orange - Apple - Tomato</i>	10
Coca-Cola (33cl)	10
Coca-Cola Zero (33cl)	10
Fanta (25cl)	10
Sprite (25cl)	10
Fuze Tea Pêche (25cl)	10
Swiss Mountain Spring <i>Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Grapefruit, others (20cl)</i>	10
Gangstar Premium Energy Drink (25cl)	12

JUS DE FRUITS FRAIS

VERRE
25 cl

Jus d'orange pressé - Fresh orange juice	13
Jus de pamplemousse pressé - Fresh grapefruit juice	14
Jus de citron pressé - Fresh lemon juice	14

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - Costadoro - 100% Arabica

Espresso 5

Noisette - *Espresso Macchiato* 5

Café Allongé - *Americano* 8

Double Espresso 8

Café Crème - *Latte* 8

Cappuccino 8

Chocolat Chaud - *Hot Chocolate* 16

Red Gold by Bagatelle 18

Red wine, Grand Marnier, Cointreau, squeezed orange, cinnamon, four spices

Sweet Mountain 16

Old-fashioned hot chocolate, chocolate and caramel sauces, marshmallows, caramelized hazelnuts, whipped cream

THÉS DAMMANN

Les thés noirs : 8

Darjeeling, Ceylan, Earl Grey Yin Zhen

Les thés verts :

Gunpowder, Jasmin

Les tisanes :

Camomille, Verveine, Rooibos citrus



SUR LE POUCE

Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe blanche d’Alba G, D, N, SE, SO	120
<i>Roman pizza with Fior di Latte from Lecce, Cacio & Pepe, white truffle from Alba.</i>	
Barbajuans au mesclun d’herbes d’automne, gomasio aux algues G, E, F, D, N, C, MU, SE	28
<i>Fried raviolis, autumn herbs mesclun, seaweed gomasio</i>	
B Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe Melanosporum G, D, N, SE, SO	76
<i>Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, Melanosporum truffle</i>	
Arancini au Gorgonzola, sauce tomate des Pouilles G, D, SO	14
<i>Arancini with Gorgonzola, Pugliese tomato sauce</i>	
Mont d’Or AOP gratiné, pain de campagne G, D, MU	38
<i>Grilled Mont d’Or PDO, traditional bread</i>	

CAVIAR

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

Kristal	Oscietre Gold	Beluga
50 g - 240	50 g - 320	50 g - 840
125 g - 590	125 g - 790	125 g - 2 100

Burrata des Pouilles, Caviar Kristal 30g D, N, S	160
<i>Pugliese burrata, Kristal Caviar 30 g</i>	
Sélection de charcuterie affinée pour vous S, G	25
<i>Selection of charcuterie matured for you</i>	
Tarama à la truffe F, G	16
<i>Truffle tarama</i>	
Tarama au crabe F, G, SH	12
<i>Crab tarama</i>	

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jules Pronost



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

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

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

DOUCEURS

- B Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 32
caramélisées E, F, G, D, N, SE, SO
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini
- B Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, F, G, D, SO 14
«Tropézienne» brioche cake, filled with a delicate Madagascar vanilla cream
- B Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré,** 14
Dulce de leche E, G, D, N, F, SO
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de Leche
- Crème glacée à la fleur de lait, biscuit** 12
au gruë de cacao cru E, G, D, N, S
Fior di latte ice cream, raw cocoa biscuit
- Étoile des neiges parfumée au pain d'épices, cœur coulant** 14
à la vanille G, E, D, N
Snowflake scented with gingerbread, with a vanilla molten center
- Affogato au café Bio, glace à l'italienne,** 14
praliné noix de pécan E, D, N, G
Organic coffee Affogato, italian style ice cream, pecan praliné
- Les merveilles croustillantes aux agrumes,** 12
crèmeux à la fleur d'oranger E, G, D
Crispy merveilles with citrus, orange blossom crèmeux

Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Jules Pronost

B Worldwide Signature Dishes



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

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

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES | F - FISH