

BAGATELLE

MIAMI

SUR LE POUCE

- ⓑ Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan 29
Eggplant parmigiana, Parmigiano Reggiano cream
- Fleurs de courgette farcies en tempura, marjolaine et origan 24
Zucchini blossoms tempura, marjoram and origano
- Pain piccia soufflé à la truffe noire Melanosporum 45
Piccia puffed bread, Melanosporum black truffle
- Riz croustillant au calamar confit, tomate vinaigrée 21
Calamari crispy rice, tomato and vinegar
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée 38
Yukon potato stuffed with pan seared foie gras, truffle Albufera sauce (sliced black truffle +\$28)

LE CRU

- Espadon mariné, sauce infusée au maïs grillé* 25
Cured swordfish, grilled corn infusion sauce
- ⓑ Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio* (30gr Oscietre Prestige +\$149) 21
Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- ⓑ Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée* 32
Bagatelle tuna tartare, spicy dressing
- Gambero sauvage de Sicile, sauce corail et citron jaune* 45
Wild Sicilian red prawns, coral sauce and lemon
- ⓑ Carpaccio de bar méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria* 33
Mediterranean sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

To pair your Caviar with, Chef recommends 1oz of Louis XIII Cognac - 250

Kristal	50 g - 290	125 g - 690
Oscietre Prestige	50 g - 325	125 g - 845

SALADES

- Salade de radicchio, orange sanguine et noix de cajou 19
Radicchio salad, cashew nuts and blood orange dressing
- ⓑ Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, vinaigrette fraise et balsamic 25
Riviera salad, candied spelt, avocado, strawberry and balsamic dressing
- Burrata locale, betterave briochée parfumée à l'estragon 29
Local burrata, beetroot cooked in brioche dough perfumed with Tarragon

PÂTES

- Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic MP
Lobster Fettuccine, basil infused shellfish broth
- ⓑ Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe noire 61
Tiny raviolis " Del Plin", Castelmagno cheese and black truffle
- ⓑ Calamarata de blé dur torréfié, épaule de bison confite au vin rouge 32
Whole wheat calamarata pasta, slow roasted bison shoulder in red wine

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

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

LA VIANDE

- ⓑ Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon** 125
Whole free-range chicken in a tarragon salt crust
- Faux-filet de bœuf Black Angus, Béarnaise maison** 45
Black Angus strip loin, homemade Béarnaise
- Côtelettes d'agneau, aubergines à la flamme et yaourt aux herbes** 65
Lamb chops, flamed eggplants, herbs yogurt
- Filet de canard à la braise, cuisse confite en crosesquis, condiment aux tomates** 58
Grilled duck breast and crispy legs, tomatoes condiment

LE POISSON

- ⓑ Poisson du jour entier, sur le barbecue** MP
Catch of the day on the barbecue
- Petit poulpe au feu de bois, vierge de poivrons** 42
Wood fired octopus, grilled red peppers vierge sauce
- Filet de bar cuit au plat, tomates concassées et olives Taggiasche** 54
Sea bass filet, candied tomatoes and Taggiasca olives
- Gambas black tiger et tomatillo grillé, citron jaune et jalapeño** 45
Black tiger prawns, marinated in salsa verde and tomatillo

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette** 14
Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)
- Tian de légumes provençaux cuisinés au moment** 12
Oven baked mediterranean vegetables
- ⓑ Pommes de terre soufflées** 24
Puffed potatoes (black truffle + \$28)
- Polenta croustillante, tomates confites et olives noires** 14
Crispy polenta, candied tomatoes and black olives
- Pousses d'épinard, pamplemousse, moutarde à l'ancienne** 12
Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard
- Coeur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** 12
Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano
- Haricots verts sautés à l'ail confit et persil frais** 12
Green beans sautéed, garlic and fresh parsley
- Pommes frites** 12
French fries (black truffle + \$28)

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jimmy De Almeida



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

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.