

BAGATELLE

ST. BARTHS

SUR LE POUCE

Tigelles aux légumes de saison, ventrèche, coulis de tomates persillées C, F, G, D, S 26
Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley and tomato coulis

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E 27
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e pepe truffe Melanosporum G, D, N, SE, SO *MP
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe Melanosporum Truffle

Sardines croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce arrabiata C, E, F, G, D, MU, N, S 24
Crispy sardines with roasted hazelnuts, arrabiata sauce

LE CRU

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

Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S 36
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S 30
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

Fines tranches de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf E, D, MU, N, S 27
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 25
Riviera salade, confit spelt, avocado, green beans, fine herbs

Salade de betteraves marinées, fromage frais, parfumé au Sumac D, SE, S 22
Marinated beet salad, fresh cheese flavored with Sumac

Mozzarella di Bufala, Campana AOP, tomates cerises fumées, jus vinaigré D, N, S 34
Mozzarella di Bufala, Campana DOP, smoked cherry tomatoes, vinegar jus (extra caviar mp)

PÂTES

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C *MP
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

Linguine aux tomates cerises, feta fumée à l'huile d'olive verte E, G, D, S, C 28
Linguine with tomatoes, smoked feta, green oil

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

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

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

LA VIANDE

- B** **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S 110
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 44
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment
- Faux-filet de bœuf Black Angus, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 48
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 39
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S MP
Whole fish from the coastal fishery, cooked in banana leaves
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F 38
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment
- Poulpe de roche confit aux épices, sauce vierge aux agrumes** MU, N, MO, F, R, S 38
Octopus confit with spice, citrus vierge sauce
- Filet de Mahi Mahi au four, tomates confites à la marjolaine** C, E, F, G, D, SE, S 44
Mahi Mahi filet oven baked, confit tomatoes with marjoram

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

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

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Remi Chevallier



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

B Worldwide Signature Dishes

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