

# BAGATELLE

## LONDON

### SUR LE POUCE

- ⓑ La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *G, E, F, D, C, S, N*  
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO **24**
- ⓑ Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*  
Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe **58**
- Barbajuans au mesclun d'herbes du printemps, gomasio aux algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*  
Fried raviolis, spring herbs mesclun, seaweed gomasio **18**
- Tigelle aux légumes grillés marines à l'huile d'olive, parmigiano reggiano** *G, P, SO, D, N, C, SE, S*  
Tigelle with grilled vegetables marinated in olive oil, parmigiano reggiano **16**
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** *G, E, F, D, N, C, S*  
Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle + £6) **29**

### LE CRU

- Carpaccio de St-Jacques à l'huile d'olive, citron noir d'Oman** *MO, S*  
Scallop carpaccio with olive oil and Omani black lemon **38**
- Ceviche de daurade marinée à l'orange sanguine, œufs de truite** *F, C, S*  
Sea bream ceviche marinated in blood orange, trout roe **17**
- ⓑ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** *G, E, F, D, N, MU, S*  
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga **17**
- ⓑ Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *G, E, F, N, C, S, D*  
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers **24**
- ⓑ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, SH, S*  
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette **29**

#### CAVIAR

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

To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

#### Kristal

30g - 170  
50g - 290  
125g - 720

#### Beluga

30g - 570  
50g - 970  
125g - 2 420

### SALADES

- ⓑ Salade Riviera, petit épeautre de Provence, rhubarbe, baies de goji** *G, C, S, N*  
Riviera salad, small spelt from Provence, rhubarb, goji berries **16**
- Burrata des pouilles, asperges vertes, pesto de liveche** *D, N, C*  
Burrata from puglia, green asparagus, lovage pest **25**
- Salade de kale, petits pois primeurs, fromage frais à la menthe** *D, G, N, S*  
Kale salad, early peas, minted fresh cheese **16**

### PÂTES

- ⓑ Ravioles « del Plin » au Castelmagno DOP, mijotées à la truffe d'hiver** *G, E, D, N, C*  
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno PDO, simmered with winter truffle **54**
- Rigatoni de blé dur torréfiées, joue de bœuf confite à la marjolaine** *D, S, C, G, E*  
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram **30**
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, SH, E, D, C, S*  
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot **MP**

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

## LA VIANDE

- ⓑ **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, D, E, G, S, N 115  
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs
- Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** D, C, S 62  
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté à la sarriette** G, E, D, C, S 35  
Lamb chop, tender shoulder, savory jus
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** G, E, D, C, S 34  
Wood-grilled duck breast, lacquered with citrus honey

## LE POISSON

- ⓑ **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** D, F, C, S MP  
Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves
- ⓑ **Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** SH, N, C, S, D 36  
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, vierge aux agrumes** MU, N, MO, S 30  
Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce
- Filet de Saint-Pierre aux artichauts épineux, riso crémeux** F, D, C, S 34  
John Dory fillet with prickly artichokes, creamy riso

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ **Pommes de terre soufflées maison** D, G, N 12  
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £6)
- Chou-fleur marinée et fumée, vierge au vinaigre balsamique** S, G, N 12  
Marinated and smoked cauliflower, vierge sauce with balsamic vinegar
- Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou** N, C, SH, S, E, MU, F, D 11  
Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews
- ⓑ **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 11  
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)
- Pommes frites à l'origan** D, G, N 12  
French fries with oregano (extra truffle + £6)
- Brocolis grillés, émulsion à l'orange, noix de cajou torréfiées** E, MU, S, N 12  
Grilled broccoli, orange emulsion, roasted cashews
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** E, MU, S, F, D, C 12  
Grilled Romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano
- Legumes de printemps sautés à l'huile d'olive, condiment romesco** E, N, S 12  
Spring vegetables, romesco sauce



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

@Bagatellelondon

ⓑ Worldwide Signature Dishes

*Corporate Chef: Rocco Seminara*  
*Executive Chef: Giuseppe Strippoli*



Kobe Beef

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

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.  
Consuming raw or undercooked meats poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
Please note that discretionary service charge of 15% will be added to your bill. All prices are inclusive of VAT.