

BAGATELLE

DUBAI

SUR LE POUCE

- Barbajuans au mesclun d'herbes d'été, gomasio aux algues** C, G, E, F, D, MU, N, SE, S
Fried raviolis, Summer herbs mesclun, seaweed gomasio
- Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** C, E, G, D, F, S
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
- Raviolis au homard, caviar et beurre blanc** G, D, S
Lobster ravioli, Acipenser Baerii caviar and beurre blanc

LE CRU

- 65** **Carpaccio de seriole, façon Tonnato, câpres croustillantes** C, E, F, D, S
Hamachi carpaccio, Tonnato style, crispy capers
- 85** **Tartare de bœuf Wagyu au couteau, poutargue d'œufs** C, E, G, D, MU, S
Knife-cut Wagyu beef tartare, egg bottarga
- 265** **Huîtres Gillardeau N°2, pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche** D, MO, N
Gillardeau N°2 oysters, basil pesto, Taggiasche olives powder
- 250** **Ceviche de daurade marinée aux légumes du soleil** C, F, S
Sea bream ceviche, marinated with Summer vegetables
- Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, S
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

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

<i>Kristal</i>	50 g - 1'400	100 g - 2'800
<i>Beluga</i>	50 g - 5'200	100 g - 11'500

SALADES

- Burrata des Pouilles, tomates cerises confites-fumées au thym** D, N, S
Pugliese Burrata, candied cherry tomatoes, smoked with thyme
- Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse, olives Taggiasche** C, SE, S
Kale salad, spiced chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives
- Salade Riviera, petit épeautre, pickles de melon, baies de goji** G, N, S
Riviera salad, small spelt, melon pickles, goji berries
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S
Grilled Romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano

PÂTES

- 115** **Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
- Linguine, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** C, E, G, D, SH, S
Linguine, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot

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

LA VIANDE

- B** **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D 430
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with aromatics
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** E, G, S 210
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
- Faux-filet de boeuf Wagyu A7 grillé, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 495
Grilled Wagyu beef A7, Sarawak pepper sauce
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** C, E, G, D, S 190
Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** C, F, D, S 490
Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon leaves
- Filet de Daurade au four, tomates confites à l'origan sauvage** C, E, F, G, D, SE, S 190
Oven-baked Seabream, candied tomatoes with wild oregano
- Poulpe de roche confit au four, aux épices, sauce vierge aux agrumes** C, D, MO, MU, N, S 240
Candied octopus, with spices, citrus vierge sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** C, N, P, S 55
Green beans, fresh almonds, cherry pickles
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, N, S, D 65
Marined and smoked eggplant vierge sauce with balsamic
- Pommes de terre soufflées maison** D 50
Homemade puffed potatoes (extra truffle + 25 AED)
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 40
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 25 AED)
- Salade de pousses d'épinards, artichauts barigoule, amandes torréfiées** C, N, S 85
Spinach shoots salad, artichokes « à la barigoule », roasted almonds
- Pommes frites d'Agria à l'origan** D 40
Agria French fries with oregano (extra truffle + 25 AED)

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Stefano Cauzzo*



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

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Dirham Emirati
All our prices are in UAE Dirham

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

All prices are in Dirhams and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT