



BAGATELLE  
ST. TROPEZ

# BAGATELLE

## ST. TROPEZ

### SUR LE POUCE

**Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata** G, E, F, D, N, MU 23  
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce

**Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées** G, F, D, S 25  
Tigelle with fresh vegetables, ventresca, parsley tomato coulis

**Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe de saison** G, D, N 52  
Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle

**Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives** MU, S, MO 36  
Grilled rock octopus with chili, olives and lemon sauce

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** G, E, P, SO, D 32  
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP

### LE CRU

**Rouget de roche à la flamme, olives Taggiasche, basilic-citron** F, D, N, C, S 32  
Red mullet cooked on the grill, Taggiasche olives, basil and lemon

**Carpaccio de bar, « façon tonnato », câpres de Pantelleria crispy** E, F, P, SO, C, S 29  
Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F, N, MU 31  
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

**Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence** G, SH, P, SO 48  
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia lemon

**Fines tranches de bœuf mariné, pesto de celeri poutargue d'œuf bio** G, E, P, SO, D, N, C, MU 25  
Thin Black Angus beef slices, organic egg bottarga

### CAVIAR

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

**Kristal**

50 g - 240  
125 g - 590

**Oscietre Gold**

50 g - 320  
125 g - 800

**Beluga**

50 g - 860  
125 g - 2100

### SALADES

**Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, fèves, fines herbes** C, S 28  
Riviera salade, confit spelt, avocado, green beans, fine herbs

**Burrata des Pouilles, tomates de plein champ, jus vinaigré (extra caviar Kristal 30 g)** D, N, S 33  
Pugliese burrata, field tomatoes, vinegary jus (extra caviar Kristal 30 g MP)

**Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac** D, SE, S 24  
Marinated-smoked beets, fresh cheese, flavored with sumac

### PÂTES

**Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** G, E, D 38  
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle

**Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée** G, E, MO 33  
Linguine puttanesca, tomatoes from Puglia, calamaretti, and dried bonito

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

*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 au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** G, E, D, C, S 120  
*Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs*
- Onglet de bœuf grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** D, C, S 44  
*Grilled beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce*
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** E, D, S 46  
*Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment*

## LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** F, D, C, S MP  
*Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves*
- Gambas rôties, vierge aux poivrons-échalote, oseille Buckler** SH 44  
*Roasted prawns, virgin sauce with bell pepper-shallot, Buckler sorrel*
- Filet de Saint-Pierre au four, tomates confites à l'origan sauvage** G, F, D, C, SE, S 46  
*Baked John-Dory fillet, tomatoes confit with wild oregano*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis** D, N, C, S 17  
*Sautéed purple artichokes, radish tops pesto*
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffle MP)** D 12  
*Mashed potatoes with brown butter*
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** E, F, D, C, MU, S 18  
*Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano*
- B** **Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffle MP)** P, SO 12  
*Agria fried potatoes with oregano*
- Asperges vertes rafraîchies, fèves-fenouil de plein champ** E, D 18  
*Chilled green asparagus, broad beans-fennel from open fields*
- Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose, cébettes-pignons** SH, E, N, C, MU, SE 21  
*Orzo simmered in shellfish jus, pink garlic condiment, spring onions-pine nuts*

*Corporate Chef: Rocco Seminara*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



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

**B** Worldwide Signature Dishes

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



ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI  
ST.BARTHS | TULUM | LOS CABOS | MEXICO CITY | DUBAI | RIYADH | DOHA