

BAGATELLE
ST. TROPEZ

BAGATELLE

ST. TROPEZ

SUR LE POUCE

Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata G, E, F, D, N, C, MU, S 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, SO, D, N, SE 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, C 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, D, C, S 29
Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers

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

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence SH, E, F, P, S 48
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia lemon

Fines tranches de bœuf mariné, pesto de celeri poutargue d'œuf bio 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, S
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal	Oscietre Gold	Beluga
50 g - 240	50 g - 320	50 g - 860
125 g - 590	125 g - 800	125 g - 2100

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, fèves, fines herbes G, 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, C 38
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle

Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée G, E, F, S, 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, D, 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, S 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, D, N, C, MU, SE, S 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



BAGATELLE

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