

BAGATELLE

LONDON

SUR LE POUCE

- ⓑ La Parmigiana, mozzarella di Bufala** 24
Campana DOP E, D, C, S
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO
- ⓑ Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** 58
G, P, SO, D, N, SE
Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe
- Barbajuans au mesclun d'herbes d'été, gomasio aux algues** 18
G, E, F, D, N, C, MU, SE
Fried raviolis, summer herbs mesclun, seaweed gomasio
- Tigelle aux légumes grillés marinés à l'huile d'olive, Parmigiano Reggiano** 16
G, P, SO, D, N, SE, S
Tigelle with grilled vegetables marinated in olive oil, Parmigiano Reggiano

LE CRU

- ⓑ Ceviche de daurade marinée au gingembre melon et concombre à l'huile d'herbes** 17
F, MU, S
Sea bream Ceviche marinated in ginger, melon and cucumber with herb oil
- ⓑ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** 17
G, E, F, D, N, MU, S
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga
- ⓑ Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** 24
E, F, S
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers
- ⓑ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** 29
MU, F, CS, S
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

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

To complement your caviar, the Chef suggests 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, framboises, baies de goji, fines herbes** 19
G, C, MU, S
Riviera salad, small spelt from Provence, raspberries, goji berries, fine herbs
- Burrata des Pouilles, tomates de plein champ, jus vinaigré** 26
D, C, S
Pugliese burrata, field tomatoes, vinegary jus

PÂTES

- ⓑ Ravioles « del Plin » au Castelmagno DOP, mijotées à la truffe d'été** 54
G, E, D, N, C
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno PDO, simmered with summer truffle
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** MP
G, CS, N, D, C, S
Trenette pasta, 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, 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, MU 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, polenta croustillante, cerises confites au Porto D, C, MU, S 34
Wood-grilled duck fillet, crispy polenta, cherries preserved in Port wine

LE POISSON

B **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

B **Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** CS, 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

Bar de ligne à l'étuve, fenouil caramélisé, marinière de crustacés CS, F, D, C, S 34
Steamed sea bass, caramelized fennel, shellfish marinière

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

B **Pommes de terre soufflées maison** D, G, N 12
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £6)

Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou N, C, CS, S, E, MU, F, D 11
Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews

B **Purée de pommes de terre, beurre noisette** D, G 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

Légumes d'été sautés à l'huile d'olive, condiment romesco E, N, S 12
Summer vegetables, romesco sauce



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

B Worldwide Signature Dishes

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



Kobe Beef

C - CELERY | CS - CRUSTACEANS | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | 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 1.5% will be added to your bill. All prices are inclusive of VAT.