

BAGATELLE  
ST. TROPEZ

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie. Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

**La nature nourrit notre cuisine.**

*Rocco Seminara*

*Manon Santini*



« Explore our garden ! »

Bienvenue dans notre restaurant, où nous embrassons la **richesse culinaire** de la **Méditerranée**. Je crois en l'importance des **produits de saison** et de la localité pour offrir une expérience **authentique** et retranscrire au plus près les saveurs et les bienfaits de cette région, afin que vous puissiez en bénéficier pleinement.

Au cœur de notre approche culinaire se trouve notre **Potager**, véritable **trésor gastronomique**. C'est ici que nous cultivons **avec passion** des variétés d'aromates et de légumes qui nous sont spécifiques. Ces trésors de la nature sont soigneusement sélectionnés pour assaisonner nos plats, ajoutant une touche de **fraîcheur** et **d'authenticité** à chaque bouchée.

Chaque ingrédient que nous utilisons est **choisi avec soin**, en privilégiant les **producteurs locaux** et les agriculteurs de la région. Nous croyons en la puissance des **saveurs naturelles** et en la préservation des **traditions** culinaires méditerranéennes. C'est pourquoi notre carte évolue **au rythme des saisons**, mettant en valeur les **produits les plus frais** et les **plus délicieux** que notre région a à offrir.

Bienvenue dans notre restaurant, où **la Méditerranée** s'exprime à travers chaque plat. Nous sommes **fiers de partager** avec vous **notre passion** pour une cuisine qui célèbre les produits de saison, de localité et **l'art de vivre à la française**.

**Bon appétit !**

*Rocco Seminara*

# BAGATELLE

## ST. TROPEZ

### SUR LE POUCE

**Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabiata** G, E, F, D, N, C, MU, SU

*Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabiata sauce*

**Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, herbes du potager** G, P, SO, D, C

*Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese in fritters*

**Tigelles aux légumes du potager, ventrèche, coulis de tomates persillées** G, F, D, SU

*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, SE, SO

*Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle*

**Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives** MU, SU, MO, N

*Grilled rock octopus with chili, olives and lemon sauce*

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

*Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP*

### LE CRU

**Rouget de roche à la flamme, olives Taggiasche, basilic-citron** F, D, N, C, SU **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, SU **29**

*Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers*

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** SH, F, MU, SU **31**

*Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette*

**Ceviche de daurade, mariné aux légumes du soleil, basilic-citron** C, F, SU **34**

*Sea bream ceviche, marinated with sun-drenched vegetables, basil-lemon*

**Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence** SH, E, F, P, C, MU, SU **52**

*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 **26**

*Thin Black Angus beef slices, organic egg bottarga*

### CAVIAR

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

**Kristal**

50 g - **250**  
125 g - **590**

**Oscietre Gold**

50 g - **330**  
125 g - **800**

**Beluga**

50 g - **860**  
125 g - **2100**

### SALADES

**Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, framboises, fines herbes** G, C, SU  
*Riviera salade, confit spelt, avocado, raspberries and herbs*

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

**Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac, œufs de truite** F, P, D, C, SE, SU  
*Marinated-smoked beets, fresh cheese, flavored with sumac, trout eggs*

### 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, SU, 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, SU **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, SU 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, SU 44  
*Grilled beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce*
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** E, D, SU 46  
*Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment*
- Travers de porc grillés au feu de bois laqués aux épices & au miel d'agrumes** D, SU 38  
*Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey*

## LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** F, D, C, SU MP  
*Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves*
- Turbot à l'étuvée, risotto de courgettes jaunes, condiment à l'harissa** F, D, C, SU 52  
*Braised turbot, yellow zucchini risotto, harissa condiment*
- Gambas rôties, vierge aux poivrons-échalote, oseille Buckler** SH, SU 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, SU 46  
*Baked John-Dory fillet, tomatoes confit with wild oregano*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Tomates olivettes confites, cerises rôties à l'ail et au thym** SU 15  
*Confit olivette tomatoes, garlic and thyme-roasted cherries*
- B** **Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffe MP)** P, SO 14  
*Agria fried potatoes with oregano*
- Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis** D, N, C, SU 17  
*Sautéed purple artichokes, radish tops pesto*
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffe MP)** D 12  
*Mashed potatoes with brown butter*
- Haricots verts sautés à l'échalote et marjolaine** D, C, SU 12  
*Green beans sautéed with shallots and marjoram*
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, SU 17  
*Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano*
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** P, SO, SU 14  
*Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic*
- Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose, cébettes-pignons** SH, E, D, N, C, MU, SE, SU 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."  
@Bagatellestroppez

**B** Worldwide Signature Dishes

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