

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 Truffe Noire** G, D, N, 265
Creamy Truffle pizza, Parmigiano Reggiano D.O.P, fresh Black Truffle.

LE CRU

- 65** **Carpaccio de seriole, façon Tonnato, câpres croustillantes** C, E, F, D, S, R
Hamachi carpaccio, Tonnato style, crispy capers
- 85** **Tartare de bœuf Wagyu au couteau, poutargue d'œufs** C, E, G, D, MU, S, R
Knife-cut Wagyu beef tartare, egg bottarga
- Huîtres Gillardeau N°2, pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche** D, MO, N, R 195
Gillardeau N°2 oysters, basil pesto, Taggiasche olives powder
- Ceviche de daurade marinée aux légumes du soleil** C, F, S, R 95
Sea bream ceviche, marinated with Summer vegetables
- Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, S, R 115
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, D, S, R
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, G 75
Kale salad, spiced chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives
- Salade Riviera, petit épeautre, pickles de melon, baies de goji** G, N, S, 85
Riviera salad, small spelt, melon pickles, goji berries
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S 70
Grilled Romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano

PÂTES

- 115** **Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D 195
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
- Linguine, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** G, SH 490
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

- ⓑ 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** S 210
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
- Faux-filet de boeuf Wagyu A7 grillé, sauce au poivre Sarawak** D, S, A 495
Grilled Wagyu beef A7, Sarawak pepper sauce
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** E, G, D, S 190
Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey

LE POISSON

- ⓑ Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** 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, F, S 190
Oven-baked Seabream, candied tomatoes with wild oregano
- Poulpe de roche confit au four, aux épices, sauce vierge aux agrumes** C, MO, MU, N, S 240
Candied octopus, with spices, citrus vierge sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** N, P, S 55
Green beans, fresh almonds, cherry pickles
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, N, S, D, MU 65
Marinated and smoked eggplant vierge sauce with balsamic
- Pommes de terre soufflées maison** D, G 50
Homemade puffed potatoes (extra truffle + 25 AED)
- ⓑ 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, G 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

ⓑ 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 | R - RAW | A - ALCOHOL

*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