



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 ! »

Je partage mon **univers gourmand** pour éveiller vos papilles et créer des moments de **douceur**. Chaque dessert est une invitation à la découverte, conçu avec les meilleurs ingrédients, notamment des **produits locaux** et de saison. Je choisis soigneusement des **saveurs exquises** et marie des textures à la fois croquantes et fondantes pour une **expérience gustative unique**.

Notre menu de douceurs se décline autour de **chocolats intenses** et fondants qui vous transporteront dans un voyage **gustatif riche et profond**, de **fruits de saison** apportant une touche de **fraîcheur et de vivacité**, ainsi que des créations légères et aériennes qui fondront délicatement en bouche.

Je suis fière de vous offrir un **moment** autour de saveurs légères et raffinées, où chaque bouchée raconte une **histoire** et vous immerge dans mon univers.

Mes créations sucrées sont une invitation à la **gourmandise** et à la création de **souvenirs inoubliables**.

Bienvenue dans l'**univers sucré de Manon**. Laissez-vous **envoûter** par **les délices** de notre menu et vivez une expérience **gustative unique**.

Manon Santini

DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont caramélisées** E, G, D, N, SE, SO **38**
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D **16**
Madagascar vanilla Tropézienne
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** G, E, D, SU **16**
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche
- Glace Italienne, fleur de lait, biscuit au gruë de cacao cru** G, E, D, N **14**
Italian ice cream with fior di latte, raw cocoa cookie
- Les rissoles à la fleur d'oranger, crémeux au citron du pays** G, E, D, SU **14**
Orange blossom fritters, lemon cream from the region
- Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises** **41**
Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries
- Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café** G, E, D **12**
Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets : litchi, citron, fraise, coco** G, E **12**
Sorbets: lychee, lemon, strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@Bagatellestropez

B Worldwide Signature Dishes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

Espresso	5	Café Crème - Latte	8
Noisette - Espresso Macchiato	5	Cappuccino	8
Café Allongé - Americano	5	Double Espresso	8

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine	8
--	---

RHUMS 4 cl

Bumbu X.O	16
Zacapa 23	25
Zacapa X.O	45

WHISKYS 4 cl

Chivas 18 YO	30
Chivas Royal Salute 21 YO	70
Johnnie Walker Blue label	85

COGNACS

Hennessy X.O 4 cl	80
Remy Martin Louis XIII 1 cl	125

LIQUEURS 4 cl

Limoncello Antinori	12
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	25

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