



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 arrabbiata G, E, F, D, N, C, MU, SU
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce

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
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
Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers

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

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence SH, E, F, P, C, MU, SU
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
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
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle

Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée G, E, F, SU, MO
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
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

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
- 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

- Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis** D, N, C, SU
Sautéed purple artichokes, radish tops pesto
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffle MP)** D 17
Mashed potatoes with brown butter
- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, SU 12
Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano
- B** **Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffle MP)** P, SO 14
Agria fried potatoes with oregano
- Haricots verts sautés à l'échalote et marjolaine** D, C, SU 12
Green beans sautéed with shallots and marjoram
- 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."
@Bagatellestrophez

B Worldwide Signature Dishes

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



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