

BAGATELLE

LONDON

SUR LE POUCE

- ⓑ La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *G, E, F, N, D, C, S*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 24
- ⓑ Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*
Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe 44
- Barbajuans au mesclun d'herbes d'automne, gomasio d'algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*
Fried raviolis, autumn herbs mesclun, seaweed gomasio 17
- Tigelle, Roquefort, poire Williams, radicchio & oignons caramélisés** *D, E, S, N, G, SE*
Soft bread rolls, Roquefort, Williams pear, radicchio and caramelized onions 23
- Croustillant de moules aux champignons, sauce tartare aux herbes** *G, E, MO, D, S, MU*
Crispy mussels with mushrooms and herb tartar sauce 16

LE CRU

- Daurade en ceviche marinée à la mandarine, tagète limoni** *F, S, C, MU*
Seabream ceviche marinated with mandarin, tagete limoni 21
- Langoustine marinée, sabayon au cajun, pickles de fenouil, œufs de saumon** *F, C, E, D, S, CS*
Marinated langoustine, cajun sabayon, fennel pickles, salmon eggs 52
- ⓑ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œuf bio** *G, E, F, D, N, MU, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 17
- ⓑ Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, C*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 18
- ⓑ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, CS, S*
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette 33

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, figes, baies de goji, fines herbes** *G, C, S*
Riviera salad, small spelt from Provence, figs, goji berries, fine herbs 21
- Burrata des Pouilles, courge confite, endives rafraîchies, vinaigrette au Champagne** *D, C, S, F, MU, N*
Burrata from Puglia, candied squash, refreshed endives, Champagne vinaigrette 26
- Betteraves colorées rôties, crème de chèvre frais, noix grillées épicées** *D, MU, S, N*
Colorful beets, fresh goat cheese cream, spiced toasted nuts 20

PÂTES

- ⓑ Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe d'automne** *G, E, D, N, C*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with autumn truffle 43
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, CS, E, D, N, C, S*
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot MP
- Mezzi rigatoni de blé dur, veau confit à la marjolaine, Parmigiano Reggiano** *G, D, C, S*
Durum wheat mezzi rigatoni, veal confit with marjoram, Parmigiano Reggiano 28

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** *G, E, D, N, S* 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* 72
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Côtelette d'agneau grillée au feu de bois, purée d'ail noir, noix de cajou torréfiées** *S, N, E, SO* 52
Grilled lamb chops, black garlic puree, roasted cashews
- Magret de canard grillé, carottes à l'étouffée, sauce au Madère** *D, MU, S, SO* 36
Grilled duck breast, stewed carrots, madeira sauce

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, F, D, N, C, S* 36
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe de roche confit au four, pesto de céleri, vierge aux épices** *N, MO, S, C, D, MU, E* 32
Octopus confit in the oven, celery pesto, spices 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 frites à l'origan** 12
French fries with oregano (extra truffle + £6)
- Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou** *CS, E, F, D, N, C, MU, S* 16
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 de terre soufflées maison** 12
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £6)
- Légumes d'automne sautés à l'huile d'olive, condiment romesco** *E, N, S* 12
Autumn vegetables, romesco sauce
- Brocolis grillés, émulsion à l'orange, mesclun d'herbes** *E, MU, S, N* 12
Sautéed broccoletti, orange emulsion



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

B Worldwide Signature Dishes

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



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.
A discretionary 15% charge will be added to your bill which comprises a 7.5% service charge and a 7.5% house charge.
All prices are inclusive of VAT.