

# BAGATELLE

## MIAMI

### SUR LE POUCE

- ⓑ Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan** 29  
*Eggplant parmigiana, Parmigiano Reggiano cream*
- Fleurs de courgette farcies en tempura, marjolaine et origan** 24  
*Zucchini blossoms tempura, marjoram and origano*
- Pain piccia soufflé à la truffe noire Melanosporum** 45  
*Piccia puffed bread, Melanosporum black truffle*
- Cromesquis, riz mijoté aux calamars et tomate vinaigrée** 21  
*Crispy fried bite rice and calamari, tomato and vinegar*
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** 38  
*Yukon potato stuffed with pan seared foie gras, truffle Albufera sauce (sliced black truffle +\$28)*

### LE CRU

- Loup de mer en ceviche au maïs, citron vert et coriandre\*** 26  
*Branzino ceviche, grilled corn leche, lime, and cilantro*
- ⓑ Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio\*** (30gr Oscietre Prestige +\$149) 21  
*Black Angus beef tartare, organic egg bottarga*
- ⓑ Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée\*** 32  
*Bagatelle tuna tartare, spicy dressing*
- Gambero sauvage de Sicile, sauce corail et citron jaune\*** 45  
*Wild Sicilian red prawns, coral sauce and lemon*
- ⓑ Carpaccio de bar méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria\*** 33  
*Mediterranean sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers*

### CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

**Fettuccine légèrement crémée, citron jaune et 30gr de Caviar Oscietre - 145**

*Creamed fettuccine pasta, lemon and 30gr of Ossetra caviar*

Kristal	50 g - 290	125 g - 690
Oscietre Prestige	50 g - 325	125 g - 845

### SALADES

- Salade de radicchio, orange sanguine et noix de cajou** 19  
*Radicchio salad, cashew nuts and blood orange dressing*
- ⓑ Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, vinaigrette fraise et balsamic** 25  
*Riviera salad, candied spelt, avocado, strawberry and balsamic dressing*
- Burrata locale, tomates Roma mi-confite à l'huile de basilic** 24  
*Local burrata, semi dried Roma tomatoes basil oil*

### PÂTES

- Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic** 155  
*Lobster Fettuccine, basil infused shellfish broth*
- ⓑ Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe noire** 61  
*Tiny raviolis "Del Plin", Castelmagno cheese and black truffle*
- ⓑ Calamarata de blé dur torréfié, épaule de bison confite au vin rouge** 32  
*Whole wheat calamarata pasta, slow roasted bison shoulder in red wine*

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

"Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous."

## LA VIANDE

- ⓑ Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon** 125  
*Whole free-range chicken in a tarragon salt crust*
- Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce poivre maison** 45  
*Black Angus strip loin, homemade black peppercorn sauce*
- Côtelettes d'agneau, aubergines à la flamme et yaourt aux herbes** 65  
*Lamb chops, flamed eggplants, herbs yogurt*
- Filet de canard à la braise, cuisse confite en crosques, condiment aux tomates** 58  
*Grilled duck breast and crispy legs, tomatoes condiment*

## LE POISSON

- ⓑ Poisson du jour entier, sur le barbecue** MP  
*Catch of the day on the barbecue*
- Petit poulpe au feu de bois, vierge de poivrons** 42  
*Wood fired octopus, grilled red peppers vierge sauce*
- Filet de bar cuit au four, aubergines et tomates, amandes toastées** 54  
*Sea bass filet with eggplants, tomatoes and toasted almonds*
- Gambas black tiger et tomatillo grillé, citron jaune et jalapeño** 45  
*Black tiger prawns, marinated in salsa verde and tomatillo*

### CUT SELECTION

**American Wagyu Tomahawk**  
\$8/oz (*minimum 30oz*)  
**American Black Angus Bone In Ribeye**  
\$4/oz (*minimum 25oz*)

*Kosher Selection from Adam Glatt's*  
**Bone In USDA Prime Grade Rib Steak - \$6/oz**  
**Flat Iron USDA Prime - 8oz \$65**  
**7 Bones Lamb Rack - \$160**

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ Purée de pommes de terre au beurre noisette** 14  
*Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)*
- Asperges vertes vapeur, oignon rouge aigre doux et amandes grillées** 12  
*Steamed green asparagus, pickled red onion and toasted almonds*
- ⓑ Pommes de terre soufflées** 24  
*Puffed potatoes (black truffle + \$28)*
- Polenta croustillante, tomates confites et olives noires** 14  
*Crispy polenta, candied tomatoes and black olives*
- Coeur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** 12  
*Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano*
- Pousses d'épinard, pamplemousse, moutarde à l'ancienne** 12  
*Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard*
- Haricots verts sautés à l'ail confit et persil frais** 12  
*Green beans sautéed, garlic and fresh parsley*
- Pommes frites** 12  
*French fries (black truffle + \$28)*

*Corporate Chef: Rocco Seminara*  
*Executive Chef: Jimmy De Almeida*



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

**ⓑ Worldwide Signature Dishes**

**Tous nos prix sont en US Dollars**  
*All our prices are in US Dollars*