

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

ATHENS

SUR LE POUCE

- 🍷 **Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & pepe, truffe de saison (extra caviar Oscietre 50 g)** G, D, N, SE, SO
Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle (extra caviar Oscietre 50 g)

Vongoles sautées, jus de marinère au safran de l'arrière-pays G, D, MO
Sautéed Vongoles, marinère jus with saffron from the hinterland

Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata MU, SU, MO, N
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce

- 🍷 **Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** G, E, P, SO, D, C
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP

Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives G, D, MO
Grilled rock octopus with chili, olives and lemon sauce

LE CRU

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

Ceviche de daurade aux agrumes, œufs de truite, Agastache abricot C, F, SU
Sea bream ceviche with citrus fruits, trout roe, Agastache apricot

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman C, E, F, SH, SU
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Omani 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 bœuf, poutargue d'œuf, caviar Kristal 20 g F, D, N, C, SU
Beef tartare with egg bottarga, Kristal caviar 20 g

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, D, SU
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

	30 g	50 g	125 g
Kristal	-	-	-
Oscietre Gold	-	-	-
Beluga	-	-	-

SALADES

- 🍷 **Salade Riviera, épeautre toasté, légumes croquants, baies de Goji** C, G, N, SU, D, MU, SO
Riviera salad, roasted spelt, crisp vegetables, Goji berries

Mozzarella DOP, carottes de couleurs cuites dans la braise, coulis au cresson de fontaine D, SU, SE
Mozzarella di bufala, Braised coloured carrots with watercress sauce

Cœur de laitue, artichauts violets, pesto de basilic, olives Kalamata F, P, D, C, SE, SU
Lettuce heart, purple artichokes, basil pesto, Kalamata olives

PÂTES

- 🍷 **Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison (extra caviar Kristal 30 g)** G, E, D, C
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle (extra caviar Kristal 30 g)

Trenette, homard bleu, bouillon de crustacés à la bergamote G, E, F, SU, MO
Trenette, blue lobster, shellfish broth with bergamot

Linguine aux tomates cerises confites, Feta rôtie au thym G, SH, E, F, D, C, SU
Linguine with candied cherry tomatoes, roasted feta cheese with thyme

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
Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs

Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak D, C, SU, MU
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce

Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir E, D, SU
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment

Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes E, D, SU
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** F, D, C, SU
Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves

Coquille Saint-Jacques au four, barde de capucin, Béarnaise au Barolo MO, MU, N, SU
Oven-baked scallops, wild chicory, Bearnaise sauce with Barolo wine

Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut N, C, SU, D
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper

Turbot à l'étuvée, risotto de courgettes jaunes, condiment à l'harissa F, D, C, SU
Braised turbot, yellow zucchini risotto, harissa condiment

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano SU
Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano

Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cebêtes - pignons C, E, F
Rice simmered in shellfish juice, spring onion - pine nuts marinade

- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffe MP)** D
Mashed potatoes with brown butter (extra truffle MP)

Pain pita soufflé au zaatar D, N, C, SU
Zaatar puffed pita bread

- B** **Pommes frites à l'origan (extra truffe MP)** P, SO
Fried potatoes with oregano (extra truffle MP)

Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique D
Marinated-smoked eggplant, balsamic vinegar dressing

Salade de fenouil Stracciatella, copeaux de poutargue, huile de basilic MU, C, S, U
Stracciatella fennel salad, shavings of bottarga, basil oil

Légumes d'automne sautés à l'huile d'olive, condiment romesco E, N, SU
Autumn vegetables, romesco sauce

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Joseph Kahat



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

@Bagatelleathens

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Euros

All our prices are in Euros