

BAGATELLE

ST. BARTH

SUR LE POUCE

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée (supp. truffe 20€) E, D, C, SO, S
Potatoe stuffed, pan-fired foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle 20€)

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

Focaccia De Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison G, D, N, SE, SO
De Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal Truffles

Sardines croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce Arrabbiata C, E, F, G, D, MU, N, S
Crispy sardines with roasted hazelnuts, Arrabbiata sauce

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, herbes du potager C, D, E, S
Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese in fritters

LE CRU

Mahi Mahi en ceviche mariné au citron vert, pickles de concombre, coriandre C, F, S
Mahi Mahi ceviche marinated in lime, cucumber pickles, cilantro

Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

Fines tranches de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf E, D, MU, N, S
Thin Black Angus beef slices, egg bottarga

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia Lemon

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari E, F, G, D, SH, SO, N, SE, S, C
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal 50 g - 440 100 g - 900 Oscietre Gold 50 g - 690 100 g - 1320

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, fines herbes C, G, S, N
Riviera salade, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, fine herbs

Salade de betteraves marinées, fromage frais, parfumé au Sumac D, SE, S
Marinated beet salad, fresh cheese flavored with Sumac

Burrata des Pouilles, tomates cerises fumées, jus vinaigré D, N, S
Apulian Burrata, smoked cherry tomatoes, vinaigrette (extra caviar MP)

PÂTES

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

Rigatoni de blé dur torréfié, joue de Boeuf confite à la marjolaine G, C, E, D, S
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram

Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S
Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena

**Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price*

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

LA VIANDE

- B** **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S 130
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** D, C, S 56
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment
- Filet de bœuf Charolais, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 61
Charolais beef fillet, grilled with thyme, Sarawak pepper sauce
- Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes** S, D 48
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 bananier** C, F, D, S *MP
Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F 46
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment
- Poulpe de roche confit aux épices, sauce vierge aux agrumes** MU, MO, C 44
Octopus confit with spices, citrus vierge sauce
- Filet de Mahi Mahi, fenouil fondant, soupe de poisson au safran** C, F, D, S, MU 46
Mahi Mahi fillet, tender fennel, saffron fish soup

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Cœur de romaine mariné aux agrumes, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S 18
Romaine salad heart, marinated with citrus, Pecorino Romano
- Pommes frites maison à l'origan** (supp. truffe 20€) D 12
Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)
- Choux-Fleur mariné & doré au four, sauce à la menthe** D, C, S 16
Marinated and oven-roasted cauliflower, mint sauce
- Pousses d'épinard, pamplemousse, moutarde à l'ancienne** C, MU, S 15
Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** (supp. truffe 20€) D 14
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, S 17
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez



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

@Bagatellestbarth

B **Worldwide Signature Dishes**

Prix nets en euros - service compris

All prices are in euros currency
Service charge included

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes
We provide our customers with the traceability of all our meats