

BAGATELLE MIAMI

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

SUR LE POUCE

LE CRU

LA VIANDE

LE POISSON

Couteaux sautés, jus de marinère au safran de l'arrière-pays <small>E, D, C, SO, SU</small> Sautéed razor clams, marinère juice with saffron from the countryside	29	Langoustines rafraîchies, pesto de celeri, orange sanguine, olive Taggiasche <small>C, E, SE, SH, SU, MU</small> Langoustine, celery pesto, blood orange, Taggiasche olive	33
Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP <small>C, E, G, D</small> Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP	24	Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes <small>E, F, SU, D, C</small> Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers	28
Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe Melanosporum <small>G, D, N, SE, SO</small> Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, Melanosporum truffle (extra caviar Oscietre 50 g)	45	Feuilles de bœuf marinées, vierge au pickles de moutarde et concombre <small>E, D, MU, SU, N</small> Marinated beef leaf, mustard and cucumber pickles	32
Pomme de terre farcie, Calamaretti poêlés, jus de crustacés <small>G, D, N, SE, SO</small> Stuffed potato, pan-fried calamaretti, shellfish jus	21	Ceviche d'huîtres Apalachicola de Floride, champagne et œufs de truite <small>MO, SU</small> Apalachicola Florida oyster ceviche with champagne and trout roe	21
Bar Chilien en goujonnettes, sauce arrabiata au piment d'Espelette <small>G, D, N, C</small> Chilean Sea Bass goujonettes, arrabiata sauce with Espelette pepper	29	Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette <small>SH, F, E, SU, C</small> Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette	29

CAVIAR

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

Kristal	50 g - 260	125 g - 610
Oscietre	50 g - 340	125 g - 820

SALADES

PÂTES

Raddichio grillé au Cinotto, Pecorino Romano, fines herbes <small>C, F, MU, D, E, SU</small> Grilled Raddichio with Cinotto, Pecorino Romano, herbs	19	Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire <small>E, G, D</small> Tiny ravioli « Del Plin » with Castelmagno, black truffle (extra caviar Kristal 30 g)	MP
Salade Riviera, épeautre, artichauts violets, baies de Goji <small>C, G, N, SU, D, MU, SO</small> Riviera salad, spelt, purple artichokes, Goji berries	25	Linguine aux tomates des Pouilles, Calamaretti & bonite séchée <small>G, E, F, SU, MO</small> Linguine with Pugliese tomatoes, Calamaretti & dried bonito	61
Carottes de couleurs cuites dans la braise, coulis au cresson de fontaine <small>D, SU, SE</small> Braised coloured carrots with watercress sauce	29	Cannelloni aux herbes gratinées, foie gras poêlé, sauce Albufera <small>C, G</small> Herbed cannelloni au gratin, pan-fried foie gras, Albufera sauce	28

Poulet fermier entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates <small>C, E, G, D</small> Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust	125	Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de châtaignier <small>C, F, D, SU</small> Whole fish from the coastal fishery, cooked in chestnut leaves	MP
Côtelette d'agneau grillée au feu de bois, purée d'ail noir, noix de cajou torréfiées <small>SU, N, E, SO</small> Grilled lamb chops, black garlic puree, roasted cashews	45	Bar de ligne à l'étuve, fenouil caramélisé, marinère de crustacés <small>SH, F, D, C, SU</small> Steamed sea bass, caramelized fennel, shellfish marinère	54
Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, jus de Daube à la Niçoise <small>G, C, SU</small> Grilled IGP Angus beef hanger steak with thyme, Daube à la Niçoise jus	68	Coquille Saint-Jacques au four, barde de capucin, Béarnaise au Barolo <small>MO, MU, N, SU</small> Oven-baked scallops, wild chicory, Bearnaise sauce with Barolo wine	45
Filet de canard grillé, tatin de coing caramélisé, émulsion de jus <small>SU</small> Grilled duck fillet, caramelized quince tatin, jus emulsion	65	Homard bleu thermidor cuit sur la Myrthe, pousses d'épinard à la moutarde <small>SH, C, N, SU, D</small> Thermidor blue lobster cooked on Myrtle, mustard spinach shoots	42

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre au beurre noisette <small>SU</small> Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)	14	Pousses d'épinard, pamplemousse, moutarde à l'ancienne <small>SU</small> Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard	12
Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique <small>SU</small> Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic	12	Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano	12
Pommes de terre soufflées <small>SU</small> Puffed potatoes (black truffle + \$28)	24	Haricots verts sautés à l'ail confit et persil frais Green beans sautéed, garlic and fresh parsley	12
Polenta croustillante, tomates confites et olives noires <small>SU</small> Crispy polenta, candied tomatoes and black olives	14	Pommes frites French fries (black truffle + \$28)	12

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Marco Estrada



"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

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 | SU - SULPHITES

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.