

# BAGATELLE

## LONDON

### SUR LE POUCE

- ⓑ **La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *G, E, 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 49
- Barbajuans au mesclun d'herbes d'hiver, gomasio d'algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*  
Fried raviolis, winter herbs mesclun, seaweed gomasio 17
- Tigelle, Roquefort, poire Williams, radicchio & oignons caramélisés** *D, 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 lemonii** *F, S, C, MU*  
Seabream ceviche marinated with mandarin, tagète lemonii 21
- Couteaux de mer, œufs de saumon, compote de pomme fumée** *D, S, F, MO*  
Razor clams, salmon roe, smoked apple compote 42
- ⓑ **Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** *G, E, 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, baies de goji, pamplemousse ruby, fines herbes** *G, C, S, MU*  
Riviera salad, small spelt from Provence, goji berries, ruby grapefruit, fine herbs 21
- Burrata des Pouilles, oranges sanguines & radicchio rose, vinaigrette balsamique** *D, S, F, MU*  
Burrata from Puglia, blood orange & pink radicchio, balsamic 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'hiver** *G, E, D, N, C*  
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with winter truffle 48
- 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

- ⓑ 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 en croûte de pistache, purée de pois, sauce au café** *D, S, G, E, MU, N* 52  
Grilled lamb chops with pistachio crust, pea puree, coffee sauce
- 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

- ⓑ 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
- ⓑ 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* 32  
Octopus confit in the oven, celery pesto, spices vierge sauce
- Lotte rôtie, jus de bouillabaisse, émulsion de rouille et crustacés vapeur** *D, S, MO, F, CS, C, G* 34  
Roasted monkfish, bouillabaisse jus, rouille emulsion and steamed crustaceans

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ Pommes frites à l'origan** *G, D, N* 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
- ⓑ 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 de saison sautés à l'huile d'olive, condiment romesco** *E, N, S* 12  
Seasonal vegetables, romesco sauce
- Brocoli grillé, vinaigrette aux tomates séchées au soleil, crostini** *S, G* 14  
Chargrilled broccoleti, sundried tomato vinaigrette, croutons



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

**ⓑ 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.