

DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 36
caramélisées G, E, SO, D, N, SE
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** G, E, SO, D, N 16
«Tropézienne» brioche cake, filled with a delicate Madagascar vanilla cream
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** G, E, SO, D, N, SU 16
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche
Rhum Zacapa Solera Grand Reserva (4cl) 28
- Panettone façon pain perdu, crème aux amandes effilées** G, E, SO, D, N, SE 16
French toast-style panettone with slivered almond cream
- Coings rôtis au vin doux, épices de Noël, sorbet à la citronnelle** G, E, SO, D, N, SE, SU 16
Quince roasted in sweet wine, Christmas spices, lemongrass sorbet
- Tarte croustillante soufflée au chocolat Jivara 70%** G, E, SO, D, N, SE 17
Crispy soufflé tart with 70% Jivara chocolate
- Clémentines rôties au miel de fleurs, sorbet mandarine** G, E, SO, D, N, SE 17
Roasted clementines with flower honey, mandarin sorbet
- Glaces : vanille, chocolat, café** E, G, D, N, SO 12
Ice creams: vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets: citron, fraise, coco** E, G, D 12
Sorbets: lemon, strawberry, coconut



Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Jules Pronost



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

B Worldwide Signature Dishes

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITES | F - FISH

COCKTAILS SIGNATURES

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

SPICED FROST 10cl	22
Homemade cinnamon infused Havana 7yrs Rum, Brazilian / Caribbean banana liqueur, bitter thruth old time, sugar syrup	
MONKEY SMASH 12cl	24
Fresh basilic infused Monkey 47 Gin, elderflower cordial, pineapple yuzu & cardamom puree, aquafaba, lemon juice	
SPICY MOUNTAIN 12cl	25
Don Julio Reposado, Del Maguey Mezcal, lime juice, grapefruit juice, maple syrup	
L'ALPIN 14cl	26
Tanqueray Ten Gin, Italicus liqueur, wild elderflower liqueur, homemade thyme syrup, lemon juice, soda water	
L'AMOUR À LA NEIGE 14cl	26
Beluga Noble Vodka, blackberry liqueur, raspberry puree, lime juice, tonic grapefruit	
MARGARITA DIAMANTE 12cl	27
Dobel Diamante Cristalino, Cointreau, lime juice	
OLD CHERRY CLUB 12cl	28
Chivas Regal Whisky XV, chambord liqueur, angustura bitter, sugar	
AMBER WOODS 14cl	55
Beluga Gold Line Vodka, burgundy blackberry liqueur, homemade honey syrup, lemon juice, ginger beer	

Burrata des Pouilles, Caviar Kristal 30g D, N, SU	160
<i>Pugliese burrata, Kristal Caviar 30 g</i>	
ⓑ Ravioles «Del Plin» au Castelmagno mijotées à la truffe noire (extra caviar Kristal 30g) G, E, D, C	68
<i>Tiny ravioli «Del Plin» with Castelmagno, black truffe (extra caviar Kristal 30g)</i>	
Tarama à la truffe F, G	16
<i>Truffle tarama</i>	
Tarama au crabe F, G, SH	12
<i>Crab tarama</i>	

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jules Pronost

ⓑ Worldwide Signature Dishes



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

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros

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

SUR LE POUCE

Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe blanche d'Alba G, D, N, SE, SO **MP**

Roman pizza with Fior di Latte from Lecce, Cacio & Pepe, white truffle from Alba.

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette P, SH, F, SU **32**

Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe Melanosporum (extra caviar Oscietre 50g) G, D, N, SE, SO **81**

Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, Melanosporum truffle (extra caviar Oscietre 50g)

Arancini au Gorgonzola, sauce tomate des Pouilles G, D, SO **14**

Arancini with Gorgonzola, Pugliese tomato sauce

Mont d'Or AOP gratiné, pain de campagne G, D, MU **38**

Grilled Mont d'Or PDO, traditional bread

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, SO, D, SE, SU

Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal	Oscietre Gold	Beluga
50 g - 260	50 g - 350	50 g - 850
125 g - 600	125 g - 800	125 g - 2100



BELUGA

Beluga Vodka Gold Line Shot (4cl) & Kristal Caviar Bump - 75

Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65

MOCKTAILS

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

TROPICAL WINTER **19**

Mango and guava juices, fresh passion fruit, vanilla syrup

SKI CLUB **19**

Tanqueray Gin Alcohol free 0.0, homemade thyme syrup, lemon juice, fresh cucumber, soda water

BAGATELLE CLASSIQUES

BLOODY MARY **22**

Beluga Noble Vodka, tomato and lemon juices, Worcestershire sauce, Tabasco & celery salt

CAÏPIRINHA **22**

Aguacana cachaça, lime juice, sugar

MOJITO **22**

Bacardi Añejo Cuatro Rum, fresh mint, limes, brown sugar, sparkling water

PALOMA **22**

Don Julio Blanco, lime juice, sugar syrup, grapefruit tonic

EXPRESSO MARTINI **24**

Beluga Noble Vodka, Kahlua, Espresso

FRENCH 75 **26**

Tanqueray Gin, lemon juice, sugar syrup, Telmon champagne brut.



Other classics cocktails are available upon request.

CHAMPAGNES

VERRE
12 cl

BRUT

Telmont « Brut Reserve » - Brut 25

Perrier-Jouët « Grand Brut » - Brut 27

ROSÉ

Perrier-Jouët « Blason Rosé » - Rosé 36

BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët « Blanc de Blancs » - Blanc de Blancs 40

EPC « Blanc de Blancs » - Blanc de Blancs 42

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

VERRE
12 cl

Côtes de Provence « Perle de Rosé » - Château Réal Martin 14

Côtes de Provence « Panthère » - Domaine de Pascati 16

VINS BLANCS

VERRE
12 cl

Soave « Le Volpare » - Tommasi '22 17

**Côtes de Provence « Fantastique » -
Château Sainte Marguerite '22** 24

Marlborough « Sauvignon Blanc » - Cloudy Bay '23 26



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - Costadoro - 100% Arabica

Espresso 5,5

Noisette - Espresso Macchiato 5,5

Café Allongé - Americano 8

Double Espresso 9

Café Crème - Latte 9

Cappuccino 9

Sweet Mountain 16

*Old-fashioned hot chocolate, chocolate, marshmallows,
caramelized hazelnuts, whipped cream*

Red Gold by Bagatelle 18

*Red wine, Grand Marnier, Cointreau, squeezed
orange, cinnamon, four spices*

THÉS DAMMANN

Les thés noirs : 8

Darjeeling

Les thés verts :

Gunpowder

Les tisanes :

Camomille, Verveine, Rooibos citrus



EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

Eau Minérale naturelle plate et pétillante (75 cl) <i>Still and Sparkling water</i>	13
Badoit Rouge - Sparkling Badoit (33 cl)	10
Jus de Fruit Alain Millat (33 cl) <i>Apricot - Pineapple - Orange - Apple - Tomato</i>	10
Coca-Cola (33cl)	10
Coca-Cola Zero (33cl)	10
Fanta (25cl)	10
Sprite (25cl)	10
Fuze Tea Pêche (25cl)	10
Franklin & Sons Ginger Beer <i>Lemon Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Grapefruit, others (20cl)</i>	10
Red Bull Energy Drink (25cl)	12
Red Bull Energy Drink - Sugar free (25cl)	12

JUS DE FRUITS FRAIS

	VERRE 25 cl
Jus d'orange pressé - Fresh orange juice	14
Jus de pamplemousse pressé - Fresh grapefruit juice	14
Jus de citron pressé - Fresh lemon juice	14

VINS DE DESSERT

	VERRE 7 cl
Tokaji Aszu « 5 Puttonyos » - Disznoko '13	25

VINS ROUGES

	VERRE 12 cl
Saint-Joseph « Offerus » - Chave Sélection '22	18
Bolgheri - Il Bruciato, Tenuta Guado Al Tasso '21	24
Chianti Classico - Marchise Antinori '19	35



VODKA BELUGA

BELUGA NOBLE	22
BELUGA GOLD LINE	45

VODKAS

GREY GOOSE	22
BELVEDERE	22
ABSOLUT ELYX	22

WHISKYS

BOURBON BULLEIT	22
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	22
JAMESON PREMIUM	22
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YO	48
WHISKY XV CHIVAS REGAL	55
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55
OCTOMRE 12.2	76
OCTOMORE 12.3	92

VERRE
4 cl

VERRE
4 cl



COGNACS

	VERRE 4 cl
HENNESSY VERY SPECIAL	24
MARTELL X.O	50
HENNESSY PARADIS, MARTELL COHIBA EXTRA	120
REMY MARTIN LOUIS XIII, L'OR DE JEAN MARTELL	400

MEZCAL

	VERRE 4 cl
DEL MAGUEY VIDA (<i>Espadin</i>)	22

APÉRITIFS

MARTINI RESERVA AMBRATTO & RUBINO , RICARD, PASTIS 51, CAMPARI, PROSECCO, OTHERS	12
APEROL SPRITZ, ST-GERMAIN SPRITZ, AMERICANO, NEGRONI	24

BIÈRES

	BOUTEILLE 33 cl
NOAM - <i>Läger beer</i>	14

RHUMS

	VERRE 4 cl
HAVANA 7 YO	22
BUMBU THE ORIGINAL	22
BACARDI AÑEJO CUATRO	22
BUMBU XO	24
DIPLOMATICO RESERVA	24
EMINENTE RESERVA 7 YO	25
FLOR DE CAÑA 18 YO	25
3 RIVIÈRES VSOP	26
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 23	28
SANTA TERESA 1796	28
FACUNDO EXIMO	30
ZACAPA XO	40
FLOR DE CAÑA 25 YO	55
BIELLE SMALL BATCH 2001	68
DICTADOR 1990 JERARQUIA PARDO	80
DICTADOR 1978 2 MASTERS	145
FLOR DE CAÑA V GENERACIONES	250



EAUX-DE-VIE

	VERRE 4 cl
GRAPPA DE TIGNANELLO ANTINORI	20
FRAMBOISINE	20
VIEILLE PRUNE - <i>Miclo</i>	20
CALVADOS - <i>V.S.O.P Christian Drouhin</i>	22
ARMAGNAC - <i>Château Bordeneuve V.S.O.P</i>	24
CALVADOS - <i>Christian Drouhin '73</i>	90

LIQUEURS

	VERRE 5 cl
GET 27, GET 31	15
LIMONCELLO	15
FERNET BRANCA, JÄGERMEISTER, SAMBUCCA, AMARETTO DI SARONO	15
GRAND MARNIER, CHARTREUSE VERTE, GÉNÉPI	15
GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE	25

GINS

	VERRE 4 cl
BOMBAY SAPHIRE	22
TANQUERAY	22
THE GARDENER	24
MALFY - <i>Original, Lemon, Rosa, Arcancia</i>	25
TANQUEREY 10	26
OXLEY PREMIUM	28
MONKEY 47	28

TÉQUILAS

	VERRE 4 cl
BLANCO	
PATRÒN SILVER	22
818 BLANCO By Kendall Jenner	22
DON JULIO BLANCO	22
CRISTALINO	
DOBEL DIAMANTE CRISTALINO	25
REPOSADO	
DON JULIO REPOSADO	27
818 REPOSADO by Kendall Jenner	30
DON JULIO 1942	70
DON JULIO 1942 ROSADO	70
AÑEJO	
818 AÑEJO by Kendall Jenner	35
EXTRA AÑEJO	
818 EIGHT RESERVE by Kendall Jenner	70
JOVEN	
CLASE AZUL MEZCAL JOVEN GUERRERO	110`