

BAGATELLE MEXICO CITY

BAGATELLE MEXICO CITY

"All our dishes are meant to be shared with family and friends, in a festive and convivial atmosphere."

SUR LE POUCE

- B Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e pepe truffée** \$850 MN.
G, MU, D, S, SO, N, SE (1pz)
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e pepe
- Tourtes au maïs, calamar confit au coulis de tomate et marjolaine** \$150 MN.
G, D, MO, S, F, P, SH (5pz)
Thin calamari pies, with tomato & marjoram coulis
- Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet et truffe noire** \$420 MN.
E, MU, D, G (3pz)
Zucchini flower fritters, stuffed with ricotta, black truffle
- Sardines Croustillantes aux noisettes du Piémont, Sauce Arrabiata** \$380 MN.
D, N, F, S (5pz)
Crispy Sardines, Piedmont Hazelnuts, Arrabiata sauce
- B La Parmigiana, mozzarella di Bufala, crème de parmesan** \$300 MN.
D, E, C, S (100gr)
Parmigiana eggplant, mozzarella di Bufala, parmesan cream
- Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** \$490 MN.
E, D, C, SO, S (180gr)
Stuffed potato, pan-fried foie gras, truffled Albufera sauce (extra truffle + \$)

LE CRU

- B Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment Manzano** \$360 MN.
MU, G, E, D, C, S (80gr)
« Bagatelle » tuna tartar, Manzano pepper vinaigrette
- B Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres croustillantes** \$390 MN.
E, F, S, D, N, C, SE, L (85gr)
Sea bass carpaccio, Tonnato style, crispy capers
- Ceviche de Robalo mariné aux légumes du soleil** \$380 MN.
F, C, S (100gr)
Robalo ceviche, marinated with Summer vegetables
- Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** \$420 MN.
M, E, G (3pz)
Knife-cut Black Angus beef tartare, organic egg bottarga
- Crevettes de Sinaloa en Carpaccio, à l'huile d'olive citronnée** \$340 MN.
M, C, SH, S, F (60gr)
Sinaloa Shrimp Carpaccio, with lemony olive oil

CAVIAR

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

G, C, E, F, S, D, N, SH

Kristal 50 g - \$6,500 125 g - \$16,250
Oscietre 50 g - \$11,000

SALADES

- B Salade Riviera, petit épeautre confit, avocat, jus aux framboises** \$220 MN.
G, N, SO, S (160gr)
Riviera salad, candied spelt, avocado, raspberry dressing
- Chou Kale, pois chiche épicés, olives kalamata** \$220 MN.
S, SE, C (220gr)
Kale, spicy chickpeas, Kalamata olives
- Mozzarella di Bufala, tomates cerises confites, fumées au thym** \$430 MN.
D, N, C, S (140gr)
Mozzarella di Bufala, candied cherry tomatoes, smoked with thyme

PÂTES

- B Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** \$480 MN.
D, E, G, C (180gr)
Tiny raviolis « del Plin » with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
- Fettuccine, langouste grillée, bouillon de crustacés safrané** MP
D, SH, S, G, C, E, S (600gr)
Fettuccine, grilled lobster, saffron shellfish broth
- Ravioli, tomates cerises rôties, eau de tomates, basilic** \$420 MN.
G, D, C, S (150gr)
Ravioli, roasted tomatoes, and basil

LA VIANDE

- B Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** \$1,100 MN.
C, D, E, G, S (1.2kg)
Whole-farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs
- Rib eye de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Tabasco** \$850 MN.
D, E, G, S (300gr)
Black Angus beef rib eye, Tabasco pepper sauce
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** \$580 MN.
D, E, G, S (180gr)
Duck fillet grilled over a wood-fire, lacquered with citrus honey
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** \$890 MN.
E, C, D, G, S, M (200gr)
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus

POISSONS

- B Poisson entier de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier** MP
D, F, C, S (1.2kg - 2kg)
Fish of the day from the coastal fishery, cooked in lemon leaves
- Filet de Lubina au four, tomates confites à l'origan sauvage** \$490 MN.
S, F, P, N (140gr)
Baked Lubina fillet, tomato confit with wild oregano
- Poulpe de roche confit aux épices, vierge aux agrumes** \$490 MN.
MU, N, MO, F, P, S (180gr)
Octopus confit with spices, citrus vierge sauce
- Courbine Blanche cuit meunière, pousses d'épinards, sauce aux caviars** \$520 MN.
MU, N, MO, F, P, S (140gr)
White Croaker meunière, spinach shoots, three caviar sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes de terre soufflées** \$190 MN.
S (90gr)
Puffed potatoes (extra truffle + \$)
- B Purée de pommes de terre maison au beurre noisette** \$140 MN.
D (120gr)
Homemade mashed potatoes, brown butter (extra truffle + \$)
- Cœur de Romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** \$220 MN.
M, D, S (1pz)
Grilled Romaine heart with Barolo, Pecorino Romano
- Épi de maïs, fromage blanc au parfum de Provence** \$160 MN.
N, D, S (1pz.)
Corn on the cob, cottage cheese with the flavor of Provence
- Broccoletti sautés, pesto d'herbes fraîches** \$260 MN.
N, D, S (150gr)
Sautéed broccolini, fresh herbs pesto
- B Orzo mijoté au jus de crustacés, condiment à l'ail rose** \$290 MN.
D, C, SH, SO, S, SE (200gr)
Simmered Orzo with shellfish broth and garlic condiment
- Pommes frites à l'origan** \$180 MN.
D (140gr)
French fries with oregano (extra truffle + \$)
- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** \$260 MN.
N, C, S, P (160gr)
Green French beans, fresh almonds, pickled cherries

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Marco Estrada



Kobe Beef

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

«La consommation de viandes, de volailles, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.»
"Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness."



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

Worldwide Signature Dishes

*(Additional fee for extra black truffle or Caviar Kristal 50g)
(Costo adicional por trufa negra o 50g de caviar Kristal extra)
*MP= Market Price

La carte des allergènes est disponible à la demande en Français et en Anglais.
The allergen menu is available on request in French and English.

• Prices are IVA included • Tips are not mandatory • Prices are in Mexican Pesos
• We accept cash and card payments • The weights of the proteins are taken before cooking
• The consumption of raw products is under the responsibility of the person who requested it



BAGATELLE

ST. TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST. BARTS | TULUM
MEXICO CITY | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | SAUDI ARABIA | RIYADH | DOHA