

Bienvenue au restaurant Bagatelle Astir,
où nous célébrons **la richesse culinaire** de la **Méditerranée**.
Nous attachons une importance particulière aux **produits
de saison** et locaux, pour vous offrir une expérience **authentique**
et mettre en valeur les saveurs uniques de cette région.

Au cœur de notre démarche se trouvent
des producteurs passionnés, véritables artisans du goût.
Ensemble, nous cultivons des variétés d'aromates
et de légumes exclusifs, sélectionnés avec soin pour sublimer nos plats.
Ces ingrédients, empreints de fraîcheur et d'authenticité,
apportent une signature unique à chaque bouchée.

Notre engagement envers les saveurs naturelles
et les traditions méditerranéennes se traduit par une carte
qui évolue au fil des saisons, reflétant les trésors les plus frais
et les plus savoureux de la région.
En privilégiant les agriculteurs locaux, nous soutenons
un savoir-faire respectueux de la nature et des cycles agricoles.

Bagatelle Astir, c'est une ode à la Méditerranée
et à l'art de vivre à la française.
Nous sommes ravis de partager avec vous notre passion
pour une cuisine généreuse et inspirée.

Bon appétit !

Rocco Seminara
Manon Santini

BAGATELLE
ATHENS

SUR LE POUCE

🍷 Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & pepe, truffe de saison (extra caviar Oscietre 50 g) ^{G, D, N, SE, SO} <i>Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle (extra caviar Oscietre 50 g)</i>	52	🍷 Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d’Espelette ^{SH, F, MU, SU} <i>Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette</i>	29
Moules sautées, jus de maniere au safran de l’arrière-pays ^{G, D, MO} <i>Sautéed Vongoles, marinière jus with saffron from the hinterland</i>	25	Ceviche de daurade aux agrumes, œufs de truite, fleurs de tagete ^{C, F, SU} <i>Sea bream ceviche with citrus fruits, trout roe, Agastache apricot</i>	25
Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata ^{MU, SU, MO, N} <i>Crispy sardines with Piemont hazelnuts, arrabbiata sauce</i>	18	Gamberonis rouges de Méditerranée en carpaccio, émulsion corailée ^{C, E, F, SH, SU} <i>Mediterranean red gamberoni carpaccio, coral emulsion</i>	36
🍷 Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP ^{G, E, P, SO, D, C} <i>Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP</i>	26	🍷 Carpaccio de bar, «façon Tonnato» Câpres crispy & citron vert ^{F, P, SO, D, C, SU} <i>Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers</i>	26
Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives ^{G, D, MO} <i>Grilled rock octopus with chili, olives and lemon sauce</i>	36	Bœuf Charolais en tartare au couteau, poutargue d’œuf, (Extra caviar Kristal 20 g) ^{F, D, N, C, SU} <i>Beef tartare with egg bottarga, (Extra Kristal caviar 20 g)</i>	26

CAVIAR		30 g	50 g	125 g
	Kristal	160	260	640
Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari ^{G, E, F, D, SU} <i>Bagatelle’s caviar selection by Kaviari</i>	Oscietre Gold	155	250	620
	Beluga	500	830	

SALADES

🍷 Salade Riviera, épeautre toasté, légumes croquants, baies de Goji ^{C, G, N, SU, D, MU, SO} <i>Riviera salad, toasted spelt, crunchy vegetables, Goji berries</i>	25	🍷 Ravioles «Del Plin» au Castelmagno mijotées à la truffe de saison (extra caviar Kristal 30 g) ^{G, E, D, C} <i>Ravioli «Del Plin» with Castelmagno, seasonal truffle (extra caviar Kristal 30 g)</i>	40
Mozzarella DOP, carottes de couleurs cuites dans la braise, coulis au cresson de fontaine ^{D, SU, SE} <i>Mozzarella di bufala, Braised coloured carrots with watercress sauce</i>	26	Fettuccini, homard bleu, bouillon de crustacés à la citronnelle ^{G, E, F, SU, MO} <i>Fettuccini, blue lobster, shellfish broth with lemongrass</i>	MP
Salade betteraves fumees aux herbes, fromage frais au zaatar ^{D, SU} <i>Herb-smoked beet salad with zaatar cream cheese</i>	29	Linguine à l’Amatriciana Guanciale croustillant, sauce tomate épicée ^{G, E, C} <i>Linguine Amatriciana Crispy guanciale, spiced tomato sauce</i>	34

PÂTES

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

LA VIANDE

🍷 Poulet fermier entier au beurre d’estragon, en croûte de sel aux aromates ^{G, E, D, C, SU} <i>Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs</i>	110	🍷 Poisson entier de pêche côtière, cuit dans des feuilles de mandarine ^{F, D, C, SU} <i>Whole coastal-caught fish, cooked in mandarin leaves</i>	MP
Ribeye de boeuf Black Angus Grillé, sauce au poivre Sarawak ^{D, C, S, MU} <i>Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce</i>	76	Coquille Saint-Jacques au four, céleri confit, Béarnaise au Barolo ^{MO, MU, N, SU} <i>Oven-Baked Scallops, Confit Celery, Barolo Béarnaise</i>	52
Côtelettes d’agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir ^{E, G, SU} <i>Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment</i>	38	Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut ^{C, N, C, SU, D} <i>King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>	45
Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d’agrumes ^{E, D, SU} <i>Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey</i>	42	Turbot à l’étuvée, risotto de courgettes jaunes, condiment à l’harissa ^{F, D, C, SU} <i>Braised turbot, yellow zucchini risotto, harissa condiment</i>	49

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Coeur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano ^{SU} <i>Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano</i>	15	🍷 Pommes frites à l’origan (extra truffe MP) ^{P, SO} <i>Fried potatoes with oregano (extra truffle MP)</i>	12
Riz mijoté au jus de crustacés, marinade aux cebêtes - pignons ^{C, E, F} <i>Rice simmered in shellfish juice, spring onion - pine nuts marinade</i>	12	Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique ^{P, SO, SU} <i>Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic</i>	12
🍷 Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffe MP) ^D <i>Mashed potatoes with brown butter (extra truffle MP)</i>	18	Salade de fenouil Stracciatella, copeaux de poutargue, huile de basilic ^{MU, C, S U} <i>Stracciatella fennel salad, shavings of bottarga, basil oil</i>	14
Pain pita soufflé au zaatar ^{D, N, C, SU} <i>Zaatar puffed pita bread</i>	10	Légumes d’automne sautés à l’huile d’olive, condiment romesco ^{E, N, SU} <i>Autumn vegetables, romesco sauce</i>	12

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Joseph Kahat*



“ If you didn’t post it, it didn’t happen.”
@Bagatelleathens

🍷 Worldwide Signature Dishes

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