

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

BREAD & PASTRY SELECTION

- Brioche à la truffe noir, crème de parmesan affinée** G, D, E 16
Truffle brioche, aged parmesan cream
- Panier de Viennoiserie Croisants, pain au chocolat, danish à la pistache** G, D, N, E 24
Croissants, pain au chocolat, pistachio Danish
- Focaccia au fromage, crème aux pistaches, courgettes jaunes, fleur de thym** G, D, S, N 22
Cheese Focaccia, pistacchio cream, yellow zucchini, thyme

RAW BAR & STARTERS

- Huîtres fines, caviar Oscietre, mignonette au champagne** M, F, S 52
Fine oysters, Oscietre Caviar, champagne mignonette
- Burrata, artichaut à la Giudia, raisins de mer et menthe** D 34
Creamy burrata, artichokes a la Giudia, sea grapes and mint
- Croque Truffé Madame, comté affiné, œuf poché** G, D, E 28
Truffle croque Madame, aged comté, poached egg

EGGS & MAINS

- Œuf brouillés moelleux, toast brioché, poutargue de caviar** G, E, F, D 28
Soft scrambled eggs, brioche toast, caviar bottarga
- Benedict de homard à la riviera, œuf moelleux, hollandaise au safran, brioche croustillante** C, G, E 42
Lobster Benedict, soft boiled egg, saffron hollandaise, crispy brioche
- Sakshouka Provençal, œufs pochés, feta, pain au levain grillé** D, E, G 26
Provençal sakshouka, poached eggs, feta, grilled sourdough
- Toast avocat et œuf poché, perles de grenades** G, S, E, D 32
Avocado Toast with Poached Egg, Pomegranate Seeds
- Fillet de bœuf Wagyu, œufs au plat, sauce bordelaise au foies gras** D, S, E 120
Wagyu beef fillet, sunny side up eggs, foie gras bordelaise

SIDES

- Champignon sauvages sélectionnés, cuit au beurre et aux fines herbes et noix de cajou** D, N 14
Handpicked wild mushrooms, cooked in butter and fine herbs and cashew nuts
- Saumon fumé, muffin anglais, crème acidulée** G, D, F 28
Smoked Salmon, english muffin, Sour Cream
- Pommes de terre à la truffe façon Calabrese, comté affiné, aioli à l'ail** D, E 14
Potato calabrese, aged comté shavings, garlic aioli

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

LES DOUCEURS

- Tarte aux noix de pécan, caramel au bourbon, chantilly à la vanille** G, N, D 18
Pecan tart, bourbon caramel, vanilla chantilly
- Yaourt grec, granola maison, compotée de fruits de saison, miel au thym** D, N 16
Greek yogurt, homemade granola, seasonal fruit compote, thyme honey
- Flan Parisien, vanille de Madagascar, pâte croustillante, glaçage au caramel** G, E, D 24
Parisien flan, Madagascar vanilla, crispy pastry, caramel glaze
- Gâteau gaufre à la carotte, mousse au cream cheese, noix épicées, carottes caramélisées au sirop d'érable** G, E, N 19
Carrot waffle, cream cheese mousse, spiced walnuts, caramelised carrots with maple syrup
- Mikado, ganache au chocolat, croustillant praliné, chantilly à la vanille** G, E, D 22
Mikado, chocolate ganache, praline crunch, vanilla chantilly
- Cookie moelleux, noisette du Piedmont, caramel au beurre salé, glace vanille** G, E, D 19
Soft cookie, hazelnuts from Piedmont, salted butter caramel, vanilla ice cream
- Madeleine au citron, glaçage aux amandes, agrumes confits** G, E, N, D 18
Lemon Madeleine, almond glaze, confit citrus
- Ananas mariné, sirop de vanille, zestes de citron vert, sorbet coco** S, N 19
Marinated pineapple, vanilla syrup, lime zest, coconut sorbet

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



“ If you didn't post it, it didn't happen.”

@Bagatelleathens

Tous nos prix sont en Euros

All our prices are in Euros