

# BAGATELLE

## ST. BARTH

### SUR LE POUCE

**Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée** (supp. truffe 20€) E, D, C, SO, S  
*Potatoe stuffed, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle 20€)*

46

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** G, D, S, C, E  
*Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO*

32

**Focaccia De Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison** G, D, N, SE, SO  
*De Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal Truffles*

\*MP

**Flours de courgettes farcies de ricotta en beignet, herbes du potager** C, D, E, S  
*Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese in fritters*

39

### LE CRU

**Mahi Mahi en ceviche mariné au citron vert, pickles de concombre, coriandre** C, F, S  
*Mahi Mahi ceviche marinated in lime, cucumber pickles, cilantro*

29

**Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes** E, F, D, S  
*Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers*

34

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, SH, S  
*« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette*

36

**Fines tranches de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf** E, D, MU, N, S  
*Thin Black Angus beef slices, egg bottarga*

31

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** E, F, G, D, SH, SO, N, SE, S, C  
*Bagatelle's caviar selection by Kaviari*

Kristal 50 g - 440 100 g - 900 Oscietre Gold 50 g - 690 100 g - 1320

### SALADES

**Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, fines herbes** C, G, S, N  
*Riviera salade, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, fine herbs*

29

**Salade de betteraves marinées, fromage frais, parfumé au Sumac** D, SE, S  
*Marinated beet salad, fresh cheese flavored with Sumac*

25

**Burrata des Pouilles, tomates cerises fumées, jus vinaigré** D, N, S  
*Apulian Burrata, smoked cherry tomatoes, vinaigrette (extra caviar MP)*

39

### PÂTES

**Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D, C  
*Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle*

\*MP

**Rigatoni de blé dur torréfié, boeuf confit à la marjolaine** G, C, E, D, S  
*Whole wheat rigatoni, beef confit with marjoram*

36

**Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine** C, E, G, D, SH, S  
*Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena*

\*MP

\*Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour  
Fresh truffle, price depending on origin and market price

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

## LA VIANDE

**B** **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S  
*Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics*

**Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** D, C, S  
*Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment*

**Filet de bœuf Angus, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D, S  
*Angus beef fillet, grilled with thyme, Sarawak pepper sauce*

**B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S \*MP  
*Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves*

**Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F  
*Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment*

**Filet de Mahi Mahi, fenouil fondant, soupe de poisson au safran** C, F, D, S, MU  
*Mahi Mahi fillet, tender fennel, saffron fish soup*

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Cœur de romaine mariné aux agrumes, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S  
*Romaine salad heart, marinated with citrus, Pecorino Romano*

**Pommes frites maison à l'origan** 12  
(supp. truffe 20€) D  
*Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)*

**Choux-Fleur mariné & doré au four, sauce à la menthe** D, C, S  
*Marinated and oven-roasted cauliflower, mint sauce*

**B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** 14  
(supp. truffe 20€) D  
*Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)*

*Corporate Chef: Rocco Seminara*

*Executive Chef: Jordan Gressiez*



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

@Bagatellestbarth

**B** **Worldwide Signature Dishes**

**Prix nets en euros - service compris**

All prices are in euros currency  
Service charge included

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 | S - SULPHITES

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes  
We provide our customers with the traceability of all our meats