



BAGATELLE

ST.TROPEZ | COURCHEVEL | ATHENS | BODRUM | LONDON | MIAMI RIVER  
MIAMI | ST.BARTH | TULUM | LOS CABOS | SAN JUAN | MEXICO CITY | DUBAI | DOHA



BAGATELLE  
ST. TROPEZ

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie.

Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

**La nature nourrit notre cuisine.**

*Rocco Seminara*

*Manon Santini*



« Explore our garden ! »

Je partage mon univers gourmand avec simplicité, pour **éveiller les papilles** et offrir des **instants de douceur.**

Chaque dessert est imaginé comme une parenthèse de plaisir, conçu avec des **produits de saison** et des **ingrédients soigneusement sélectionnés**, souvent locaux.

Je cherche avant tout à trouver une harmonie juste entre les saveurs et les textures, avec **simplicité et sincérité.**

Des chocolats intenses, des fruits frais et des créations légères s'associent pour composer un menu équilibré, à la fois généreux et délicat.

J'aime créer des desserts qui **racontent une histoire**, qui font écho à une émotion ou à un souvenir.

Des bouchées qui fondent doucement, des notes qui surprennent, toujours dans un esprit de justesse et d'authenticité.

Plus qu'un dessert, c'est une **invitation à la gourmandise**, à vivre un moment simple et sincère, sans artifices.

Bienvenue dans mon univers sucré.

*Manon Santini*

# DOUCEURS

## **B** Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont

**caramélisées** E, G, D, N, SE, SO

*Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts*

*World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini*

## **B** Tropézienne à la vanille de Madagascar E, G, D

*Madagascar vanilla Tropézienne*

## **B** Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche G, E, D, SU

*Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche*

## **Sablé breton, crème brûlée à la vanille, abricots & tagètes lemonii** G, E

*Breton shortbread, vanilla crème brûlée, apricots, tagetes lemonii.*

## **Délice à la noix de coco, fruits rouges et litchi**

**parfumé à la Vodka UNA** G, E, D, N

*Coconut cheesecake, red fruits and lychee infused with UNA Vodka*

## **Sorbet à la fraise, fraises marinées, Timut, fleurs de sureau** G, E, D, SU

*Strawberry sorbet, marinated strawberries, Timut, elderflowers*

## **Glace à l'Italienne à la pistache de Sicile, praline de pistache** G, E, D, SU

*Italian-style Sicilian pistachio ice cream with pistachio praline*

## **Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises**

*Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries*

## **Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café** G, E, D

*Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee*

## **Sorbets : litchi, citron, fraise, coco** G, E

*Sorbets : lychee, lemon, strawberry, coconut*

*Corporate Pastry Chef: Manon Santini*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



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

@Bagatellestropez

**B** Worldwide Signature Dishes

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS - ILLY

**Espresso**

**Noisette** - Espresso Macchiato

**Café Allongé** - Americano

**Café Crème** - Latte

**Cappuccino**

**Double Espresso**

## THÉS

*Dammann sélection*

**Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine**

## RHUMS 4 cl

**Bumbu X.O**

**Zacapa 23**

**Zacapa X.O**

## WHISKYS 4 cl

**Chivas 18 YO**

**Chivas Royal Salute 21 YO**

**Johnnie Walker Blue label**

## COGNACS

**Hennessy X.O 4 cl**

**Remy Martin Louis XIII | cl**

## LIQUEURS 4 cl

**Limoncello Antinori**

**Grand Marnier**

**Cuvée Louis Alexandre**