



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

Bienvenue au restaurant Bagatelle Saint-Tropez, où l'esprit festif de la Riviera rencontre l'élégance d'une **cuisine méditerranéenne raffinée**.

Nous puisons notre inspiration dans la richesse des terres provençales, entre mer et garrigue, là où la nature offre ses plus beaux trésors.

Chaque jour, nous célébrons **la saisonnalité** et **le terroir**, en collaborant avec des producteurs locaux passionnés qui cultivent avec amour légumes, herbes, fleurs comestibles et fruits du soleil.

Grâce à eux, notre cuisine respire **la fraîcheur, l'authenticité et le goût vrai**.

Au cœur de notre démarche : une sélection exigeante de produits, des ingrédients d'exception, cueillis à maturité, et une attention portée à chaque détail pour sublimer leur essence.

Notre carte évolue au rythme des saisons et des récoltes, enracinée dans les **traditions méditerranéennes** et portée par une **créativité joyeuse et généreuse**.

Bagatelle Saint-Tropez, c'est un art de vivre à part entière : celui des longues tablées estivales, des **plaisirs partagés**, et de la **convivialité** à la française sous les oliviers ou face à la mer.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans cet écrin de lumière, et de partager avec vous une cuisine sincère, inspirée, et résolument solaire.

Bon appétit !

Rocco Seminara

BAGATELLE

ST. TROPEZ

SUR LE POUCE

Goujonnettes soufflées de daurade, fraîcheur fromagère citronnée G, E, F, D, N, C, MU, SU
Sea bream puffed goujonnettes, fresh lemon cheese

Fleurs & courgettes farcies à la brousse de chèvre frais, jus d'herbes MU, SU MO N
Flowers & zucchinis stuffed with fresh goat's cheese brousse, herb juice

Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olive MU, SU MO N
Grilled rock octopus with chilli, lemon-olive virgin sauce

Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe de saison (extra caviar Oscietre 50 g) G, D, N, SE, SO
Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, seasonal truffle (extra Oscietre caviar 50 g)

Broccoletti sautés à l'huile d'olive & pesto de tomates séchées MU, SU, MO, N
Broccoletti sautéed in olive oil & sun-dried tomato pesto

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, E, P, SO, D, C
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO

LE CRU

Rouget de roche aux poivrons confits, jus de crustacés, salade d'herbes F, D, N, C, SU
Red mullet with candied peppers, shellfish jus, herb salad

Carpaccio de bar, « façon tonnato », câpres de Pantelleria crispy E, F, P, SO, D, C, SU
Sea bass carpaccio, tonnato style, crispy Pantelleria capers

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette SH, F, MU, SU
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

Ceviche de Mulet au Gin Malfy, kumquats rôtis, tagètes lemonii E, P, SO, D, N, C, MU
Mullet Ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence SH, E, F, P, C, MU, SU
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia lemon

Fines tranches de bœuf marinées, vierge aux épices rouges, cacahuètes toastées E, P, SO, D, N, C, MU
Thin Black Angus beef slices, red spice virgin, toasted peanuts

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, D, SU
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal

50 g
125 g

Oscietre Gold

50 g
125 g

Beluga

50 g
125 g

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre de Provence toasté, avocat, nectarines, origan G, C, SU
Riviera salad, toasted spelt from Provence, avocado, nectarines, oregano

Mozzarella Di Campana DOP, tomate à la Provençale, jus vinaigré (extra caviar Kristal 30 g) D, N, SU
Mozzarella di Campana PDO, Provence-style tomato, vinegar jus (extra Kristal caviar 30 g)

Haricots verts rafraîchis, girolles au thym, amandes grillées F, P, D, C, SE, SU
Sautéed green beans, chanterelles with thyme, roasted almonds

PÂTES

Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison (extra caviar Kristal 30 g) G, E, D, C
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle (extra Kristal caviar 30 g)

Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée G, E, F, SU, MO
Linguine puttanesca, tomatoes from Puglia, calamaretti, and dried bonito

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

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

LA VIANDE

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

Onglet de bœuf grillé à l'origan, jus corsé aux câpres & cornichons D, C, SU
Grilled beef hanger steak with oregano, caper and pickle jus

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

Côte de veau grillée, pousses d'épinards au citron, jus aux girolles E, D, SU
Grilled veal rib, spinach shoots with lemon, chanterelle jus

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** F, D, C, SU
Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves

Pélamide rôtie, artichauts fumés et croustillants, jus corsé aux cerises SH, SU
Roasted Atlantic bonito, crispy smoked artichokes, robust cherry jus

Gambas rôties, vierge aux poivrons-échalotes, oseille Buckler SH, SU
Roasted prawns, with bell pepper-shallot virgin sauce, Buckler sorrel

Filet de turbot à l'étuvée, façon marinara à l'origan sauvage, jus acidulé G, F, D, C, SE, SU
Braised turbot fillet, wild oregano marinara style, sour jus

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Tomates olivettes confites, cerises rôties à l'ail et au thym SU
Candied olive tomatoes, roasted cherries with garlic and thyme

Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis D, N, C, SU
Sautéed purple artichokes, radish tops pesto

- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra caviar Kristal 15 g)** D
Mashed potatoes with brown butter (extra Kristal caviar 15 g)

Coeur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, SU
Grilled Romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, herbs

- B** **Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffe MP)** P, SO
Agria fried potatoes with oregano (extra truffle MP)

Courgettes violon sautées à l'échalote et thym frais D, C, SU
Sautéed violon zucchinis with shallots and fresh thyme

Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique P, SO, SU
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic

Orzo mijoté aux palourdes, jus de crustacés à l'estragon, chorizo de la mer SH, E, D, N, C, MU, SE, SU
Orzo simmered with clams, shellfish jus with tarragon, chorizo from the sea

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Bilal Amrani



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

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros