

BAGATELLE
ST. TROPEZ

BAGATELLE

ST. TROPEZ

SUR LE POUCE

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

Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olive D, MU, MO, SU
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)

Fleurs & courgettes farcies à la brousse de chèvre frais, jus d'herbes G, P, SO, D, C,
Flowers & zucchinis stuffed with fresh goat's cheese brousse, herb juice

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

LE CRU

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

39 **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 F, C, SU
Mullet Ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii

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

32 **Fines tranches de bœuf marinées, vierge aux épices rouges, cacahuètes toastées** E, P, N, C, SE, SU
Thin Black Angus beef slices, red spice virgin, toasted peanuts

CAVIAR

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



Beluga Vodka Gold Line Shot (4cl) & Kristal Caviar Bump - 75

Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65

Kristal 30 g - 150 50 g - 240 125 g - 580

Oscietre Gold 50 g - 320 125 g - 780

Beluga 50 g - 830 125 g - 2 100

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)

Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac, oeufs de truite F, P, D, C, SE, SU
Marinated-smoked beets, fresh cheese flavoured with sumac, trout eggs

PÂTES

28 **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)

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

24 **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 P, D, C, MU, SU

Grilled beef hanger steak with oregano, caper and pickle jus

Côte de veau grillée, pousses d'épinards au citron, jus aux girolles P, D, C, SU

Grilled veal rib, spinach shoots with lemon, chanterelle jus

LE POISSON

125 **B** Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier F, P, D, C, SU

Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves

44 Gambas rôties, vierge aux poivrons-échalotes, oseille Buckler SH, SU

Roasted prawns, with bell pepper-shallot virgin sauce, Buckler sorrel

64 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

MP

48

50

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis D, N, C, SU

Sautéed purple artichokes, radish tops pesto

16 Courgettes violon sautées à l'échalote et thym frais D, C, SU

Sautéed violon zucchinis with shallots and fresh thyme

16

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)

12 **B** Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffe MP) P, SO

Agria fried potatoes with oregano (extra truffle MP)

12

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, SU

Grilled Romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, herbs

24 Riz mijoté aux palourdes, jus de crustacés à l'estragon, chorizo de la mer SH, E, D, N, C, MU, SE, SU, MU

Rice simmered with clams, shellfish jus with tarragon, chorizo from the sea

30

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Bilal Amrani



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

B 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