

BAGATELLE LONDON

SUR LE POUCE

- ⓑ La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *E, D, C, S*
 Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO
- ⓑ Pizza romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*
 Roman pizza with fior di latte de Lecce, truffled Cacio e Pepe
- Barbajuans au mesclun d'herbes de saison gomasio d'algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*
 Fried raviolis, seasonal herbs mesclun, seaweed gomasio
- Fleur de courgettes farcies à la ricotta en beignet, herbes du potager** *D, S, N*
 Zucchini flower fritters stuffed with ricotta cheese
- Vongoles sautées, jus de marinère au cajun de l'arrière-pays** *G, D, S, MO*
 Sautéed clams, marinère jus with cajun

LE CRU

- Augrumes, vinaigrette aux fruits rouges épicée** *F, S*
 Citrus marinated Sea bream gravlax, spiced red berry vinaigrette
- Couteaux de mer, œufs de saumon, compote de pomme fumée** *D, S, F, MO*
 Razor clams, salmon roe, smoked apple compote
- ⓑ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** *G, E, D, N, MU, S*
 Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga
- ⓑ Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, C*
 Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers
- ⓑ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, CS, S*
 Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari *G, CS, E, F, D, N, S*
 Bagatelle's caviar selection by Kaviari

To complement your caviar, the Chef suggests 2cl of Louis XIII

Kristal

30g - 170
 50g - 290
 125g - 720

Beluga

30g - 570
 50g - 970
 125g - 2 420

SALADES

- ⓑ Provence, pickles de cerises morello, baies de goji, fines herbes** *G, C, S, MU*
 Riviera salad, small spelt from Provence, pickled morello cherry, goji berries, fine herbes
- L'ail des ours, peches grillees, noix de cajou** *D, N, S*
 Watercress salad, wild garlic and yogurt cream, grilled peaches, cashews
- Burrata des Pouilles, tomates de plein champ, vinaigrette de grenade** *D, MU, S*
 Burrata from Puglia, seasonal tomatoes, pomegranate vinaigrette

PÂTES

- ⓑ Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** *G, E, D, N, C*
 Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, CS, E, D, N, C, S*
 Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot
- Spaghetti à la chitarra, pesto de pistache, stracciatella, asperges** *G, D, N, S*
 Spaghetti a la chitarra, pistachio pesto, stracciatella, asparagus

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

LA VIANDE

- ⓑ **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** *G, E, D, N, S* 115
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs
- Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** *D, C, S, MU* 62
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Côtelette d'agneau en croute de pistache, purée de pois, sauce au café** *D, S, G, E, MU, N* 52
Grilled lamb chops with pistachio crust, pea puree, coffee sauce
- Magret de canard laqué à l'orange, polenta crémeuse, aubergines rôties** *SO, D, S* 38
Orange laquered duck breast, creamy polenta, roasted aubergines

LE POISSON

- ⓑ **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** *D, F, C, S* MP
Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves
- ⓑ **Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** *CS, F, D, N, C, S* 36
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe de roche confit au four, pesto de céleri, vierge aux épices** *N, MO, S, C, D, MU* 32
Octopus confit in the oven, celery pesto, spices vierge sauce
- Filet de rouget au four, tomates confites à l'origan sauvage** *D, F, C, S* 34
Baked Red Mullet fillet, tomatoes confit with wild oregano

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- ⓑ **Pommes frites à l'origan** *G, D, N* 12
French fries with oregano (extra truffle + £2)
- ⓑ **Purée de pommes de terre, beurre noisette** *D, G* 11
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)
- Riz sauvage mijoté au jus de crustacés, vierge au citron, noix de cajou** *CS, E, F, D, N, C, MU, S* 16
Wild rice simmered in shellfish broth, lemon vierge sauce, cashews
- Haricot verts amandine** *D, N, S* 12
Almond French green beans
- Pommes de terre soufflées maison** 12
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £2)
- Brocoli grillé, vinaigrette aux tomates séchées au soleil, crostini** *S, G* 14
Chargrilled broccoleti, sundried tomato vinaigrette, croutons



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

ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



Kobe Beef

C - CELERY | CS - CRUSTACEANS | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
A discretionary 15% charge will be added to your bill which comprises a 7.5% service charge and a 7.5% house charge.
All prices are inclusive of VAT.