

Bienvenue au restaurant **Bagatelle Montauk**, où l'énergie bohème des Hamptons rencontre l'élégance d'une **cuisine méditerranéenne d'inspiration marine**.

Nous puisons notre inspiration dans la beauté brute de la côte est américaine entre océan Atlantique et pinèdes sauvages là où la nature dévoile ses plus belles richesses.

Chaque jour, nous célébrons la **saisonnalité** et les **trésors de la région**, en collaborant avec des producteurs locaux passionnés qui cultivent et pêchent avec soin légumes, herbes, fruits et produits de la mer.

Grâce à eux, notre cuisine exprime **fraîcheur, authenticité** et **respect du goût**.

Au cœur de notre démarche : une sélection exigeante de produits, des ingrédients d'exception, récoltés à maturité ou pêchés au meilleur moment, et une attention méticuleuse portée à chaque détail.

Notre carte évolue au rythme des marées, des récoltes et des saisons, enracinée dans les **traditions méditerranéennes** tout en s'ouvrant aux **influences locales**.

Bagatelle Montauk, c'est un art de vivre libre et solaire : celui des longues soirées d'été, des plats à partager, du sable encore chaud sous les pieds et d'un certain goût pour la fête.

Nous sommes ravis de vous accueillir dans ce havre lumineux, et de partager avec vous une cuisine sincère, inspirée, et profondément ancrée dans son environnement.

Bon appétit !

Rocco Seminara

Manon Santini

BAGATELLE

GOSMAN'S MONTAUK

SUR LE POUCE

Hûîtres selon arrivage, condiments rafraîchis à la tomate et raifort SU, SH *Each - 4*
Daily selection of fresh oysters, homemade tomato puree, horseradish

Selection de coquillages de nos pêcheurs, jus de marinère au safran SU, SH, MO, D
Gosman's fish market clams selection, Vongole style, infused in saffron

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

Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives MU, SU, MO
Grilled rock octopus with chili, olive and lemon sauce

LE CRU

Tartare de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio F, D, N, C, SU **23**
Black Angus beef tartare, organic egg bottarga (30gr Kristal caviar +\$149)

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SU **29**
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

Carpaccio de bar rayé, « façon tonnato », câpres frits E, F, SO, SU **33**
Striped bass carpaccio, tonnato sauce, fried capers

Plie en ceviche, marinée au citron vert, pickles de concombre, coriandre C, F, SU **31**
Fluke ceviche, marinated in lime, pickled cucumber, cilantro

CAVIAR

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

Kristal	Oscietre Gold
50 g - 290	50 g - 525
125 g - 690	125 g - 1250

SEAFOOD PLATTER

Sélection de plateaux de fruits de mer Bagatelle SU, SH, MO, F
Bagatelle seafood platter selection

Small - 115
4 oysters - 4 clams - 4 wild shrimp - 1.5lbs lobster
Large - 250
8 oysters - 8 clams - 8 wild shrimp - 3lbs lobster

SALADES

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano C, E, F, D, MU, SU
Grilled romaine heart with Barolo and Pecorino Romano

Salade Riviera, céréales du moment, avocat, vinaigrette fraise et balsamique C, G, N, SU
Riviera salad, seasonal cereals, avocado, strawberry and balsamic dressing

Burrata locale, tomates cerises, jus vinaigré (30gr caviar Kristal +\$149) D, N, SU
Local burrata, cherry tomatoes, vinaigrette (30gr Kristal caviar +\$149)

PÂTES

Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison G, E, D **69**
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

Pennoni à la sauce tomate mijotée, tomates cerises rôties, stracciatella G, E, SU **32**
Pennoni with slow-cooked tomato sauce, roasted cherry tomatoes, stracciatella

Fettuccine au homard local, jus de crustacés à la citronnelle G, C, SU, E, D, SH
Local lobster fettuccine, lemongrass infused shellfish broth
1.5lbs - **115** 3lbs - **255**

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

LA VIANDE

Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce poivre maison ^{D, SU}
Black Angus strip loin, homemade black peppercorn sauce

Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir ^{C, D, SU}
Provence style marinated lamb chops, black garlic chutney

Travers de porc cuits lentement, laqués aux épices et au miel d'agrumes ^{D, SU}
Slow cooked and roasted pork ribs, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

135 ^B **Poisson du jour grillé, beurre blanc** ^{F, D, S}
Grilled catch of the day, beurre blanc

54 **Saint-Jacques à la plancha, riso de courgettes, émulsion d'harissa** ^{C, D, MO, F, SH}
Plancha scallops, zucchini riso style, harissa emulsion

45 **Flétan rôti, beurre blanc aux agrumes, oeufs de truite, palourdes et huile verte** ^{C, F, D, SU, MO, SH}
Roasted halibut, citrus beurre blanc, trout roe, clams and green oil

GOSMAN'S LIVE LOBSTER

We source all seafood from our neighbouring fish market

Steamed / Oven roasted / Grilled

1.5lbs - 115 3lbs - 255

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Tomates olivettes confites, cerises rôties, jus au vinaigre et thym ^{SU}
Candied plum tomatoes, roasted cherry, thyme and vinegar dressing

^B **Purée de pommes de terre au beurre noisette (15gr caviar Kristal +\$69)** ^D
Mashed potatoes with brown butter (15gr Kristal caviar +\$69)

Choux-fleurs marinés et dorés au four, sauce à la menthe ^{D, C, SU, SE}
Marinated and oven-roasted cauliflowers, mint sauce

12 ^B **Pommes frites à l'origan (extra truffe MP)** ^{D, G}
French fries with oregano (extra truffle MP)

18 **Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** ^{SU}
Smoked marinated eggplant, vierge sauce with balsamic

18 **Choux de Bruxelles blanchis et frits, pesto aux herbes, Pecorino** ^{D, SU}
Fried Brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Rémi Chevallier



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

^B **Worldwide Signature Dishes**

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

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

A service charge of 20% will be automatically applied to parties of 12 or more and will be distributed to the Bagatelle Gosman's Montauk Team.