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

**Huîtres 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 marinière au safran** SU, SH, MO, D — **39**
*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 — **52**
*Roman pizza with mozzarella, Cacio & Pepe, seasonal truffle (extra Kristal caviar 50g)*

B **Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives** MU, SU, MO — **29**
*Grilled rock octopus, chili, lemon olive 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)*

B **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette épicée** F, MU, SU — **29**
*Bagatelle tuna tartar, avocado, spicy dressing*

B **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, lime cured, 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*

BELUGA

**Beluga Vodka Gold Line Shot (6cl) & Kristal Caviar Bump - 75**
**Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65**

## SALADES

**Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, SU — **19**
*Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano*

B **Salade Riviera, céreales du moment, avocat, vinaigrette fraise et balsamique** C, G, N, SU — **25**
*Riviera salad, seasonal grains, avocado, strawberry balsamic dressing*

**Burrata locale, tomates cerises, jus vinaigré (30gr caviar Kristal +$149)** D, N, SU — **24**
*Local burrata, cherry tomatoes, vinaigrette (30gr Kristal caviar +$149)*

## PÂTES

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

**Pennoni à la sauce tomate, tomates cerises rôties, stracciatella** G, E, SU — **32**
*Pennoni, 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**

*Gratuity of 20% will be automaticly applied to parties of 12 or more.*

*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 — **55**
*Black Angus strip loin, homemade black peppercorn sauce*

**Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** C, D, SU — **65**
*Provence style marinated lamb chops, black garlic chutney*

**Travers de porc cuits lentement, laqués aux épices et au miel d'agrumes** D, SU — **49**
*Slow cooked and roasted pork ribs, lacquered spices, citrus honey*

## LE POISSON

Ⓑ **Poisson du jour grillé** F, D, S — **135**
*Grilled catch of the day*

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

**Flétan rôti, beurre blanc aux agrumes, oeufs de truite, palourdes et huile verte** C, F, D, SU, MO, SH — **45**
*Roasted halibut, citrus beurre blanc, trout roe, clams, 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 — **18**
*Candied plum tomatoes, roasted cherries, thyme and vinegar dressing*

Ⓑ **Purée de pommes de terre au beurre noisette (15gr caviar Kristal +$69)** D — **12**
*Mashed potatoes with brown butter (15gr Kristal caviar +$69)*

**Choux-fleurs marinés et dorés au four, sauce à la menthe** D, C, SU, SE — **18**
*Marinated and oven-roasted cauliflower, mint sauce*

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

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

**Choux de bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino** D, SU — **18**
*Crispy 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*

Ⓑ **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

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Please inform your server of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.*