

BAGATELLE
ST. BARTH

SUR LE POUCE

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée (supp. truffe 20€) E, D, C, SO, S
Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle 20€)

46

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

32

Focaccia Di Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison G, D, N, S, SO
Di Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal truffles

*MP

Tomates confites, sardines caramélisées au jus de tomate, croustillant 'Nduja F, D, C, S
Candied tomatoes, sardines caramelized in tomato juice, crispy 'Nduja

27

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, herbes du potager C, D, E, S
Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese in fritters

39

LE CRU

Ceviche de Mahi-Mahi au Gin Malfy, kumquats rôtis, tagètes lemonii E, F, C, S
Mahi Mahi Ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii

29

Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

34

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S
"Bagatelle" tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

36

Fines tranches de bœuf Black Angus, pourtargue d'œuf E, D, MU, N, S
Thin Blanck Angus beef slices, egg bottarga

31

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia Lemon

44

CAVIAR

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

Kristal 50 g - **440** 100 g - **880** Oscietre Gold 50 g - **690** 100 g - **1380**

SALADES

Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, pickles de pommes vertes & fines herbes C, G, S, N
Riviera salad, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, pickled green apple, fine herbs

29

Burrata des Pouilles, aux petits pois frais, purée à la marjolaine, huile d'ail des ours D, S
Apulian Burrata with with fresh peas, marjoram puree, wild garlic oil

34

Haricots verts rafraîchis, girolles au thym, amandes grillées E, D, N, C, MU
Chilled green beans, chanterelles with thyme, roasted almonds

29

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

*MP

Rigatoni de blé dur torréfié, bœuf confit à la marjolaine G, C, E, D, S
Whole wheat rigatoni, beef confit with marjoram

36

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

*MP

*Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price

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

LA VIANDE

Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates C, E, G, D, S
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics

130

Agneau confit 7 heures, tartelette végétale à la truffe C, E, G, D, S
7-hour confit lamb, vegetable and truffle tartlet

56

Filet de bœuf Black Angus grillé à l'origan, jus corsé aux câpres et cornichons C, D, MU, S
Grilled Black Angus beef tenderloin with oregano, capers and pickles jus

61

Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes S, D
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

48

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier C, F, D, S
Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves

*MP

Saint-Jacques au four, céleri confit, sabayon au Barolo C, F, D, E, S, MO
Oven-baked scallops, confit celery, Barolo sabayon

46

Poulpe de roche grillé au piment, sauce vierge citron-olives C, MU, S, MO
Octopus confit with chili pepper, citrus-olive vierge sauce

44

Filet de Mahi-Mahi, tomates cerises, câpres, olives Taggiasche, persillade F, D, N, C, MU, S
Mahi-Mahi fillet, cherry tomatoes, capers, Taggiasche olives, parsley

47

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine mariné aux Barolo, Pecorino Romano C, E, F, D, MU, S
Romaine salad heart, marinated with Barolo, Pecorino Romano

18

Salade de fenouil, Stracciatella, copeaux de poutargue, huile de basilic E, D
Fennel and Stracciatella salad, bottarga shavings, basil oil

12

Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 20€) D
Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)

12

Purée de pommes de terre au beurre noisette (supp. truffe 20€) D
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)

14

Broccoletti sautés à l'huile d'olives, piment d'Espelette, citron jaune confit C, D, N
Broccoletti sautéed in olive oil, spices, candied lemon

14

Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique C, G, S
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

16

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez



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

Worldwide Signature Dishes

Prix nets en euros - service compris
All prices are in euros currency
Service charge included

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 | S - SULPHITES

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes
We provide our customers with the traceability of all our meats