

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie.

Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

La nature nourrit notre cuisine.

Rocco Seminara

Manon Santini

Je partage mon univers gourmand avec simplicité, pour **éveiller les papilles** et offrir des **instants de douceur**. Chaque dessert est imaginé comme une parenthèse de plaisir, conçu avec des **produits de saison** et des **ingrédients soigneusement sélectionnés**, souvent locaux.

Je cherche avant tout à trouver une harmonie juste entre les saveurs et les textures, avec **simplicité et sincérité**. Des chocolats intenses, des fruits frais et des créations légères s'associent pour composer un menu équilibré, à la fois généreux et délicat.

J'aime créer des desserts qui **racontent une histoire**, qui font écho à une émotion ou à un souvenir. Des bouchées qui fondent doucement, des notes qui surprennent, toujours dans un esprit de justesse et d'authenticité.

Plus qu'un dessert, c'est une **invitation à la gourmandise**, à vivre un moment simple et sincère, sans artifices.

Bienvenue dans mon univers sucré.

Manon Santini

DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 39
caramélisées E, G, D, N, SE, SO
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D 16
Madagascar vanilla Tropézienne
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** G, E, D, SU 16
Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche
- B** **The Bagatelle World, mousse légère à la vanille, crémeux au caramel, croustillant noix de cajou** E, G, N, D 52
Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch
- Délice à la noix de coco, fruits rouges et litchi** 18
parfumé à la Vodka UNA E, D, N, SU
Coconut cheesecake, red fruits and lychee infused with UNA Vodka
- Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises** 36
Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries
- Glace à l'Italienne à la pistache de Sicile, praline de pistache** G, E, D, N 14
Italian-style Sicilian pistachio ice cream with pistachio praline
- Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café** G, E, D 12
Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets : litchi, citron, fraise, coco** G, E 12
Sorbets: lychee, lemon, strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@Bagatellestrophez

B Worldwide Signature Dishes

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
 SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITES

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

- | | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| Espresso | 5 | Café Crème - Latte | 8 |
| Noisette - Espresso Macchiato | 5 | Cappuccino | 8 |
| Café Allongé - Americano | 5 | Chocolat chaud - Hot Chocolate | 8 |
| Double Espresso | 8 | | |

THÉS

Dammann sélection

- | | |
|--|---|
| Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine | 8 |
|--|---|

RHUMS 4 cl

- | | |
|------------------------------|----|
| Eminente Reserva 3 YO | 15 |
| Bumbu X.O | 16 |
| Havana 7 YO | 22 |
| Havana 15 YO | 60 |

WHISKYS 4 cl

- | | |
|------------------------------------|----|
| Jack Daniel's Single Barrel | 18 |
| Chivas 12 YO | 20 |
| Chivas Royal Salute 21YO | 70 |
| Johnnie Walker Blue label | 85 |

COGNACS 1 cl

- | | |
|------------------------------------|-----|
| Remy Martin Louis XIII 1 cl | 125 |
|------------------------------------|-----|

LIQUEURS 4 cl

- | | |
|---------------------------------------|----|
| Limoncello Sorrentini | 12 |
| Get 27, Jägermeister, Bailey's | 12 |
| Fernet Branca | |

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros