

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

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

Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & Pepe, truffe de saison G, D, N, SE, SO
Roman pizza with mozzarella, Cacio & Pepe, seasonal truffle

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 Oscietre Gold caviar +\$250)

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

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

CAVIAR

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

Oscietre Gold
50 g - **440**
125 g - **1100**

SEAFOOD PLATTER

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

Small - 135
4 oysters - 4 clams - 4 wild shrimp - 1.5lbs 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
Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano

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

Burrata locale, tomates cerises, jus vinaigré (30gr caviar Oscietre Gold +\$250) D, N, SU
Local burrata, cherry tomatoes, vinaigrette (30gr Oscietre Gold caviar +\$250)

PÂTES

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

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

24 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 - **135**

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
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 spices, citrus honey

LE POISSON

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

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

49 **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

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

12 **Purée de pommes de terre au beurre noisette (15gr caviar Oscietre Gold +\$115)** D
Mashed potatoes with brown butter
(15gr Oscietre Gold caviar +\$115)

Choux de bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino D, SU
Crispy brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese

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

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

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Rémi Chevallier



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

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.