

BAGATELLE LONDON

SUR LE POUCE

- Ⓑ **La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *E, D, C, S*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 24
- Tourte Forestière au céleri-rave et noisettes torréfiées** *G, E, D, N, C, S*
Forestière mushroom tart, celeriac and hazelnuts 15
- Ⓑ **Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e Pepe 38
- Barbajuans au mesclun d'herbes de saison, gomasio d'algues** *G, E, F, D, N, C, MU, SE*
Fried raviolis, seasonal herbs mesclun, seaweed gomasio 17
- Sardines croustillantes farcies, mayonnaise aux olives** *G, E, F, D, MU, S, N*
Crispy stuffed sardines, olives mayonnaise 17

LE CRU

- Ⓑ **Carpaccio de bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, C*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 18
- Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron d'Oman** *CS, E, S, F*
Red Mediterranean gamberoni carpaccio, Oman lemon 34
- Ⓑ **Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** *G, E, D, N, MU, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 17
- Ⓑ **Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, S*
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette 32
- Fines tranches de bœuf, poutargue d'œufs bio** *E, D, N, MU, S*
Thin slice of beef, egg bio bottarga 24

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari *G, CS, E, F, D, N, S*
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal

30g - 170
50g - 290
125g - 720

Beluga

30g - 570
50g - 970
125g - 2 420



Beluga Vodka Gold Line Shot (30ml) & Kristal Caviar Bump - 70
Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 55

SALADES

- Ⓑ **Salade Riviera, petit épeautre de Provence, figues, baies de goji, fines herbes** *G, C, S*
Riviera salad, small spelt from Provence, figs, goji berries, fine herbs 22
- Carottes de couleur cuites dans la braise, vinaigrette orange - amande** *SO, D, N, S*
Rainbow carrot salad, orange and almond dressing 15
- Burrata des Pouilles, betterave confite, vinaigrette au balsamique blanc** *D, C, MU, S*
Burrata from Puglia, beetroot tartare, balsamic vinaigrette 24

PÂTES

- Ⓑ **Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** *G, E, D, N, C*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle 38
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, CS, D, N, C, S*
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot MP
- Mezzi rigatoni de blé dur, veau confit à la marjolaine, Parmigiano Reggiano** *G, D, C, S*
Durum wheat mezzi rigatoni, veal confit with marjoram, Parmigiano Reggiano 28

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

LA VIANDE

- Ⓑ **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** G, E, D, N, S 115
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs
- Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** D, C, S, MU 62
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Selle d'agneau, girolles sautées, sauce Perigourdine à la truffe** D, C, S 50
Lamb saddle, sauteed girolles, Perigourdine truffle sauce
- Magret de canard laqué à l'orange, choux de Bruxelles rôtis, sauce Bigarade** SO, D, S 38
Orange laquered duck breast, Brussels sprouts, Bigarade sauce

LE POISSON

- Ⓑ **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** D, F, C, S MP
Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves
- Ⓑ **Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** CS, D, N, C, S 36
King prawns, marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe grillé, émulsion Romesco, vierge d'herbes, pommes croustillantes** D, N, C, S, MO 30
Grilled octopus, Romesco sauce, chimichurri and crispy potatoes
- Filet de flétan rôti, Topinambour fumé sauce aux œufs de truite** D, F, C, S 32
Halibut, Jerusalem artichoke puree, Trout roe sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes frites à l'origan** G, D, N 12
French fries with oregano (extra truffle + £2)
- Ⓑ **Purée de pomme de terre, beurre noisette** D, G 11
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)
- Ⓑ **Coeur de romaine mariné au Barolo, Pecorino Romano** E, F, D, MU, S 20
Grilled Romaine lettuce, marinated with Barolo vinegar, Pecorino Romano
- Pommes de terre soufflées maison** 12
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £2)
- Choux fleur mariné & doré au four, sauce à la menthe** D, SE, S 12
Baked and spiced cauliflower, mint sauce
- Brocoli grillé, vinaigrette aux tomates séchées, quinoa toasté** S 14
Charred grill broccoletti, sundried tomato vierge, toasted quinoa



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

Ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



C - CELERY | CS - CRUSTACEANS | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
A discretionary 15% charge will be added to your bill which comprises a 7.5% service charge and a 7.5% house charge.
All prices are inclusive of VAT.