

BAGATELLE

ST. BARTH

SUR LE POUCE

LE CRU

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

46

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

29

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

32

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

34

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

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

36

Sardines caramélisées, tomates confites, jus de tomate, huile de 'Nduja F, D, C, S, G
Caramelized, sardines candied tomatoes, tomato juice, 'Nduja oil

27

Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt E, D, MU, N, S
Thin Black Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces

33

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S
Zucchini flowers stuffed with ricotta, fried fritter, lemon and basil gel

39

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

PÂTES

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

30

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

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

34

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

41

Haricots verts rafraîchis, pickles de girolles au thym, amandes grillées E, D, N, C, S
Chilled green beans, thyme-pickled chanterelles, roasted almonds

30

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

B **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

Épaule d'agneau mijotée 7 heures, tartelette végétale truffée C, E, G, D, S
7-hour slow-cooked lamb shoulder, truffled vegetable tartlet

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

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

LE POISSON

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

Saint-Jacques poêlées, fleur de céleri confit, sabayon au Barolo (supp. truffe MP) C, F, D, E, S, MO 46
Pan-seared scallops, confit celery flower, Barolo sabayon (extra truffle MP)

Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives C, MU, S, MO 45
Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing

Mahi-Mahi en filet, girolles, fines herbes, câpres et amandes toastées F, D, N, C, S 47
Mahi-Mahi fillet, chanterelles mushrooms, fresh herbs, capers, toasted almonds

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S 20
Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs

Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 20€) D 12
Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)

Broccoletti sautés à l'huile d'olives, piment d'Espelette, citron jaune confit C, D, N 15
Broccoletti sautéed in olive oil, spices, candied lemon

Salade de fenouil, Stracciatella, poutargue d'oeuf, huile de basilic E, D 17
Fennel salad with Stracciatella, bottarga shavings, basil oil

B **Purée de pommes de terre au beurre noisette** (supp. truffe 20€) D 14
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)

Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique C, G, S 16
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez



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

@Bagatellestbarth

B **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