

Bienvenue au restaurant Bagatelle Astir,
où nous célébrons **la richesse culinaire** de la **Méditerranée**.
Nous attachons une importance particulière aux **produits
de saison** et locaux, pour vous offrir une expérience **authentique**
et mettre en valeur les saveurs uniques de cette région.

Au cœur de notre démarche se trouvent
des producteurs passionnés, véritables artisans du goût.
Ensemble, nous cultivons des variétés d'aromates
et de légumes exclusifs, sélectionnés avec soin pour sublimer nos plats.
Ces ingrédients, empreints de fraîcheur et d'authenticité,
apportent une signature unique à chaque bouchée.

Notre engagement envers les saveurs naturelles
et les traditions méditerranéennes se traduit par une carte
qui évolue au fil des saisons, reflétant les trésors les plus frais
et les plus savoureux de la région.
En privilégiant les agriculteurs locaux, nous soutenons
un savoir-faire respectueux de la nature et des cycles agricoles.

Bagatelle Astir, c'est une ode à la Méditerranée
et à l'art de vivre à la française.
Nous sommes ravis de partager avec vous notre passion
pour une cuisine généreuse et inspirée.

Bon appétit !

Rocco Seminara
Manon Santini

BAGATELLE
ATHENS

SUR LE POUCE

B Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e Pepe, truffe de saison ^{G, P, SO, D, N, SE} <i>Roman pizza with fior di latte cheese, Cacio & pepe, seasonal truffle</i>	52
Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce Arrabbiata ^{F, N, MU, SU, E} <i>Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, Arrabbiata sauce</i>	18
Fleurs & courgettes farcies à la brousse de chèvre frais, jus d’herbes ^{G, E, D, MU, SU} <i>Flowers & zucchinis stuffed with fresh goat’s cheese brousse, herb juice</i>	28
B Aubergine à la Parmigiana, Mozzarella di Bufala Campana DOP ^{E, N, D, C, SU} <i>Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP</i>	26
Poulpe de roche confit au four, laqués aux épices, vierge aux agrumes ^{MU, SU, MO} <i>Smoked and lacquered rock octopus with spices, virgin citrus sauce</i>	38

LE CRU

Rouget de roche à la flamme, olives Taggiasche, basilic citron ^{F, D, N, C, SU} <i>Striped, red mullet cooked in flame, Italian Taggiasche olives, lemon basil</i>	38
B Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes ^{E, F, D, C, SU} <i>Sea bass carpaccio, creamy and tangy tonnato sauce, crispy Pantelleria capers</i>	28
B Tartare de thon ‘Bagatelle’, avocat, vinaigrette au piment d’Espelette ^{SH, F, MU, SU} <i>Tuna Tartar ‘Bagatelle’ style, avocado, Espelette pepper vinaigrette</i>	28
Gravlax de daurade marinée aux agrumes, vinaigrette aux fruits rouges épicés ^{F, D, SU, C} <i>Citrus marinated seabream gravlax, spiced red berries vinaigrette</i>	26
Carpaccio de bœuf Black Angus, poutargue d’œufs ^{E, D, N, C, MU} <i>Black Angus beef carpaccio, egg bottarga</i>	32

SALADES

Salade Riviera, épeautre de nos paysans, haricots verts à la marjolaine ^{G, C, SU, MU} <i>Riviera salad, spelt from our farmers, green beans with marjoram</i>	26
B Burrata des Pouilles, tomates de plein champ, jus vinaigré ^{D, SU, N} {extra caviar Kristal 30g, 160 €} <i>Burrata from Puglia, field tomatoes, vinegar juice</i>	36
Chou Kale, pois chices épicés, pamplemousse, olives Taggiasche ^{SU} <i>Kale, spicy chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives</i>	29

PÂTES

B Ravioles « del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire ^{E, G, D} <i>Ravioli del Plin with Castelmagno simmered with truffles</i>	42
Orzo torréfié au four, jus d’étrilles, crème légère à l’ail rose ^{G, D, SH, C, E} <i>Oven-roasted orzo, crab juice, light pink garlic cream</i>	38
Fettuccini, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote ^{SH, E, G, D, SU, C} <i>Fettuccini pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot</i>	MP

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

LA VIANDE

B Poulet fermier entier à l’estragon, en croute de sel aux aromates ^{G, E, C, D, SU} <i>Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs</i>	150
Ribeye de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak ^{D, C, SU} <i>Grilled black Angus beef ribeye steak, Sarawak pepper sauce</i>	82
Côtelettes d’agneau marinées à la Provençale, condimenté d’ail noir ^{E, D, SU} <i>Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment</i>	38
Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d’agrumes ^{E, D, SU} <i>Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey</i>	42

LE POISSON

B Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans des feuilles de citronnier ^{F, D, C, SU} <i>Whole fish from the coast cooked in lemon leaves</i>	MP
Daurade étuvée, girolles sautées, mesclun aromatique du potager ^{F, N, D, SU} <i>Steamed sea bream, sauteed chanterelles, aromatic mesclun salad</i>	46
Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut ^{SH, SU, C, N} <i>Prawns marinated in lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>	48
Filet de Saint-Pierre au four, tomates confites, cebettes, origan ^{C, F, D, SU} <i>Baked fillet of John Dory, tomato confit, fresh onion, oregano</i>	61

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Jeunes pousses d’épinards, pamplemousse, moutarde à l’ancienne ^{SU, MU} <i>Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard</i>	14	B Pommes frites d’Agria à l’origan {extra truffe 10€} <i>Agria French fries with oregano</i>	10
B Purée de pomme de terre au beurre noisette ^D {extra truffe 10€} <i>Potato puree with toasted, nutty butter</i>	12	Tomates cerises de plein champ à la lavande ^{SU} <i>Field cherry tomatoes with lavender</i>	12
Broccoletti sautés à l’huile d’olive épicée, citron jaune confit <i>Sauteed broccoletti with spices, yellow candied lemon</i>	14	Pain pita soufflé au za’atar au sésame ^{D, N, C, SU} <i>Pitta bread with zaatar and sesame</i>	10
Cœur de romaine grillé, Pecorino Romano ^{C, E, F, D, MU, SU} <i>Grilled Romaine salad heart, Pecorino Romano cheese</i>	15	Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique ^{D, G, P, SU} <i>Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic</i>	12

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Joseph Kahat



“ If you didn’t post it, it didn’t happen.”
@Bagatelleathens

B Worldwide Signature Dishes

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

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