

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 <i>Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle MP)</i>	51	Ceviche de Mahi-Mahi au Gin Malfy, kumquats rôtis, tagètes lemonii F, C, S <i>Mahi Mahi Ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii</i>	32
Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E <i>Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO</i>	36	Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S <i>Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers</i>	38
Focaccia Di Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison G, D, N, S, SO <i>Di Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal truffles</i>	*MP	Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S <i>"Bagatelle" tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette</i>	40
Sardines caramélisées, tomates confites, jus de tomate, huile de 'Nduja F, D, C, S, G <i>Caramelized, sardines candied tomatoes, tomato juice, 'Nduja oil</i>	30	Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt E, D, MU, N, S <i>Thin Black Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces</i>	37
Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta, fried fritter, lemon and basil gel</i>	43	Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S <i>Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia Lemon</i>	49

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 - **485** 100 g - **970** Oscietre Gold 50 g - **760** 100 g - **1 520**

SALADES

PÂTES

Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, pickles de pommes vertes & fines herbes C, G, S, N <i>Riviera salad, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, pickled green apple, fine herbs</i>	33	Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C <i>Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle</i>	*MP
Burrata des Pouilles, aux petits pois, pesto à la marjolaine , huile d'ail des ours D, S <i>Apulian Burrata with green peas, marjoram pesto, wild garlic oil</i>	38	Rigatoni de blé dur torréfié, bœuf confit à la marjolaine G, C, E, D, S <i>Whole wheat rigatoni, beef confit with marjoram</i>	46
Haricots verts rafraîchis, pickles de girolles au thym, amandes grillées E, D, N, C, S <i>Chilled green beans, thyme-pickled chanterelles, roasted almonds</i>	33	Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S <i>Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena</i>	*MP

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

LA VIANDE

LE POISSON

Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates C, E, G, D, S <i>Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics</i>	145	Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier C, F, D, S <i>Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves</i>	*MP
Épaule d'agneau mijotée 7 heures, tartelette végétale truffée C, E, G, D, S <i>7-hour slow-cooked lamb shoulder, truffled vegetable tartlet</i>	62	Saint-Jacques poêlées, fleur de céleri confit, sabayon au Barolo (supp. truffe MP) C, F, D, E, S, MO <i>Pan-seared scallops, confit celery flower, Barolo sabayon (extra truffle MP)</i>	51
Filet de bœuf Black Angus grillé à l'origan, jus corsé aux câpres et cornichons C, D, MU, S <i>Grilled Black Angus beef tenderloin with oregano, capers and pickles jus</i>	68	Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives C, MU, S, MO <i>Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing</i>	50
Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes S, D <i>Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey</i>	53	Mahi-Mahi en filet, girolles, fines herbes, câpres et amandes toastées F, D, N, C, S <i>Mahi-Mahi fillet, chanterelles mushrooms, fresh herbs, capers, toasted almonds</i>	52

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S <i>Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs</i>	22	Salade de fenouil, Stracciatella, poutargue d'œuf, huile de basilic E, D <i>Fennel salad with Stracciatella, bottarga shavings, basil oil</i>	19
Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 22€) D <i>Homemade French fries with oregano (extra truffle 22€)</i>	14	Purée de pommes de terre au beurre noisette (supp. truffe 22€) D <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 22€)</i>	16
Broccoletti sautés à l'huile d'olives, piment d'Espelette, citron jaune confit C, D, N <i>Broccoletti sautéed in olive oil, spices, candied lemon</i>	17	Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique C, G, S <i>Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar</i>	18

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez



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

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

*Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price