

Je suis ravie de vous faire découvrir mon univers sucré,
pensé pour éveiller vos papilles et vous offrir des instants de douceur.

Chaque dessert est conçu comme une invitation
à explorer des saveurs uniques, élaborées à partir
d'ingrédients locaux et de saison, choisis avec soin.

Ma démarche repose sur
l'équilibre parfait entre textures et goûts:
le croquant se mêle au fondant pour créer
des moments gourmands inoubliables.

Nos douceurs se déclinent autour
de chocolats riches et intenses,
de fruits de saison qui apportent une touche de fraîcheur,
et de créations légères et aériennes qui fondent délicatement en bouche.

À travers ces recettes,
j'aime raconter des histoires et offrir des expériences qui marquent.
Chaque bouchée traduit ma passion pour les saveurs
délicates et mon envie de vous emmener dans un voyage gourmand,
où légèreté et raffinement se rejoignent.

Bienvenue dans cet univers sucré,
où la douceur se mêle à l'élégance.
Laissez-vous séduire par notre menu et vivez
une expérience culinaire mémorable.

Manon Santini

DOUCEURS

- B The Bagatelle World** E, G, N, D 38
Mousse légère à la vanille, crémeux au caramel, croustillant noix de cajou
Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch
- B Pizzetta au chocolat Jivara,** 36
noisettes du Piémont caramélisées G, E, SO, D, N, SE
Jivara chocolate pizzetta, caramelised hazelnuts from Piedmont
- B Tropézienne à la vanille de Madagascar** G, E, D, N 16
Madagascar vanilla Tropezienne tart
- B Crêpes dentelles, crème légère à la pistache de Sicile** G, E, D, SU 14
Lace crepes, light cream with Sicilian pistachio
- Beignet crémeux à la mandarine de Chios,** 14
crémeux au mastiha G, E, SO, D, N
Creamy Chios mandarin fritter, mastiha cream
- Tarte citron meringuée, sorbet citron vert** G, E, D, N 14
Lemon meringue pie, lime sorbet
- Glaces: Vanille, Chocolat, Café** G, E, D 6
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Coffee
- Sorbets: Litchi, Citron, Fraise** G, E 6
Sorbets: Lychee, Lemon, Strawberry,

Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Joseph Kahat



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

B Worldwide Signature Dishes

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
 SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITES

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

| | | | |
|------------|---|-----------------|---|
| Espresso | 5 | Americano | 7 |
| Cappuccino | 6 | Latte Macchiato | 8 |

THÉS

| | |
|---|---|
| Chamomile, Earl Grey, English Breakfast, Peppermint | 7 |
|---|---|

RHUMS

| | | | |
|----------------------|----|------------------|----|
| Santa Teresa 15 1796 | 36 | Hennessy V.S. | 24 |
| Zacapa 23 | 31 | Remy Martin Vsop | 28 |

COGNACS

DESSERT WINES

| | GLASS 75ML | BOTTLE |
|---|------------|--------|
| Fonseca Porto Vintage 2003 | 46 | 480 |
| Estate Argyros Vinsanto Late Release 2004 | 41 | 280 |
| Chateau d'Yquem Premier Grand Cru Classe 1994 | 160 | 1800 |

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

ALL PRICES INCLUDE VAT

The consumer is not obliged to pay if a legal receipt has not been issued.

(Law 4174/2013, Article 13a & Law 2251/1994)

Market Supervisor: Ragkatsi Fotini