

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

Corporate Pastry Chef: Manon Santini  
Executive Chef: Joseph Kahat



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

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

	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

## DESSERT WINES

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

## (B) Worldwide Signature Dishes

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