

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>B</b> Pizza Romaine à la fior di latte,<br>Cacio e Pepe, truffe de saison <small>G, P, SO, D, N, SE</small><br><i>Roman pizza with fior di latte cheese, Cacio e pepe, seasonal truffle</i>              | 45 |
| <b>Cromesquis de moules Olympiada croustillants, sauce Arrabbiata</b> <small>GL, E, MU, D, MO</small><br><i>Crispy Olympiada mussels cromesquis, Arrabbiata sauce</i>                                       | 21 |
| <b>Crabe Royal confit, concombre et citron confit, œufs de truite</b> <small>SH, F, C, SU</small><br><i>Confit King Crab, cucumber &amp; preserved lemon, trout roe</i>                                     | 36 |
| <b>B</b> Aubergine à la Parmigiana, Mozzarella di Bufala Campana DOP <small>E, N, D, C, SU</small><br><i>Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP</i>                                          | 24 |
| <b>Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée</b> <small>E, D, C, SO, S</small><br><i>Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle +10€)</i> | 32 |

| CAVIAR                                                                                                                    |               | 30 g | 50 g | 125 g |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|------|-------|
| Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari <small>G, E, F, D, SU</small><br><i>Bagatelle's caviar selection by Kaviari</i> | Kristal       | 160  | 260  | 640   |
|                                                                                                                           | Oscietre Gold | 155  | 250  | 620   |
|                                                                                                                           | Beluga        | 500  | 830  |       |

SALADES

|                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>B</b> Salade Riviera, épeautre de nos paysans, haricots verts à la marjolaine <small>G, C, SU, MU</small><br><i>Riviera salad, spelt from our farmers, green beans with marjoram</i>                                                                  | 26 |
| <b>B</b> Burrata des Pouilles, tartare de betterave, endives rafraîchies, vinaigrette au balsamic <small>D, C, MU, SU</small><br><i>Burrata from Puglia, beetroot tartare, refreshed endives, balsamic vinaigrette (extra caviar Kristal 30g +160 €)</i> | 32 |
| <b>Carottes de couleurs cuites dans la braise, vinaigrette orange - amande</b> <small>D, N, SU, SO</small><br><i>Rainbow carrots roasted in embers, orange – almond vinaigrette</i>                                                                      | 18 |

LE CRU

|                                                                                                                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Langoustines marinées aux agrumes, sabayon aux pignons, perles d'agrumes</b> <small>SH, D, E, SU, F</small><br><i>Marinated langoustines with citrus, pine nut sabayon, citrus pearls</i>         | 34 |
| <b>B</b> Carpaccio de Bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes <small>E, F, D, C, SU</small><br><i>Sea bass carpaccio, creamy and tangy tonnato sauce, crispy Pantelleria capers</i> | 24 |
| <b>B</b> Tartare de thon 'Bagatelle', avocat, vinaigrette au piment d'Espelette <small>SH, F, MU, SU</small><br><i>Tuna Tartar 'Bagatelle' style, avocado, Espelette pepper vinaigrette</i>          | 24 |
| <b>Huîtres Gillardeau, pesto de basilic, olives taggiasche (3 pièces)</b> <small>SH, D, SU, F, N</small><br><i>Gillardeau oysters with basil pesto and taggiasche olives (3 pieces)</i>              | 40 |
| <b>Fines tranches de bœuf, poutargue d'œuf bio</b> <small>E, D, N, MU, SU</small><br><i>Thin slices of beef, organic egg bottarga</i>                                                                | 28 |

PÂTES

|                                                                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>B</b> Ravioles « del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire <small>E, G, D</small><br><i>Ravioli del Plin with Castelmagno simmered with black truffle</i>    | 38 |
| <b>Paccheri de blé dur torréfié, bœuf confit à la marjolaine</b> <small>G, C, E, D, S, SU</small><br><i>Whole wheat Paccheri, beef confit with marjoram</i>                | 36 |
| <b>Linguine à la tomate, calamaretti &amp; bonite séchée</b> <small>G, E, F, SU, MO, SO, N</small><br><i>Linguine puttanesca, tomatoes, calamaretti &amp; dried bonito</i> | 34 |

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

LA VIANDE

|                                                                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>B</b> Poulet fermier entier à l'estragon, en croute de sel aux aromates <small>G, E, C, D, SU</small><br><i>Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs</i>                        | 130 |
| <b>Rib-eye de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak</b> <small>D, C, SU</small><br><i>Grilled black Angus beef rib-eye steak, Sarawak pepper sauce</i>                                      | 76  |
| <b>Épaule d'agneau fondante aux aromates, tartelette végétale à la truffe</b> <small>G, E, D, N</small><br><i>Tender lamb shoulder with herbs, vegetable tartlet with truffle</i>                      | 42  |
| <b>Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices &amp; au miel d'agrumes</b> <small>E, D, SU</small><br><i>Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey</i> | 39  |

LE POISSON

|                                                                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>B</b> Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de châtaignier <small>GL, SO, N</small><br><i>Whole fish from the coastal fishery, cooked in chestnut leaves</i>           | MP |
| <b>Bar de ligne poêlé, artichauts violets rôtis, purée au fumet, feuille croustillante</b> <small>F, D, CE</small><br><i>Seabass, roasted violet artichokes, fish stock purée, crispy leaf</i> | 36 |
| <b>B</b> Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut <small>SH, SU, C, N</small><br><i>Prawns marinated in lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>                | 44 |
| <b>Filet de turbot sauté, aubergine fumée, jus de barde à la bergamote</b> <small>F, D, CE</small><br><i>Pan-seared turbot fillet, smoked eggplant, bergamot-infused jus</i>                   | 34 |

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

|                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>B</b> Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra caviar Kristal 30g +160€) <small>D, G</small><br><i>Mashed potatoes with brown butter (extra caviar Kristal 30g +160 €)</i> | 10 | <b>B</b> Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffe MP) <small>G, D, N</small><br><i>Agria fried potatoes with oregano (extra truffle MP)</i>                                    | 10 |
| <b>Broccoletti sautés à l'huile d'olive &amp; pesto de tomates séchées</b> <small>N, SU</small><br><i>Broccoletti sautéed in olive oil &amp; sun-dried tomato pesto</i>                 | 14 | <b>Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes</b> <small>C, E, F, D, MU, SU</small><br><i>Grilled Romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, herbs</i> | 15 |
| <b>Choux-fleur mariné &amp; doré au four, sauce à la menthe</b> <small>D, SE, SU</small><br><i>Marinated and oven-roasted cauliflower, mint sauce</i>                                   | 12 | <b>Pain pita soufflé au za'atar au sésame</b> <small>GL, EG, SE, SO, D, N</small><br><i>Pitta bread with zaatar and sesame</i>                                                       | 10 |

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