



Bienvenue au restaurant Bagatelle Courchevel, où l'esprit festif de la French Riviera rencontre l'élégance des sommets alpins. Nous puisons notre inspiration dans la richesse des terres d'altitude, entre forêts enneigées et alpages, là où la nature offre ses plus beaux trésors même en hiver.

Chaque jour, nous célébrons une cuisine résolument méditerranéenne, centrée autour de la saisonnalité et du terroir, en sélectionnant des produits locaux et frais tels que légumes d'hiver, racines, herbes de montagne, fromages d'alpage et miels des vallées.

Notre cuisine respire la fraîcheur, l'authenticité et le goût vrai. Au cœur de notre démarche : une sélection exigeante de produits frais, des ingrédients d'exception, et une attention portée à chaque détail pour sublimer leur essence. Notre carte évolue au rythme des saisons et des récoltes, enracinée dans les traditions méditerranéennes et portée par une créativité généreuse, qui s'inspire de la beauté des paysages enneigés.

Bagatelle Courchevel, c'est un art de vivre à part entière : celui des longues tablées sous le soleil de montagne, des plaisirs partagés, et de la convivialité à la française dans la chaleur d'un chalet.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans cet écrin de lumière, et de partager avec vous une cuisine sincère, inspirée, et résolument solaire, même au cœur de l'hiver.

Bon appétit !

Rocco Seminara

Manon Santini

BAGATELLE
COURCHEVEL

SUR LE POUCE

Tourteau au beurre noisette, châtaignes et céleri-rave SH, P, D, C, SU <i>Crab cooked in brown butter, chestnuts and celeriac</i>	51
Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, E, P, SO, D, C <i>Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP</i>	32
Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe Melanosporum G, D, N, SE, SO <i>Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, Melanosporum truffle (extra caviar Oscietre 50 g)</i>	82
Pomme Spunta au foie gras poêlé, sauce Albufera (extra truffe noire MP) E, SO, D, C, SU <i>Spunta potato, seared foie gras, Albufera sauce (extra black truffle MP)</i>	41
Broccoletti sautés, pesto d’olives Taggiasche, vierge au Beaufort D, N, SU <i>Sautéed broccoletti, Taggiasche olive pesto, Beaufort cheese vinaigrette</i>	21

LE CRU

Huitres Gillardeau N° 3, pesto de basilic, émulsion d’agrumes P, D, C, MO <i>Gillardeau oysters n°3, basil pesto, citrus emulsion</i>	34
Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes E, F, P, SO, D, C, SU <i>Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers</i>	35
Feuilles de bœuf marinées, vierge aux champignons, truffe Melanosporum P, SU, N <i>Marinated beef leaves, mushroom vierge sauce, Melanosporum truffle</i>	34
Ceviche de Mulet à la mandarine infusée au piment d'Espelette F, C, SU <i>Mullet ceviche, mandarin infused with Espelette pepper</i>	29
Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette SH, F, MU, SU <i>Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette</i>	34

CAVIAR	Kristal	Oscietre Gold	Beluga
Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, SH, E, F, SO, D, N, SE, SU <i>Bagatelle's caviar selection by Kaviari</i>	50 g - 260	50 g - 340	50 g - 870
 Beluga Vodka Gold Line Shot (4cl) & Kristal Caviar Bump - 75 Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65	125 g - 610	125 g - 820	125 g - 2200

SALADES

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, SU <i>Grilled Romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs</i>	26
Salade Riviera, épeautre de Provence, artichauts violets, baies de Goji G, C, SU <i>Riviera salad, spelt from Provence, purple artichokes, Goji berries</i>	28
Burrata des Pouilles, pousses d’épinards, vinaigrette à la moutarde à l’ancienne P, D, MU, SU <i>Apulian burrata, baby spinach, old-fashioned mustard vinaigrette</i>	26

PÂTES

Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire G, E, D, C <i>Tiny ravioli « Del Plin » with Castelmagno, black truffle (extra caviar Kristal 30 g)</i>	72
Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée G, E, F, MO, C, SU <i>Linguine with Pugliese tomatoes, calamaretti & dried bonito</i>	38
Casarecce toastées au jus, joue de bœuf confite, éclats de parmesan affiné G, E, P, D, C, SU <i>Toasted casarecce in jus, confit beef cheek, aged parmesan shards</i>	41

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

LA VIANDE

Poulet fermier entier au beurre d’estragon, en croûte de sel aux aromates G, E, D, C, SU <i>Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust</i>	140
Côte de veau grillée, pousses d’épinards au citron, jus aux girolles P, D, C, SU <i>Grilled veal rib, spinach shoots with lemon, chanterelle jus</i>	66
Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, jus corsé aux câpres & cornichons P, D, C, MU, SU <i>PGI Angus hanger steak grilled with thyme, rich jus with capers and pickles</i>	48
Côtelettes d’agneau marinées et grillées, purée au Mont-d’Or P, D, C, SU <i>Marinated and grilled lamb cutlets, Mont-d’Or cheese purée</i>	49

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier F, P, D, C, SU <i>Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon tree leaves</i>	MP
Ombre chevalier à la vapeur, jus de marinière à la livèche E, F, P, D, C, MU, MO, SU <i>Steamed Artic char, marinière jus with lovage</i>	46
Poulpe de roche grillé aux épices, endives braisées et gratinées C, MU, MO, SU <i>Grilled rock octopus with spices, braised and gratinéed endives</i>	42
Coquilles Saint-Jacques rôties, topinambour, radicchio, béarnaise au Barolo E, P, C, MO, SU <i>Roasted scallops, Jerusalem artichoke, radicchio, Barolo béarnaise</i>	48

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffe +14 / extra caviar Kristal 10 g MP) D <i>Brown butter mashed potatoes (extra truffe +14 / extra caviar Kristal 10 g MP)</i>	12	Pommes frites à la fleur de sel et origan P, SO <i>French fries with fleur de sel and oregano (extra truffe +14 / extra caviar Kristal 10 g MP)</i>	12
Chou-fleur rôti, mornay au Comté 24 mois, infusé au safran G, D <i>Roasted cauliflower, saffron-infused Mornay with 24-month Comté</i>	16	Courge rouge marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique P, D, C, SU <i>Smoked-marinated red squash, balsamic vinaigrette</i>	14
Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis D, N, C, SU <i>Sautéed baby purple artichokes, radish top pesto</i>	17	Bihia de maïs crémeux au piment d’Espelette D, C <i>Creamy corn Bihia with Espelette pepper</i>	12

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jules Pronost



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

Worldwide Signature Dishes

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