

BAGATELLE

ST. BARTH

SUR LE POUCE

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera truffée (supp. truffe MP) E, D, C, SO, S, G
Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle MP)

B Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

B Focaccia Di Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison G, D, N, S, SO
Di Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal truffles

Sardines caramélisées, tomates confites, jus de tomate, huile de 'Nduja F, D, C, S, G
Caramelized sardines, candied tomatoes, tomato juice, 'Nduja oil

Flours de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S
Zucchini flowers stuffed with ricotta, fired fritter, lemond and basil gel

LE CRU

46 **Ceviche de Mahi-Mahi au Gin Malfy, kumquats rôtis, tagètes lemonii** F, C, S
Mahi Mahi Ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii 29

32 **B Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes** E, F, D, S
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers 34

*MP **B Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, SH, S
"Bagatelle" tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette 36

27 **B Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt** E, D, MU, N, S
Thin Blanck Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces 33

39 **Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence** C, E, F, SH, D, MU, S
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia Lemon 44

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 - 440 100 g - 880 Oscietre Gold 50 g - 690 100 g - 1380

SALADES

B Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, pickles de pommes vertes & fines herbes C, G, S, N
Riviera salad, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, pickled green apple, fine herbs

Burrata des Pouilles, aux petits pois, pesto à la marjolaine, huile d'ail des ours D, S
Apulian Burrata with green peas, marjoram pesto, wild garlic oil

Haricots verts rafraîchis, pickles de girolles au thym, amandes grillées E, D, N, C, S
Chilled green beans, thyme-pickled chanterelles, roasted almonds

LA VIANDE

B Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates C, E, G, D, S
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics

Épaule d'agneau mijotée 7 heures, tartelette végétale truffée C, E, G, D, S
7-hour slow-cooked lamb, truffled vegetable tartlet

Filet de bœuf Black Angus grillé à l'origan, jus corsé aux câpres et cornichons C, D, MU, S
Grilled Black Angus beef tenderloin with oregano, capers and pickles jus

Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes S, D
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

PÂTES

30 **B Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D, C
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle *MP

34 **Rigatoni de blé dur torréfié, bœuf confit à la marjolaine** G, C, E, D, S
Whole wheat rigatoni, beef confit with marjoram 41

30 **Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine** C, E, G, D, SH, S
Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena *MP

LE POISSON

130 **B Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S
Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves *MP

56 **Saint-Jacques poêlées, fleur de céleri confit, sabayon au Barolo** (supp. truffe MP) C, F, D, E, S, MO
Pan-seared scallops, confit celery flower, Barolo sabayon (extra truffle MP) 46

61 **Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives** C, MU, S, MO
Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing 45

48 **Mahi-Mahi en filet, girolles, fines herbes, câpres et amande toastées** F, D, N, C, MU, S
Mahi-Mahi fillet, chanterelles mushrooms, fresh herbs, capers, toasted almonds Taggiasche olives, parsley 47

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

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S
Romaine salad heart, marinated with Barolo, Pecorino Romano

20 **Salade de fenouil, Stracciatella, pourtargue d'oeuf, huile de basilic** E, D 17
Fennel salad with Stracciatella salad, bottarga shavings, basil oil

Pommes frites maison à l'origan
(supp. truffe 20€) D
Homemade French fries with oregano
(extra truffle 20€)

12 **Purée de pommes de terre au beurre noisette** 14
(supp. truffe 20€) D
Mashed potatoes, brown butter
(extra truffle 20€)

Broccoletti sautés à l'huile d'olives, piment d'Espelette, citron jaune confit C, D, N
Broccoletti sautéed in olive oil, spices, candied lemon

15 **Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, S 16
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

DOUCEURS

The Bagatelle World
Mousse légère à la vanille, crémeux au caramel, croustillant noix de cajou E, G, N, D
Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch
35

Affogato au café Bio, glace à l'Italienne, praliné noix de pécan E, D, N, G
Organic coffee Affogato, Italian style ice cream, pecan praliné
18

Glace à l'Italienne vanillée, assortiment de sauces et éclats G, D, N, S
Italian vanilla ice cream, selection of sauces and flakes
37

Tarte citron jaune meringuée et sorbet citron vert G, N, SE, S
Lemon tart, custard cream, meringue and lime sorbet
18

Crêpes dentelles, ganache au chocolat noir, gruê de cacao E, G, D, N, SO, S
Lace pancakes, dark chocolate ganache, cocoa nibs
16

Tropézienne à la vanille des îles E, G, D
«Tropézienne» brioche with island vanilla cream
17

Île flottante au fruit de la passion et à la mangue, sauce chocolat G, D, E, SE, S
Soft-cooked meringue with mango and passion fruit, chocolate sauce
16

BOISSONS

CHAMPAGNE BY THE GLASS 12 CL

Moët & Chandon 25
Moët & Chandon - Rosé 28

WINE BY THE GLASS 12 CL

Sancerre Sauvignon Blanc Raimbault 2024 20
Crozes Hermitage JL Chaves 2022 20

Café- coffee 5
Eau mineral - Mineral water 10
Soda 8
Bière - Beer bottle 33 cl 10

WINE BOTTLE 0,75 CL

WHITE WINE
Sancerre Sauvignon Raimbault 2024 90
Chenin blanc - Chidaine 2022 110
ROSÉ WINE
Côtes de Provence "Rosé et Or" - Minuty 2024 110
RED WINE
Crozes Hermitage JL Chaves 2022 85
Hautes-Côtes de Nuits Bourgogne - Nuitton Benoy 2020 100

Corporate Chef: Rocco Seminara
Corporate Pastry Chef: Manon Santini
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