

Bienvenue à Bagatelle Saint-Tropez.

Pour cette saison 2026, notre approche culinaire se concentre sur la mise en valeur du **produit brut**.

Nous avons toujours placé la **qualité des ingrédients** au sommet de nos priorités, en sélectionnant chaque pièce pour sa provenance et son **goût originel**.

Mais le produit ne serait rien sans le **travail de la main**. C'est à travers la **justesse** des assaisonnements, la **profondeur** de nos sauces et la **maîtrise des cuissons** que nous exprimons la **signature Bagatelle**.

Nous aspirons à une cuisine de goût, franche et lisible, où chaque condiment vient souligner la **noblesse d'une chair** ou la **délicatesse d'un végétal**.

Entre **tradition méditerranéenne** et **modernité**, nous vous proposons une **table généreuse**, où le plaisir de la dégustation s'accompagne de la **convivialité** propre à l'esprit de la Riviera.

Une authenticité centrée sur le plaisir immédiat et la pureté des saveurs.

Rocco Seminara
Manon Santini

La Pureté des Saveurs

Ma vision du sucré s'inscrit dans cette même **quête de vérité** et de **simplicité**.

Pour moi, un dessert réussi est celui qui parvient à **sublimer le produit** de saison en respectant son **équilibre naturel**.

Mon travail repose sur la recherche constante de la **pureté** : l'**intensité** d'un chocolat d'origine, la **vivacité** d'un fruit mûr ou la **douceur** d'un arôme floral. Je privilégie une approche où le sucre s'efface au **profit du goût**, en jouant sur une palette de textures contrastées entre croquant, fondant et légèreté.

Chaque création est pensée comme une **conclusion délicate** et **raffinée** à votre repas. Une **expérience sensorielle** où la technique s'efface derrière l'**émotion**, pour vous offrir un moment de **douceur authentique** dans l'univers de Bagatelle.

Manon Santini

DOUCEURS

B Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont

caramélisées E, G, D, N, SE, SO

Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts

World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

B Tropézienne à la vanille de Madagascar E, G, D

Madagascar vanilla Tropézienne

B Crêpes dentelles, confit de fraises gariguettes, crème légère G, E, D, SU

Crispy crêpes dentelles, gariguettes strawberry confit, light cream

B The Bagatelle World

Mousse légère à la vanille, crémeux au caramel,

croustillant aux noix de cajou E, G, N, D

Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch

Fleurs à la pistache de Sicile

Sicilian pistachio flowers

Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises

Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries

Glaces : Vanille, chocolat, café G, E, D

Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee

Sorbets : Citron, fraise, fruit de la passion G, E

Sorbets: Lemon, strawberry, passion fruit

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@Bagatellesttrophez

B Worldwide Signature Dishes

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

Espresso

Noisette - Espresso Macchiato

Café Allongé - Americano

Double Espresso

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine

Café Crème - Latte

Cappuccino

Chocolat chaud - Hot Chocolate

RHUMS 4 cl

Eminente Reserva 3 YO

Bumbu X.O

Havana 7 YO

Havana 15 YO

WHISKYS 4 cl

Jack Daniel's Single Barrel

Chivas 12 YO

Chivas Royal Salute 21YO

Johnnie Walker Blue label

COGNACS 1 cl

Remy Martin Louis XIII 1 cl

LIQUEURS 4 cl

Limoncello Sorrentini

**Get 27, Jägermeister, Bailey's
Fernet Branca**

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