

BAGATELLE

LONDON

SUR LE POUCE

- ⓑ La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** *E, D, S*
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO 24
- Arancini au homard, mayonnaise à la citronnelle** *G,D,N,S,CS,C,E,MU*
Crispy rice croquette with lobster, lemongrass mayonnaise 15
- ⓑ Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio e Pepe truffée** *G, P, SO, D, N, SE*
Roman pizza with fior di latte, truffled Cacio e Pepe 41
- Tarte aux petits pois, morilles étuvées et crème d'ail des ours** *G,D,E,N,S*
Pea tart, stewed morels and wild garlic cream 18
- Fleurs de courgettes farcies aux champignons beignet, vierge aux épices** *D,G,N,S,SO,SE*
Zucchini flowers stuffed with mushrooms, crispy fritter, spiced dressing 12

LE CRU

- ⓑ Carpaccio de bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** *E, F, S, C*
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers 18
- ⓑ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio** *G, E, D, N, MU, S*
Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga 17
- ⓑ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette** *MU, F, S*
Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette 37
- Fines tranches de bœuf, poutargue d'œufs bio** *E, D, N, MU, S*
Thin slice of beef, egg bio bottarga 24
- Daurade en ceviche à l'orange sanguine, céleri croquant, Oxalis** *F, S, C*
Sea bream ceviche with blood orange, crisp celery, tagetes 18

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari *G, E, F, D, N, S*
Bagatelle's caviar selection by Kaviari



Beluga Vodka Gold Line Shot (30ml) & Kristal Caviar Bump - 70
Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 55

Kristal

30g - 170
50g - 290
125g - 720

Beluga

30g - 570
50g - 970
125g - 2 420

SALADES

- ⓑ Salade Riviera, petit épeautre de Provence, fraises, baies de goji, fines herbes** *G, C, S, D, MU*
Riviera salad, small spelt from Provence, strawberries, goji berries, fine herbs 22
- Asperges vertes rafraîchies, noisettes & herbes de printemps** *D,E,N,MU,S*
Chilled green asparagus, hazelnuts & spring herbs 15
- Burrata des Pouilles, artichauts poivrade, olives confites & agrumes** *D,C,S,MU,G*
Burrata from Puglia, baby artichokes, confit olives & citrus 24

PÂTES

- ⓑ Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison** *G, E, D, N, SO*
Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle 41
- Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote** *G, CS, D, N, C, S*
Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot MP
- Linguine artisanales aux palourdes, pesto d'ail des ours** *G,D,N,MO,S*
Artisanal Linguine with clams, wild garlic pesto 28

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

LA VIANDE

- ⓑ Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** *G, E, D, N, S* 115
Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs
- Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak** *D, C, S, MU* 62
Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce
- Selle d'agneau rôtie, morilles au vin jaune, sauce au poivre vert** *D, G, N, MU, S* 46
Roasted lamb saddle, morels with vin jaune, green pepper sauce
- Cuisse de canard confite, purée de carottes, jus au Porto** *D, S* 36
Confit duck leg, carrot purée, Porto jus & crispy sage

LE POISSON

- ⓑ Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** *D, F, C, S* MP
Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves
- ⓑ Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** *CS, D, N, C, S* 34
King prawns marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper
- Poulpe grillé, émulsion Romesco, vierge d'herbes, pommes croustillantes** *D, N, C, S, MO* 28
Grilled octopus, Romesco sauce, chimichurri and crispy potatoes
- Sole de Douvres, crème de brocoli, émulsion marinière** *D, F, S, MO* 35
Dover sole, broccoli cream, marinière emulsion

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Pommes frites à l'origan** *G, D, N* 12
French fries with oregano (extra truffle + £6)
- ⓑ Purée de pomme de terre, beurre noisette** *D, G* 11
Mashed potatoes, brown butter (extra caviar Kristal 20g + £125)
- ⓑ Coeur de romaine mariné au Barolo, Pecorino Romano** *E, F, D, MU, S* 20
Grilled Romaine lettuce, marinated with Barolo vinegar, Pecorino Romano
- Pommes de terre soufflées maison** 12
Homemade puffed potatoes (extra truffle + £6)
- Choux fleur mariné & doré au four, sauce à la menthe** *D, SE, S* 12
Baked and spiced cauliflower, mint sauce
- Brocoli grillé, vinaigrette aux tomates séchées, quinoa toasté** *S* 14
Charred grill broccoletti, sundried tomato vierge, toasted quinoa



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

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



C - CELERY | CS - CRUSTACEANS | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Consuming raw or undercooked meats poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
A discretionary 15% charge will be added to your bill which comprises a 7.5% service charge and a 7.5% house charge.
All prices are inclusive of VAT.