

BAGATELLE

ST. BARTH

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

SUR LE POUCE

LE CRU

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)

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

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

32

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

34

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

*MP

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

36

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S
Zucchini flowers stuffed with ricotta, fried fritter, lemon and basil gel

39

Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabiata, pesto et yaourt E, D, MU, N, S
Thin Black Angus beef slices, arrabiata, pesto and yogurt sauces

31

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 - 1 380

SALADES

PÂTES

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

29

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

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

34

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

36

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S
Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs

20

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

LA VIANDE

LE POISSON

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

130

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

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

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

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

61

Mahi-Mahi en filet, girolles, fines herbes, câpres et amandes toastées F, D, N, C, S
Mahi-Mahi fillet, chanterelle mushrooms, fresh herbs, capers, toasted almonds

47

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

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 (supp. truffe 20€) D
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)

14

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


14

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

16

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez

 "If you didn't post it, it didn't happen." [@Bagatellestbarth](https://www.instagram.com/Bagatellestbarth)

Worldwide Signature Dishes

Prix nets en euros - service compris
All prices are in euros currency
Service charge included

*Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price

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

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