

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** 39
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 16
Madagascar vanilla Tropézienne
- B** **Crêpes dentelles, confit de fraises gariguettes, crème légère** G, E, D 19
Crispy crêpes dentelles, gariguetta strawberry confit, light cream
- B** **The Bagatelle World** 28
Mousse légère à la vanille, crémeux au caramel,
croustillant aux noix de cajou G, E, D, N, P
Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch
- Fleur à la pistache de Sicile** G, E, D, N, P 21
Sicilian pistachio flower
- Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises** 46
Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches,
watermelon, cherries
- Glaces : Vanille, chocolat, café** G, E, D 12
Ice creams : Vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets : Citron, fraise, fruit de la passion** G, E 12
Sorbets : Lemon, strawberry, passion fruit

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



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

@Bagatellestrophez

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 | 5 | Café Crème - Latte | 8 |
| Noisette - Espresso Macchiato | 5 | Cappuccino | 8 |
| Café Allongé - Americano | 5 | Chocolat chaud - Hot Chocolate | 8 |
| Double Espresso | 8 | | |

THÉS

Dammann sélection

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---|
| Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine | 8 |
|--------------------------------------------------------------------|---|

WHISKYS 4 cl

- | | |
|------------------------------------|----|
| Chivas 12 YO | 25 |
| Jack Daniel's Single Barrel | 30 |
| Chivas Royal Salute 21YO | 70 |
| Johnnie Walker Blue label | 85 |

RHUMS 4 cl

- | | |
|---------------------|----|
| Bumbu X.O | 16 |
| Havana 7 YO | 22 |
| Havana 15 YO | 60 |

LIQUEURS 4 cl

- | | |
|---------------------------------------|----|
| Limoncello Sorrentini | 14 |
| Get 27, Jägermeister, Bailey's | 14 |
| Fernet Branca | |

COGNACS 1 cl

- | | |
|-------------------------------|----------|
| Remy Martin Louis XIII | 1 cl 125 |
|-------------------------------|----------|

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