

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie. Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

**La nature nourrit notre cuisine.**

*Rocco Seminara*  
*Manon Santini*

Bienvenue au restaurant Bagatelle Saint-Tropez, où l'esprit festif de la Riviera rencontre l'élégance d'une **cuisine méditerranéenne raffinée**.

Nous puisons notre inspiration dans la richesse des terres provençales, entre mer et garrigue, là où la nature offre ses plus beaux trésors.

Chaque jour, nous célébrons **la saisonnalité** et **le terroir**, en collaborant avec des producteurs locaux passionnés qui cultivent avec amour légumes, herbes, fleurs comestibles et fruits du soleil.

Grâce à eux, notre cuisine respire **la fraîcheur, l'authenticité et le goût vrai**.

Au cœur de notre démarche : une sélection exigeante de produits, des ingrédients d'exception, cueillis à maturité, et une attention portée à chaque détail pour sublimer leur essence.

Notre carte évolue au rythme des saisons et des récoltes, enracinée dans les **traditions méditerranéennes** et portée par une **créativité joyeuse et généreuse**.

Bagatelle Saint-Tropez, c'est un art de vivre à part entière : celui des longues tablées estivales, des **plaisirs partagés**, et de la **convivialité** à la française sous les oliviers ou face à la mer.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans cet écrin de lumière, et de partager avec vous une cuisine sincère, inspirée, et résolument solaire.

**Bon appétit !**

*Rocco Seminara*

# BAGATELLE

## ST. TROPEZ

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

### SUR LE POUCE

**Rougets de roche croustillants, sauge et condiment Riviera** G, E, F, N, C, MU, SU  
Crispy red mullet, sage and Riviera condiment

**Focaccia aux céréales, stracchino, crème de truffe et poivre noir** G, D, N, SE, SO  
Multigrain focaccia with stracchino, truffle cream and black pepper

**Fleurs & courgettes farcies à la brousse de chèvre frais, jus d'herbes** G, P, SO, D, C  
Flowers & zucchinis stuffed with fresh goat's cheese brousse, herb juice

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** G, E, P, SO, D, C  
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO

**Sardines caramélisées, tomates confites, jus de tomate, huile de 'Nduja** F  
Caramelized sardines, candied tomatoes, tomato juice, 'Nduja oil

### LE CRU

28 **Langoustines en fine marinade, citron de Sorrente et huile de basilic** SH 64  
Langoustines in a light marinade, Sorrento lemon and basil oil

52 **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** SH, F, MU, SU 32  
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

29 **Ceviche de Mulet au Gin Malfy, kumquats rôtis, tagètes lemonii** F, C, SU 29  
Mullet ceviche with Malfy Gin, roasted kumquats, tagetes lemonii

32 **Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** E, F, P, SO, D, C, SU 30  
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers

26 **Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt** E, D, N, C, MU 28  
Thin Black Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces

### LA VIANDE

**Poulet fermier entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** G, E, D, C, SU 135  
Whole farm chicken with tarragon butter, in a salt crust with herbs

**Onglet de bœuf grillé à l'origan, jus corsé aux câpres & cornichons** P, D, C, MU, SU 44  
Grilled beef hanger steak with oregano, caper and pickle jus

**Côte de veau rôtie à la sauge, artichauts poivrade** P, D, C 65  
Roasted veal chop with sage, baby artichokes

### LE POISSON

**Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** F, P, D, C, SU MP  
Whole fish from the coast, cooked in lemon leaves

**Gambas sauvages rôties, vierge de courgettes violon et pesto d'herbes fraîches** SH, P, N, C, SU 48  
Roasted wild prawns, violin zucchini virgin sauce and fresh herb pesto

**Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives** D, MU, SU, MO 42  
Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing

### POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Artichauts violets sautés, pesto de fanes de radis** D, N, C, SU 18  
Sautéed purple artichokes, radish tops pesto

**Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra caviar Kristal 15 g)** D 12  
Mashed potatoes with brown butter (extra Kristal caviar 15 g)

**Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes** E, F, D, C, MU, SU 24  
Grilled Romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, herbs

**Broccoletti sautés à l'huile d'olive & pesto de tomates séchées** SU, NU 21  
Broccoletti sautéed in olive oil & sun-dried tomato pesto

**Pommes frites d'Agria à l'origan (extra truffe MP)** P, SO 12  
Agria fried potatoes with oregano (extra truffle MP)

**Riz mijoté aux palourdes, jus de crustacés à l'estragon** SH, E, D, N, C, MU, SE, SU, MO 32  
Rice simmered with clams, shellfish jus with tarragon

#### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** G, SH, E, F, SO, D, N, SE, SU  
Bagatelle's caviar selection by Kaviari



**Beluga Vodka Gold Line Shot (3cl) & Kristal Caviar Bump - 70**  
**Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65**

<b>Kristal</b>	30 g - 160	50 g - 250	125 g - 620
<b>Oscietre Gold</b>		50 g - 330	125 g - 790
<b>Beluga</b>		50 g - 860	125 g - 2 100

### SALADES

**Salade Riviera, petit épeautre de Provence toasté, avocat, nectarines, origan** G, C, SU  
Riviera salad, toasted spelt from Provence, avocado, nectarines, oregano

**Mozzarella Di Campana DOP, tomate à la Provençale, jus vinaigré** D, N, SU  
Mozzarella di Campana PDO, Provence-style tomato, vinegar jus

**Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac, oeufs de truite** F, D, SE, SU, MO  
Marinated-smoked beets, fresh cheese flavoured with sumac, trout eggs

### PÂTES

28 **Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison (extra caviar Kristal 30 g)** G, E, D, C 46  
Ravioli « Del Plin » with Castelmagno, seasonal truffle (extra Kristal caviar 30 g)

26 **Paccheri au poivron rouge fumé, basilic frais et chapelure au citron** G, E, D 34  
Smoked red pepper Paccheri, fresh basil and lemon zest breadcrumbs

25 **Trenette au homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la verveine citronnée** G, SH, E, F, D, C, SU MP  
Trenette with grilled blue lobster, shellfish broth infused with lemon verbena

*Corporate Chef: Rocco Seminara*

*Executive Chef: Bilal Amrani*



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

**Worldwide Signature Dishes**

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

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