

Bienvenue au restaurant **Bagatelle Montauk**, où l'énergie bohème des Hamptons rencontre l'élégance d'une **cuisine méditerranéenne d'inspiration marine**.

Nous puisons notre inspiration dans la beauté brute de la côte est américaine entre océan Atlantique et pinèdes sauvages là où la nature dévoile ses plus belles richesses.

Chaque jour, nous célébrons la **saisonnalité** et les **trésors de la région**, en collaborant avec des producteurs locaux passionnés qui cultivent et pêchent avec soin légumes, herbes, fruits et produits de la mer.

Grâce à eux, notre cuisine exprime **fraîcheur, authenticité** et **respect du goût**.

Au cœur de notre démarche : une sélection exigeante de produits, des ingrédients d'exception, récoltés à maturité ou pêchés au meilleur moment, et une attention méticuleuse portée à chaque détail.

Notre carte évolue au rythme des marées, des récoltes et des saisons, enracinée dans les **traditions méditerranéennes** tout en s'ouvrant aux **influences locales**.

Bagatelle Montauk, c'est un art de vivre libre et solaire : celui des longues soirées d'été, des plats à partager, du sable encore chaud sous les pieds et d'un certain goût pour la fête.

Nous sommes ravis de vous accueillir dans ce havre lumineux, et de partager avec vous une cuisine sincère, inspirée, et profondément ancrée dans son environnement.

Bon appétit !

Rocco Seminara

Manon Santini



BAGATELLE MONTAUK

SUR LE POUCE

Fleurs de courgettes farcies en beignet, ricotta, citron & basilic D, E

Zucchini flowers fritters stuffed with ricotta, lemon and basil

Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives MU, SU, MO

Grilled rock octopus, chili, lemon olive sauce

Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & Pepe, truffe de saison G, D, N

Roman pizza with mozzarella, Cacio & Pepe, seasonal truffle

LE CRU

31 **B** **Tartare de thon Bagatelle, avocat,** 38

vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SU
Bagatelle tuna tartare, avocado, Espelette pepper vinaigrette

29 **B** **Carpaccio de bar rayé, « façon tonnato »,** 35

câpres frites E, F, SU
Striped bass carpaccio, tonnato sauce, fried capers

59 **B** **Tartare de bœuf Black Angus,** 28

poutargue d'œuf Bio D, SU
Black Angus beef tartare, organic egg bottarga (30gr Kristal caviar +\$149)

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari F, D, G, E, SH, SU

Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal	Oscietre Gold
50 g - 290	50 g - 525
125 g - 690	125 g - 1250



Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 65
Beluga Vodka Gold Line Shot (6cl) & Kristal Caviar Bump - 75

SEAFOOD PLATTER

Sélection de plateaux de fruits de mer Bagatelle SU, SH, MO, F

Bagatelle seafood platter selection

Small - 135
4 oysters - 4 clams - 4 wild shrimps - 1.5lbs lobster

Large - 265
8 oysters - 8 clams - 8 wild shrimps - 3lbs lobster

OYSTERS

Huitres, condiment rafraîchi à la tomate et raifort SU, SH

Daily oysters, tomato puree, horseradish Each - **MP**

SALADES

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano C, D, F, E, MU

Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano
- Add 1/2 lobster +39

B **Salade Riviera, céréales du moment, avocat, vinaigrette à la mangue** C, G, SU

Riviera salad, seasonal grains, avocado, mango dressing

Burrata locale, pêches rôties au vinaigre de Xérès, pesto menthe et basilic D, SU

Local burrata, roasted peaches with Xérès vinegar, mint and basil pesto

PÂTES

21 **B** **Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées** 69

à la truffe de saison G, E, D
Ravioli « Del Plin », Castelmagno cheese, seasonal truffle

26 **Linguine à la vongole, sélection de palourdes de nos** 39

pêcheurs, jus réduit et huile de persil SU, SH, D, E, G
Vongole linguine style, Gosman's fish market clams selection, parsley oil

33 **Fettuccine au homard de nos côtes, jus de crustacés**

à la citronnelle G, C, SU, E, D, SH
Coastal lobster fettuccine, lemongrass infused shellfish broth
1.5lbs - 155 3lbs - 245

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

VIANDES

Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre maison D, SU
Black Angus strip loin, homemade black peppercorn sauce

Côtelettes d'agneau, aubergines à la flamme et yaourt aux herbes C, D, SU
Lamb chops, flamed eggplants, herbs yogurt

Travers de porc cuits lentement, laqués aux épices et au miel d'agrumes SU
Slow cooked and roasted pork ribs, lacquered with spices and citrus honey

POISSONS

58 **ⓑ** **Poisson entier de la pêche côtière, au grill - for 2ppl** C, F, D, SU **MP**
Grilled whole fish from the coastal fishery

69 **Saint-Jacques à la plancha, riso de céleri, beurre noisette** C, D, F, SH **51**
Plancha scallops, celery riso style, brown butter

51 **Flétan rôti, beurre blanc aux agrumes, œufs de truite, palourdes et huile verte** C, F, D, SU, SH **54**
Roasted halibut, citrus beurre blanc, trout roe, clams, green oil

GOSMAN'S LIVE LOBSTER

We source all seafood from our neighbouring fish market

Oven roasted - Beurre blanc sauce D, SU, SH, C / **Thermidor style - Hollandaise sauce** D, E, SH, C
1.5lbs - 125 3lbs - 255

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Tomates olivettes confites, cerises rôties, jus au vinaigre et thym SU
Candied plum tomatoes, roasted cherries, thyme and vinegar dressing

18 **ⓑ** **Pommes frites à l'origan (extra truffe MP)** D, G **12**
French fries with oregano (extra truffle MP)

ⓑ **Purée de pommes de terre au beurre noisette (15gr caviar Kristal +\$69)** D
Mashed potatoes with brown butter (15gr Kristal caviar +\$69)

12 **Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** SU **18**
Smoked marinated eggplant, vierge sauce with balsamic

Épis de maïs grillé, condiment ail noir, Pecorino MU, SU, D
Grilled corn, black garlic condiment, Pecorino cheese

18 **Choux de Bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino** D, SU **18**
Crispy Brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Rémi Chevallier



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

@Bagatellemontauk

ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

Tous nos prix sont en US Dollars
All our prices are in US Dollars

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

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions prior to ordering.