



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*

# Brunch

## Signature bites

- Lobster roll, condiment aux herbes et agrumes** G,ES 24 **Pommes de terre soufflées, 5gr Kristal caviar** D,F 27  
Lobster roll, herb and citrus fruits condiment Puffed potatoes, 5gr Kristal caviar  
(30gr Kristal caviar +\$149)

## Starters

- Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** C,D,F,E,MU 21 **Burrata locale, pêches rôties au vinaigre de Xérès, pesto menthe et basilic** D,SU 33  
Grilled romaine heart, Barolo vinegar, Pecorino Romano Local burrata, roasted peaches with Xérès vinegar, mint and basil pesto  
- Add lobster +39
- Fleurs de courgettes farcies en beignet, ricotta, citron & basilic** D,E 31 **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F,MU,SU 38  
Zucchini flowers fritters stuffed with ricotta, Bagatelle tuna tartare, avocado, Espelette pepper vinaigrette  
lemon and basil
- Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives** MU,SU,MO 29 **Carpaccio de bar rayé, « façon tonnato », câpres frites** E,F,SU 35  
Grilled rock octopus, chili, lemon olive sauce Striped bass carpaccio, tonnato sauce, fried capers
- Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & Pepe, truffe de saison** G,D,N 45 **Tartare de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio** D,SU 28  
Roman pizza with mozzarella, Cacio & Pepe, Black Angus beef tartare, organic egg bottarga  
seasonal truffle Add 30gr Kristal caviar \$149

## Eggs & Sweets

**Oeufs bio, en brouillade, vieux comté, toasts** E,D 22  
Organic scrambled eggs, old Comté and toasts - Add black truffle MP

**Faux-filet de boeuf Black Angus, oeuf au plat, pomme sautées** E,D 59  
Black angus steak and egg, sauteed potatoes

**Sélection de mini-viennoiseries** E,D 24  
Selection of mini pastries - croissants, chocolate croissants, baguette

**Pain perdu brioché, trois chocolats et dulce de leche** E,D,N 24  
Homemade brioche french toast, dark, milk and white chocolate, dulce de leche



## Caviar

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

<b>Kristal</b>	<b>Oscietre Gold</b>
50 g - 290	50 g - 525
125 g - 690	125 g - 1250

# See the Sea

## GOSMAN'S FISH MARKET

We source all seafood from our fish market.

**Huîtres, condiment rafraîchis à la tomate et raifort**  
Daily oysters, tomato puree, horseradish <sup>SH</sup> Each - 4

**Crevette au naturel, mayonnaise moutardée, tomate au raifort 18**  
Chilled jumbo shrimp cocktail, mustard and cocktail sauce <sup>SH</sup>

### SEAFOOD PLATTER

**Sélection de plateaux de fruits de mer Bagatelle** <sup>SU, SH, MO, F</sup>  
Bagatelle seafood platter selection

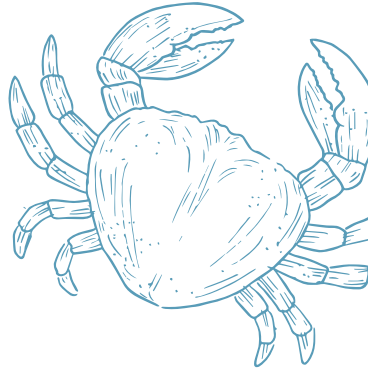
Small - 135  
4 oysters - 4 clams - 4 wild shrimps - 1.5lbs lobster

Large - 250  
8 oysters - 8 clams - 8 wild shrimps - 3lbs lobster



### LIVE LOBSTER

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



## Entrees

**Ravioles maison « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** <sup>G, E, D</sup>  
Homemade ravioli « Del Plin », Castelmagno cheese, seasonal truffle

56

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

54

**Linguine à la vongole, sélection de palourdes de nos pêcheurs, jus réduit et huile de persil** <sup>SU, SH, D, E, G</sup>  
Vongole linguine style, Gosman's fish market clams selection, parsley oil

39

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

51

**Fettuccine au homard de nos côtes, jus de crustacés à la citronnelle** <sup>G, C, SU, E, D, SH</sup>  
Coastal lobster fettuccine, lemongrass infused shellfish broth  
1.5lbs - 155 3lbs - 245

**Poisson entier de la pêche côtière, au grill - for 2ppl** <sup>C, F, D, SU</sup>  
Grilled whole fish from the coastal fishery

MP

## Sides

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

12

**Pommes frites à l'origan (extra truffe MP)** <sup>D, G</sup>  
French fries with oregano (extra truffle MP)

12

**Épis de maïs grillé, condiment ail noir, Pecorino** <sup>MU, SU, D</sup>  
Grilled corn, black garlic condiment, Pecorino cheese

18

**Choux de Bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino** <sup>D, SU</sup>  
Crispy Brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese

18

**Avocat, huile d'olive vierge extra vierge citron jaune**  
Avocado sliced, extra virgin olive oil, organic lemon

12

**Mélange de laitue de saison, vinaigrette Barolo** <sup>SU</sup>  
Artisan lettuce mix, house barolo dressing

12

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.