



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** <sup>D, E</sup>

*Zucchini flowers fritters stuffed with ricotta, lemon and basil*

**Poulpe de roche grillé au piment, vierge citron-olives** <sup>MU, SU, MO</sup>

*Grilled rock octopus, chili, lemon olive sauce*

**Pizza Romaine à la fior di latte, Cacio & Pepe, truffe de saison** <sup>G, D, N</sup>

*Roman pizza with mozzarella, Cacio & Pepe, seasonal truffle*

## LE CRU

31 **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** <sup>F, MU, SU</sup> **38**  
*Bagatelle tuna tartare, avocado, Espelette pepper vinaigrette*

29 **Carpaccio de bar rayé, « façon tonnato », câpres frites** <sup>E, F, SU</sup> **35**  
*Striped bass carpaccio, tonnato sauce, fried capers*

45 **Tartare de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio** <sup>D, SU</sup> **28**  
*Black Angus beef tartare, organic egg bottarga (30gr Kristal caviar +\$149)*

### CAVIAR

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

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



**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** <sup>SU, SH, MO, F</sup>  
*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** <sup>SU, SH</sup>  
*Daily oysters, tomato puree, horseradish* **Each - MP**

## SALADES

**Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano** <sup>C, D, F, E, MU</sup>

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

**Salade Riviera, céréales du moment, avocat, vinaigrette à la mangue** <sup>C, G, SU</sup>

*Riviera salad, seasonal grains, avocado, mango dressing*

**Burrata locale, pêches rôties au vinaigre de Xérès, pesto menthe et basilic** <sup>D, SU</sup>

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

## PÂTES

21 **Ravioles maison « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** <sup>G, E, D</sup> **56**  
*Homemade ravioli « Del Plin », Castelmagno cheese, seasonal truffle*

26 **Linguine à la vongole, sélection de palourdes de nos pêcheurs, jus réduit et huile de persil** <sup>SU, SH, D, E, G</sup> **39**  
*Vongole linguine style, Gosman's fish market clams selection, parsley oil*

33 **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**

*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*

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

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

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

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

**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.