

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

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

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d’Espelette SH, F, MU, SU
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

Mulet de roche en crudo, melon infusé aux épices, granité à la verveine F, C, SU
Rock mullet crudo, spice-infused melon, verbena granita

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

Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt E, D, N, C, MU
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
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
Grilled beef hanger steak with oregano, caper and pickle jus

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

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches, ail doux et jus court au thym G, P, D, C
Herb-crusted rack of lamb with roasted garlic and thyme jus

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier F, P, D, C, SU
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
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
Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing

Bonite en filet, girolles, fines herbes, câpres et amandes toastées F, G, P, D, C, N, SU
Bonito fillet, chanterelle mushrooms, fine herbs, capers and toasted almonds

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

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

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

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

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

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

Tomates olivettes confites, cerises rôties à l'ail et thym SU
Candied baby tomatoes, cherries roasted with garlic and thyme

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

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

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

Trenette au homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la verveine citronnée G, SH, E, F, D, C, SU
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