

BAGATELLE

LONDON

SUR LE POUCE

LE CRU

③ La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP E, D, S <i>Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana PDO</i>	24	③ Carpaccio de bar, façon Tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes E, F, S, C <i>Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers</i>	18
Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera D, G, N, S, E <i>Stuffed potato, pan-fried foie gras, Albufera sauce</i>	32	③ Tartare de bœuf Black Angus au couteau, poutargue d'œufs bio G, E, D, N, MU, S <i>Black Angus beef tartare, organic eggs bottarga</i>	17
③ Arancini au homard, mayonnaise à la citronnelle G, D, N, S, CS, C, E, MU <i>Crispy rice croquette with lobster, lemongrass mayonnaise</i>	15	③ Tartare de thon « Bagatelle », vinaigrette au piment d'Espelette MU, F, S <i>Bagatelle tuna tartare with Espelette pepper vinaigrette</i>	37
Focaccia aux céréales, stracchino, crème de truffe et poivre noir G, D, N, SE, SO, S <i>Multigrain focaccia with stracchino, truffle cream and black pepper</i>	39	Carpaccio de sériole, vierge de tomates de saison, pamplemousse grillé D, N, F, SE, S <i>Yellowtail carpaccio, seasonal tomato vierge, grilled grapefruit</i>	32
Tatin d'oignon de Roscoff, Bleu d'Auvergne, crème de Brie D, G, N, S <i>Roscoff onion Tatin, Bleu d'Auvergne, Brie cream sauce</i>	15	Carpaccio de bœuf, Comté 24 mois, vinaigrette à la truffe D, MU, S <i>Beef carpaccio, 24-month-aged Comté, truffle vinaigrette</i>	28

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, D, N, S
Bagatelle's caviar selection by Kaviari



BELUGA

Beluga Vodka Gold Line Shot (30ml) & Kristal Caviar Bump - 70
Beluga Vodka Gold Line Caviar Martini - 55

Kristal

30g - 170
 50g - 290
 125g - 720

Beluga

30g - 570
 50g - 970
 125g - 2 420

SALADES

PÂTES

③ Salade Riviera, petit épeautre de Provence, raisins, baies de goji, fines herbes G, D, C, S, MU <i>Riviera salad, Provençal spelt grapes, goji berries, fresh herbs</i>	22	③ Ravioles « del Plin » au Castelmagno, mijotées à la truffe de saison G, E, D, N, SO <i>Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with seasonal truffle</i>	41
Betterave marinée, avocat, chèvre frais, haricots beurre D, N, S <i>Marinated beetroot, avocado, fresh goat cheese, butter beans</i>	15	Trenette, homard bleu grillé, bouillon de crustacés à la bergamote G, CS, D, N, C, S <i>Trenette pasta, grilled blue lobster, shellfish broth with bergamot</i>	MP
Burrata des Pouilles, feuilles amères, mandarine, velouté de carottes D, N, MU, S <i>Puglian Burrata, bitter leaves, mandarin, carrot velouté</i>	24	Linguine, purée de potimarron, fondue de Taleggio, champignons, sauge croustillante D, G, E, N <i>Linguine, pumpkin purée, Taleggio fondue, mushrooms, crispy sage</i>	19

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

LA VIANDE

LE POISSON

ⓑ Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates <i>G, E, D, N, S</i> <i>Whole free-range chicken with tarragon in a salt crust with aromatic herbs</i>	115	ⓑ Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier <i>D, F, C, S</i> <i>Whole fish from the coastal fishery, baked in lemon leaves</i>	MP
Faux-filet de bœuf Black Angus grillé, sauce au poivre Sarawak <i>D, C, S, MU</i> <i>Grilled Black Angus beef sirloin, Sarawak pepper sauce</i>	62	ⓑ Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut <i>CS, D, N, C, S</i> <i>King prawns marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>	34
Joue de veau braisée, purée de panais, noisettes, oignons pickles <i>C, D, N, S</i> <i>Braised veal cheek, parsnip purée, hazelnuts, pickled onions</i>	32	Poulpe grillé, polenta crémeuse, citron confit, orange sanguine <i>D, N, C, S, MO</i> <i>Grilled octopus, creamy polenta preserved lemon, blood orange</i>	25
Magret de canard rôti, céleri-rave, mûres, jeunes carottes <i>D, S</i> <i>Roasted duck breast, celeriac, blackberries, baby carrots</i>	48	Bar de ligne poêlé, palourdes sautées, topinambour, radis multicolores <i>C, D, F, MO, S</i> <i>Pan-seared line-caught stone bass, sautéed clams, Jerusalem artichoke, multicoloured radishes</i>	26

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

ⓑ Purée de pommes de terre, beurre noisette <i>D, G</i> <i>Mashed potatoes, brown butter</i>	11	Pommes frites à l'origan <i>G, D, N</i> <i>French fries with oregano (extra truffle + £6)</i>	12
Choux de Bruxelles grillés, raisins secs dorés, grenade <i>MU, SE, S</i> <i>Grilled Brussels sprouts, golden raisins, pomegranate</i>	12	Broccoletti grillés, vinaigrette aux tomates séchées, quinoa toasté <i>S</i> <i>Chargrilled broccoletti, sun-dried tomato vierge, toasted quinoa</i>	14
Mille-feuille de pomme de terre et topinambour <i>D</i> <i>Potato and Jerusalem artichoke mille-feuille</i>	12	Cœur de romaine mariné au Barolo, Pecorino Romano <i>E, F, D, MU, S</i> <i>Grilled Romaine lettuce, marinated with Barolo vinegar, Pecorino Romano</i>	23



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

ⓑ Worldwide Signature Dishes

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Giuseppe Strippoli



Kobe Beef

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

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
 A discretionary 15% charge will be added to your bill which comprises a 7.5% service charge and a 7.5% house charge.
 All prices are inclusive of VAT.