BAGATELLE
ST. BARTH

SUR LE POUCE

Tarte fine aux petits pois, girolles étuvées & crème d'ail des ours G, SO, C, D, S — 46
Pea tart, chanterelles & wild garlic cream

Ⓑ **Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** G, D, S, C, E — 36
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

Ⓑ **Focaccia aux céréales, stracchino, crème de truffe, poivre noir** D, G, N, S, SO — *MP
Multigrain focaccia with stracchino, truffle cream and black pepper

Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata G, E, F, D, N, C, MU, S — 30
Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S — 43
Zucchini flowers stuffed with ricotta, fried fritter, lemon and basil gel

LE CRU

Ceviche de Mahi-Mahi melon infusé aux épices, granité à la verveine F, C, S — 32
Mahi-Mahi ceviche spice-infused melon, verbena granita

Ⓑ **Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes** E, F, D, S — 38
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

Ⓑ **Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** F, MU, SH, S — 40
"Bagatelle" tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

Ⓑ **Fines tranches de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt** E, D, MU, N, S — 37
Thin Black Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S — 49
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia lemon

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari E, F, G, D, SH ,SO, N, SE, S, C
Bagatelle's caviar selection by Kaviari
To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Kristal *50 g* - **485** *100 g* - **970** *Oscietre Gold* *50 g* - **760** *100 g* - **1 520**

SALADES

Ⓑ **Salade Riviera, petit épeautre toasté, avocat, légumes de saison, vinaigrette à la framboise** C, G, S, N — 33
Riviera salad, toasted einkorn, avocado, seasonal vegetables, raspberry vinegar

Burrata des Pouilles aux petits pois, pesto à la marjolaine, huile d'ail des ours D, S — 38
Apulian Burrata with green peas, marjoram pesto, wild garlic oil

Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac, oeufs de truite F, P, D, C, SE, S — 25
Smoked and marinated beets, sumac flavored fresh cheese, trout roe

PÂTES

Ⓑ **Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison** E, G, D, C — *MP
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

Paccheri au poivron rouge fumé, basilic frais et chapelure au citron G, E, D — 46
Smoked red pepper Paccheri, fresh basil and lemon zest breadcrumbs

Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S — *MP
Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena

**Truffe fraiche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour*
Fresh truffle, price depending on origin and market price

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

LA VIANDE

Ⓑ **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S — 145
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics

Épaule d'agneau mijotée 7 heures, aubergine laquée, caponata, olives taggiasche C, E, G, D, S — 62
7-hour slow-cooked lamb shoulder, glazed eggplant, caponata, taggiasche olives

Filet de bœuf Black Angus grillé à l'origan, jus corsé aux câpres et cornichons C, D, MU, S — 68
Grilled Black Angus beef tenderloin with oregano, capers and pickles rich jus

Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes S, D — 53
Pork ribs, grilled over a wood fire, glazed with spices and citrus honey

LE POISSON

Ⓑ **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S — *MP
Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves

Saint-Jacques poêlées, crème de brocoli, émulsion marinière (supp. truffe 20€) D, F, S, MO — 51
Pan-seared scallops, broccoli cream, marinière emulsion (extra truffle 20€)

Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives C, MU, S, MO, D — 50
Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing

Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut C, D, N, SH — 52
King prawns marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S — 22
Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs

Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 20€) D — 14
Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)

Broccoletti sautés à l'huile d'olive & pesto de tomates séchées S, N, D — 18
Broccoletti sautéed in olive oil & sun-dried tomato pesto

Jeunes pousses d'épinards, pomelo rose & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne MU — 16
Baby spinach, pink grapefruit & old-fashioned mustard vinaigrette

Ⓑ **Purée de pommes de terre au beurre noisette** (supp. truffe 20€) D — 16
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)

Choux de Bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino D, S — 17
Crispy Brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jordan Gressieg

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

Ⓑ **Worldwide Signature Dishes**

Prix nets en euros - service compris
All prices are in euros currency
Service charge included

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

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes
We provide our customers with the traceability of all our meats