

BAGATELLE
ST. BARTH

SUR LE POUCE

Tarte fine aux petits pois, girolles étuvées & crème d'ail des ours G, SO, C, D, S <i>Pea tart, chanterelles & wild garlic cream</i>	46
Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E <i>Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO</i>	36
Focaccia aux céréales, stracchino, crème de truffe, poivre noir D, G, N, S, SO <i>Multigrain focaccia with stracchino, truffle cream and black pepper</i>	*MP
Sardines croustillantes aux noisettes du Piémont, sauce arrabbiata G, E, F, D, N, C, MU, S <i>Crispy sardines with Piedmont hazelnuts, arrabbiata sauce</i>	30
Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, gel de citron & basilic C, D, E, S <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta, fried fritter, lemon and basil gel</i>	43

LE CRU

Ceviche de Mahi-Mahi melon infusé aux épices, granité à la verveine F, C, S <i>Mahi-Mahi ceviche spice-infused melon, verbena granita</i>	32
Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S <i>Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers</i>	38
Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S <i>"Bagatelle" tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette</i>	40
Fines feuilles de bœuf Black Angus, sauce arrabbiata, pesto et yaourt E, D, MU, N, S <i>Thin Black Angus beef slices, arrabbiata, pesto and yogurt sauces</i>	37
Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S <i>Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia lemon</i>	49

CAVIAR

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

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 <i>Riviera salad, toasted spelt, avocado, seasonal vegetables, raspberry vinegar</i>	33
Burrata des Pouilles aux petits pois, pesto à la marjolaine, huile d'ail des ours D, S <i>Apulian Burrata with green peas, marjoram pesto, wild garlic oil</i>	38
Betteraves fumées-marinées, fromage frais parfumé au sumac, oeufs de truite F, P, D, C, SE, S <i>Marinated-smoked beets, fresh cheese, flavored with sumac, trout eggs</i>	25

PÂTES

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C <i>Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle</i>	*MP
Paccheri au poivron rouge fumé, basilic frais et chapelure au citron G, E, D <i>Smoked red pepper Paccheri, fresh basil and lemon zest breadcrumbs</i>	46
Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S <i>Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena</i>	*MP

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 <i>Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics</i>	145
Épaule d'agneau mijotée 7 heures, aubergine laquée, caponata, olives taggiasche C, E, G, D, S <i>7-hour slow-cooked lamb shoulder, glazed eggplant caponata, taggiasche olives</i>	62
Filet de bœuf Black Angus grillé à l'origan, jus corsé aux câpres et cornichons C, D, MU, S <i>Grilled Black Angus beef tenderloin with oregano, capers and pickles jus</i>	68
Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes S, D <i>Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey</i>	53

LE POISSON

Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier C, F, D, S <i>Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves</i>	*MP
Saint-Jacques poêlées crème de brocoli, émulsion marinière (supp. truffe 20€) D, F, S, MO <i>Pan scallops, broccoli cream, marinière emulsion (extra truffle 20€)</i>	51
Poulpe de roche confit et grillé, vierge aux tomates, citron-olives C, MU, S, MO <i>Confit and grilled rock octopus, tomato vierge, lemon and olive dressing</i>	50
Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut C, D, N, C, S <i>King prawns marinated with lemongrass, roasted kumquats, Timut pepper</i>	52

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Cœur de romaine grillé au Barolo, Pecorino Romano, fines herbes C, E, F, D, MU, S <i>Grilled romaine heart with Barolo vinegar, Pecorino Romano, fresh herbs</i>	22	Jeunes pousses d'épinards, pomelo rose & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne MU <i>Baby spinach, pink grapefruit & old-fashioned mustard vinaigrette</i>	16
Pommes frites maison à l'origan (supp. truffe 20€) D <i>Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)</i>	14	Purée de pommes de terre au beurre noisette (supp. truffe 20€) D <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)</i>	16
Broccoletti sautés à l'huile d'olive & pesto de tomates séchées S, N, D <i>Broccoletti sautéed in olive oil & sun-dried tomato pesto</i>	18	Choux de Bruxelles croustillants, pesto aux herbes, Pecorino D, SU <i>Crispy Brussels sprouts, parsley and marjoram pesto, Pecorino cheese</i>	17

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jordan Gressiez



" 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 | CS - CRUSTACEANS

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

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