



**BAGATELLE**  
ST. TROPEZ

" Partager des moments de convivialité autour de nos tables. "  
" Sharing festive moments of joie de vivre around our tables. "

## SUR LE POUCE

**Panier pique-nique** (supp. ventrèche de thon Ortiz + 21) 79  
*Picnic Basket (extra Ortiz tuna ventresca + 21)*

**Pizza à la truffe de saison** (supp. truffe noire + 17) 48  
*Seasonal truffle pizza (extra black truffle + 17)*

**Palourdes sautées en persillade** 33  
*Sautéed clams in a parsley and garlic butter*

**Légumes en tempura, gomasio au basilic** 25  
*Vegetable tempura, basil gomasio*

**Chèvre frais croustillant, sauce arrabiata** 14  
*Crispy fresh goat cheese, spicy tomato sauce*

**Aubergine à la Parmigiana** 32  
*Eggplant Parmesan*

**Lou pan à l'araignée de mer** 25  
*Spider crab roll*

## LE CRU

**Tartare de thon Bagatelle** 28  
*Bagatelle's tuna tartare*

**Ceviche de daurade, eucalyptus, poutargue** 29  
*Sea bream ceviche, eucalyptus, bottarga*

**Carpaccio de boeuf, Charolais** 26  
*Beef carpaccio, Charolais*

**Battuta de gamberoni rouges, citron noir d'Oman** 55  
*Red gamberoni Battuta, Oman black lemon*

**Bar, tonnato, câpres de Pantelleria** 42  
*Sea bass, tonnato, Pantelleria capers*

## SALADES

**Salade Bagatelle comme à la maison** 16  
*Bagatelle salad just like at home*

**Nectarine du Roussillon, choux Kale, scamorza fumée** 23  
*Roussillon nectarine, Kale, smoked scamorza*

**Salade Champêtre aux céréales, fleurs de cosmos** 26  
*Country salad with grains and cosmos flowers*

**Burrata des Pouilles, tomates d'ici** (supp. caviar 30g + 150) 28  
*Pugliese burrata, fresh tomatoes (extra caviar 30g + 150)*

## PÂTES

**Fettuccine à la langouste, verveine citron** MP  
*Lobster Fettuccine, lemon verbena*

**Linguine aux tomates cerises, basilic, stracciatella** 28  
*Linguine, cherry tomatoes, basil and stracciatella*

**Plin au Castelmagno truffe de saison** 32  
(supp. truffe noire + 16)  
*Plin Castelmagno, seasonal truffle (extra black truffle + 16)*

### CAVIAR

*Caviar by Kaviari for Bagatelle*

	50 g	125 g
<b>Caviar Kristal</b>	280	690
<b>Caviar Beluga</b>	990	

*To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII*





<b>Poulet fermier Bio à l'estragon en croûte de sel aux aromates</b>	<b>98</b>	<b>Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de citronnier</b>	<b>MP</b>
<i>Organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust</i>		<i>Coastal caught fish cooked in lemon leaves</i>	
<b>Filet de boeuf Charolais, jus à la tomate</b>	<b>50</b>	<b>Gambas grillées, kumquats confits</b>	<b>44</b>
<i>Charolais beef tenderloin, tomato reduction</i>		<i>Grilled prawns, candied kumquats</i>	
<b>Côtelettes d'agneau des Alpes marinées</b>	<b>42</b>	<b>Saint-Pierre aux girolles, amandes fraîches, basilic citron</b>	<b>46</b>
<i>Marinated lamb chop from the Alps</i>		<i>John Dory, chanterelles, fresh almonds, lemon basil</i>	
<b>Piccata de veau de Corrèze, pousses d'épinards</b>	<b>36</b>	<b>Rouget, poutargue, aubergines, Timut</b>	<b>32</b>
<i>Corrèze veal piccata, baby spinach</i>		<i>Red mullet, bottarga, eggplant, Timut pepper</i>	

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Fregola Sarda torréfiée, petits pois, menthe poivrée</b>	<b>16</b>	<b>Haricots verts sautés à l'échalote</b>	<b>12</b>
<i>Roasted Fregola Sarda, green peas, peppermint</i>		<i>Sautéed green beans with shallots</i>	
<b>Pommes frites maison (supp. truffe + 6)</b>	<b>12</b>	<b>Pousses d'épinards, Pecorino Romano</b>	<b>12</b>
<i>Homemade French fries (extra truffle + 6)</i>		<i>Baby Spinach, Pecorino Romano</i>	
<b>Purée de pommes de terre, beurre noisette</b>	<b>12</b>	<b>Tomates cerises, olives Taggiasche, basilic</b>	<b>12</b>
<i>(supp. truffe + 6)</i>		<i>Cherry tomatoes, taggiasche olives, basil</i>	
<i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 6)</i>			
<b>Courgettes trompettes au piment d'Espelette</b>	<b>16</b>		
<i>Trumpet zucchini with Espelette pepper</i>			

*Executive Chef: Bilal Amrani*

**Tous nos prix sont en Euros**  
*All our prices are in Euros*



ST. TROPEZ | COURCHEVEL | LONDON | MYKONOS | ST. BARTHS | NEW YORK | MIAMI  
TULUM | BUENOS AIRES | PUNTA DEL ESTE | RIO DE JANEIRO | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN