

Brunch Menu

80£

MIAMI TAKES OVER LONDON

Choice of:

Miami Detox or **Vice Vice Baby Cocktail**

Choice of:

Boissons Chaudes

Hot beverages

Corbeille de viennoiseries J, G, D

Pastry basket

LE CHOIX DE L'OEUF

CHOOSE YOUR EGGS

Œufs Bénédictine E, D, G, S

Eggs Benedict

Omelette à la fior de latte, truffe de saison E, D

Omelette

Œufs Brouillés E, D, G

Scrambled eggs

LE CHOIX DU PLAT

CHOOSE YOUR MAIN DISH

Burrata des Pouilles, garniture du season D

Puglia burrata, seasonal garnish

Tartare de thon Bagatelle F, MU, SH

Bagatelle's tuna tartare

Gaufres de pommes de terre, saumon fumé artisanal D, E, F, G

Potato waffles, artisanal smoked salmon

Plin Castelmagno à la truffe de saison D, E, G

Plin Castelmagno, seasonal truffle

Milanaise de poulet, gomasio au citron vert D, E, G, N, SE,

Chicken milanese, lime gomasio

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Choice of:

Salade Bagatelle comme à la maison MU, S

Bagatelle salad just like at home

Pomme purée beurre noisette D

Mashed potatoes, brown butter

Frites

French fries



LE CHOIX D'UNE DOUCEUR

CHOOSE YOUR DESSERT

Gaufres Liégeoises aux fruits frais D, E, G
Liege waffles with fresh fruits

Tropézienne à la vanille D, E, G
Vanilla Tropézienne

Glaces & Sorbets D, N
Ice cream & sorbets

FAITES VOUS PLAISIR

TREAT YOURSELF

Jambon blanc à la Truffe - £ 8
White ham truffle

Caviar sélection Bagatelle, fins blinis 30g - £150 / **50g** - £245
Caviar selection Bagatelle, fine blinis
To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Truffe de saison - £MP
Seasonal truffle

Saumon fumé artisanal F - £ 8
Artisanal smoked salmon

Açaï bowl, lait d'amande, banane, framboises, myrtilles, baies de Goji N - £ 18
Açaï bowl, almond milk, raspberries, blueberries and Goji berries

Pizzetta à l'avocat, chèvre frais à la marjolaine D, N - £ 16
Avocado pizzetta, fresh goat cheese and marjoram

Burrata des Pouilles, caviar Kristal 20 g - £ 110
Puglia burrata, Kristal caviar 20 g

Pizza à la truffe de saison D, G - £ 35
Seasonal truffle pizza

Gambas grillées, kumquats caramélisés poivre de Timut D, S, SH - £ 22
Grilled prawns, caramelized kumquats, timut pepper

Fettuccine au homard, sauce au corail à la cardamome C, F, G, S, SH - £ MP
Lobster fettuccine, coral sauce cardamom

Pizza chocolat noir intense 70%, crémeux café D, E, G, N, P - £ 35
70% dark chocolat pizza, coffee cream

Executive Chef : François-Laurent Apchié



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

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

*Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.
Discretionary service of 15% will be added to your bill*

