

*"All our dishes are meant to be shared with family and friends, in a festive and convivial atmosphere."*

## SUR LE POUCE

|                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pizza à la truffe de saison</b><br>Seasonal truffle pizza<br>D, G                                                           | <b>38</b> |
| <b>Palourdes sautées, marinière à la citronnelle</b><br>Sautéed clams, lemongrass marinara<br>D, MO, S                         | <b>27</b> |
| <b>Légumes d'hiver en tempura, gomasio au sésame noir</b><br>Winter vegetables in tempura, black sesame gomasio<br>C, D, N, SE | <b>19</b> |
| <b>Barbajuan à la courge rouge, noisettes du Piémont</b><br>Red squash fried ravioli, Piedmont hazelnut<br>D, G, N             | <b>13</b> |
| <b>Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan</b><br>Aubergine Parmigiana, Parmigiano Reggiano cream<br>C, D, E              | <b>21</b> |

## LE CRU

|                                                                                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tartare de thon Bagatelle</b><br>Bagatelle tuna tartare<br>F, MU, SH                                                                          | <b>24</b> |
| <b>Tartare de boeuf black Angus, poutargue d'oeuf</b><br>Black Angus beef tartare, egg bottarga<br>D, E, G, MU                                   | <b>22</b> |
| <b>Carpaccio de gamberoni rouges, huile d'olive, citron d'Oman</b><br>Carpaccio of red prawn, olive oil, black Oman lemon<br>E, F, MU, SH        | <b>38</b> |
| <b>Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria</b><br>Seabass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers<br>E, F, MU, S             | <b>19</b> |
| <b>Mulet noir en ceviche à la citronnelle mariné au lait d'amande</b><br>Black mullet ceviche lemongrass, marinated in almond milk<br>C, D, F, N | <b>19</b> |

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - Caviar selection Bagatelle by Kaviari D, E, F, G  
To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

|                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Caviar Kristal</b> | 30 g - <b>150</b> | 50 g - <b>245</b> |
| <b>Caviar Beluga</b>  | 30 g - <b>480</b> | 50 g - <b>830</b> |

## SALADES

|                                                                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Salade Bagatelle comme à la maison</b><br>Bagatelle salad just like at home<br>MU, S                                                                       | <b>15</b> |
| <b>Jeunes pousses de salade, avocat, clémentine, radis roses</b><br>Salad leaves, avocado, clementine, pink radishes<br>C, G, S                               | <b>17</b> |
| <b>Burrata des Pouilles, artichauts en pickles à la bergamote</b><br>Puglia burrata, pickled artichoke, bergamot<br>(extra caviar 30g+ £150)<br>D, SU, (E, F) | <b>26</b> |

## PÂTES

|                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Plin au Castelmagno, truffe de saison</b><br>Plin Castelmagno, seasonal truffle<br>D, E, G                                      | <b>38</b> |
| <b>Linguine à la tomate des Pouilles, stracciatella, basilic</b><br>Linguine with Puglia tomatoes, stracciatella, basil<br>D, E, G | <b>27</b> |
| <b>Fettuccine au homard, sauce au corail à la cardamome</b><br>Lobster fettuccine, coral sauce, cardamom<br>C, D, E, F, G, S, SH   | <b>MP</b> |

## LA VIANDE

### Poulet fermier entier Bio à l'estragon en croûte de sel aux aromates 96

Whole salt baked organic free-range chicken, tarragon, aromats

C, D, E, G, S

### Boeuf Black Angus, sauce au poivre 40

Black Angus beef striploin, pepper sauce

D, SU

### Côtelettes d'agneau Cornish grillées, pois chiches noirs 51

Grilled Cornish lamb cutlets, black chickpeas

C, N, S, SE

### Filet de canard, coing rôti, basilic et cannelle 36

Duck fillet, roasted quince, basil and cinnamon

C, D, S

## LE POISSON

### Poisson entier de la pêche côtière cuit dans les feuilles de citronnier MP

Whole coastal fish, cooked in lemon leaves

C, D, F, S

### Bar de ligne vapeur, pousses d'épinards, poivre de Timut 40

Steamed Seabass, baby spinach, Timut pepper

C, D, F, S

### Poulpe croustillant aux olives, chips de riz aux épices 34

Crispy octopus, olives, spiced rice crisps

E, F, MO

### Gambas grillées, jus de crustacés à la tagète 36

Grilled prawns, shellfish & tagete juice

F, S, SH

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

### Fregola Sarda aux cébettes et parmesan 15

Fregola Sarda with spring onions and parmesan

D, N, G

### Purée de pommes de terre au beurre noisette 11

Mashed potatoes, brown butter (extra black truffle + £4)

D

### Pousses d'épinards, Pecorino Romano 9

Baby spinach, Pecorino Romano

D, E, F, S

### Légumes de saison 12

Seasonal vegetables

### Cima di rapa sautées au beurre demi-sel 8

Turnip greens sautéed with butter

D

### Polenta de maïs au Gorgonzola 12

Corn Polenta, Gorgonzola cheese

D

### Pommes frites 14

French fries (extra truffle + £4)

Executive Chef: François-Laurent Apchié



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



BAGATELLE

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD

P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | 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