



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

APÉRITIF

Palourdes sautées en persillade 24
Sauteed clams in parsley

Mozzarella crispy, arrabiata 18
Crispy mozzarella, arrabiata sauce

Pizza à la truffe noire 40
Black truffle pizza

CRUDO

Tartare de thon Bagatelle 29
Bagatelle tuna tartare, guacamole, citrus vinaigrette

Carpaccio de boeuf Black Angus 25
Black Angus beef carpaccio, chimichurri sauce

Bar mariné, tonnato, câpres de Pantelleria 31
Marinated Sea Bass, tonnato sauce, Pantelleria capers

Saint-Jacques à l'orange sanguine, tagète lemmonii 27
Sea scallops with blood orange, Marigold leaves

SALADES

SALADS

Burrata des Pouilles, tomate marinée 26
Puglia burrata, marinated tomato

Salade Bagatelle comme à la maison 19
Bagatelle salad just like at home, Dijon mustard vinaigrette

Salade Champêtre aux céréales, avocats, framboises & fines herbes 24
Country salad with cereals, avocado, raspberries & herbs

Artichauts violets, Pecorino Romano, poivre de Timut 25
Purple artichokes, Pecorino Romano cheese, Timut pepper

CAVIAR

	30g	50g	100g
Caviar Kristal	150	250	490
Caviar Beluga		850	





PÂTES

PASTA



- Fregola Sarda, petits pois, menthe poivrée** 24
Fregola Sarda, green peas, peppermint, lime juice
- Plin au Castelmagno & truffe** 28
Plin with Castelmagno cheese & truffle
- Linguine aux palourdes, poutargue** 27
Linguine with clams, bottarga
- Fettuccine à la langouste, jus corsé** MP
Spiny lobster Fettuccine

- Poisson de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananiers** MP
Catch of the day, cooked in banana leaves
- Dorade en filet, fenouil safrané, kumquats** 36
Sea bream, saffron fennel, kumquats
- Poulpe croustillant aux épices, olives Taggiasche** 38
Crispy octopus, Taggiasche olives



ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

- Poulet fermier à l'estragon, aux aromates pour 1 personne - for 1 pax** 35
pour 2 personne - for 2 pax 70
Yellow free-range chicken "Red Label" with tarragon and herbs
- Filet de boeuf Black Angus, pommes croustillantes, sauce Béarnaise** 46
Black Angus beef tenderloin, crispy roasted potatoes
- Piccata de veau, pousses d'épinards, citron vert** 36
Veal piccata, baby spinach leaves, lime

- Purée de pomme de terre, beurre noisette** 9
Mashed potatoes, brown butter
- Supplément truffe** 9
Extra Truffle
- Pommes frites Maison** 9
Homemade french fries
- Supplément truffe** 9
Extra Truffle
- Pousses d'épinards, Parmigiano Reggiano** 9
Baby spinach leaves, Parmigiano Reggiano
- Légumes de saison à la marjolaine** 10
Seasonal vegetables, with marjoram
- Choux Kale, pois chiche, grenade** 9
Kale cabbage, chickpea, pomegranate

Executive Chef : Jules Pronost

Please don't hesitate to inform your server of any allergies.

Tous nos prix sont nets en euros
All our prices are mentioned in euro

