



SALADES

🌿 Salade Bagatelle

mixed greens salad, parmesan shavings,
Dijon mustard vinaigrette

19

🌿🌱 Salade "bien-être", avocat, choux et quinoa, vinaigrette à la pomme

"wellness salad", kale, cabbage, quinoa, avocado,
grapefruit, pecan nuts, apple vinaigrette

24

🌿 Salade de betterave, green zébra, noisettes et Fourme d'Ambert

beet salad, green zebra tomato, hazelnut, blue cheese

24

🌿🌱 Salade de lentilles vertes du Puy, vinaigrette à la moutarde

french green lentil salad, mustard vinaigrette

23

CRUDO ET ENTRÉES FROIDES

Tartare de thon Bagatelle

yellowfin tuna tartare, citrus avocado salad,
lime soy vinaigrette

29

Sashimi de Wahoo à la Bergamote

wahoo sashimi, lime, ginger, mango, bergamot oil

26

🌿 Ceviche de Dorade locale,

patate douce et chips de banane plantin

mahi mahi ceviche, leche de tigre, sweet potato,
cilantro, cancha corn, plantain chips

27

Foie gras mi-cuit à la pistache, gelée de mangue, pain d'épices et myrtilles

duck foie gras, pistachio, mango gel,
gingerbread, blueberries

29

TO SHARE OR NOT TO SHARE

that is the question!

Pizza Blanche à la Truffe Noire

white truffle pizza, mozzarella, black truffle sauce

35

Petits Burgers de Foie Gras Poêlé

pan seared foie gras sliders,
truffle, honey & pear

24

🌿 La Vraie Burrata des Pouilles (250g)

burrata from Puglia, tomatoes, basil,
extra virgin olive oil

40

ENTRÉES CHAUDES

🌿 Velouté de châtaignes grillées, foie gras poêlé

creamy chesnut soup & pan seared foie gras

22

Raviolis de Royan à la truffe

comte cheese raviolis, herb flavored broth and truffle

28

Coquillettes au jus truffé, jambon et Comté

elbow pasta, truffle jus, French ham, Comté cheese

23

🌿 Salade de Poulpe grillé, pommes de terre au curcuma, aioli kalamata

grilled octopus salad, turmeric potatoes,
kalamata olive aioli

27

Caviar Ossetra Royal

12gr - 90 30gr - 240 50gr - 390



By Petrossian • Different Sizes Available

Our Already Famous Bagatelle Smile
priceless...

🌿 Gluten Free 🌱 Vegan | *Jaune Label Rouge | Please don't hesitate to inform your server of any allergies.



POISSONS & CRUSTACES

- 🌿 **Pavé de vivaneau rôti, garniture façon "bouillabaisse"**
roasted red snapper, "bouillabaisse style",
homemade rouille sauce
35
- 🌿 **Dos de cabillaud, purée de choux fleurs, beurre noisette et bouillon aux épices douces**
baked cod fish filet, cauliflower puree,
brown butter & sweet spices broth
37
- 🌿 **Blanc de turbot à la truffe juste snacké, pommes de terre fumées et sauce vin jaune**
white turbot filet, black truffle, oak smoked mash potato,
yellow wine sauce
46
- Linguini aux vongoles Bagatelle**
linguine with clams in special sauce
27

VIANDES

- 🌿 **Filet de boeuf grillé, purée à la truffe (200g)**
pan seared beef tenderloin,
home made truffle mashed potatoes
44
- Gigot d'agneau de 7 heures aux aromates, gnocchis façonnés par nos soins**
oven braised leg of lamb,
homemade gnocchi
34
- T-bone de veau, sauce cèpes et crozets crémeux**
veal T-bone steak, creamy crozets pasta
& porcini mushroom sauce
49

TO SHARE OR NOT TO SHARE that is the question!

- Pâtes aux Langoustes des Caraïbes**
Caribbean spiny lobster linguine
MP
- 🌿 **La Pêche du Jour**
catch of the day
MP
- 🌿 **Poulet fermier rôti à la truffe* – 1,6kg**
whole farm raised truffled chicken,
country style potatoes, wild mushrooms,
thyme chicken jus
For One - 38 / For Two - 75
- 🌿 **Côte de Boeuf - 1kg**
natural-fed grilled ribeye steak,
roasted fingerling potatoes, mixed green
& classic Cognac peppercorn sauce
95

SIDES

- 🌿 **Coeur de sucrine**
Baby Romaine hearts
9
- 🌿 **Pommes Frites**
French fries
9
- 🌿 **Purée de Pommes de terre Maison**
Home made mashed potatoes
Nature 9 Truffle 18 Caviar 32
- 🌿 **Confit Niçois**
Ratatouille
9
- 🌿 **Poêlée de légumes sautés**
Fried vegetables
9
- Pommes frites à la truffe & parmesan**
Truffle & Parmesan Fries
18

Executive Chef Dridi Sofiane