



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

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

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 plantain

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

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

🌿 **Poêlée de légumes sautés**
Fried vegetables
9

Nature 9 Truffle 18 Caviar 32

🌿 **Confit Niçois**
Ratatouille
9

Pommes frites à la truffe & parmesan
Truffle & Parmesan Fries
18

Executive Chef Dridi Sofiane