

"Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous."

## SUR LE POUCE

### Aubergine à la Parmigiana, crème de parmesan 31

*Parmigiana eggplant, Parmesan di Reggiano cream cheese*

### Beignets de poisson croustillants, sauce arrabbiata 21

*Crispy fish fritters, arrabbiata sauce*

### Piccia soufflée à la truffe de saison 45

*Puffed piccia, seasonal truffle*

### Légumes de saison en tempura, gomasio au basilic 26

*Seasonal tempura vegetables, basil gomasio*

### Poulpe grillé, condiment amande toasté et poivron 29

*Grilled octopus, toasted almond red pepper and tomatoes condiment*

## LE CRU

### Carpaccio de Bar Méditerranéen, façon tonnato, câpres de Pantelleria\* 33

*Mediterranean sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers*

### Tartare de boeuf Black Angus, poutargue d'œuf Bio\* 24

*Black Angus beef tartare, organic egg bottarga*

### Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée\* 32

*Bagatelle tuna tartare, spicy dressing*

### Saint-Jacques en carpaccio aux truffes Melanosporum\* 55

*Scallops in carpaccio with Melanosporum truffle*

### Ceviche de Sériole, huile d'olive & citron\* 29

*Hamachi ceviche with olive oil and lemon flavors*

## CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** - Caviar selection Bagatelle by Kaviari

 *To accompany your caviar, the Chef recommends 2cl of Louis XIII*  **LOUIS XIII**

Kristal	50 g - <b>355</b>	125 g - <b>785</b>	250 g - <b>1555</b>
Oscietre Prestige	50 g - <b>375</b>	125 g - <b>945</b>	250 g - <b>1885</b>

## SALADES

### Salade de Radicchio, orange sanguine et noix de cajou 19

*Radicchio salad, cashew nuts and blood orange dressing*

### Salade croquante aux céréales, vinaigre de framboise 25

*Crunchy salad, seasonal grains, raspberry vinegar*

### Burrata, maïs grillé, basilic et marjolaine 29

*Local Burrata, grilled corn basil and marjoram*

## PÂTES

### Fettuccine au homard, jus de crustacés au basilic MP

*Lobster Fettuccine, basil infused shellfish broth*

### Plin au Castelmagno à la truffe noire 61

*Castelmagno Plin, black truffle*

### Linguine à la tomate Roma confite et stracciatella 31

*Linguine with candied Roma tomatoes and stracciatella*

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

## LA VIANDE

<b>Poulet fermier entier en croûte de sel à l'estragon</b>	<b>125</b>
<i>Whole free-range chicken in a tarragon salt crust</i>	
<b>Faux-filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre</b>	<b>45</b>
<i>Black Angus strip loin, pepper sauce (black truffle + \$28)</i>	
<b>Côte de veau, gremolata à l'origan</b>	<b>68</b>
<i>Grilled veal rack, origano gremolata</i>	
<b>Côtelettes d'agneau, pesto à la menthe grenade pistache</b>	<b>72</b>
<i>Grilled lamb chops, mint pomegranate and pistachio pesto</i>	

## LE POISSON

<b>Poisson entier de la pêche côtière sur la braise</b>	<b>MP</b>
<i>Whole fish from the coastal fishery on the grill</i>	
<b>Filet de bar vapeur, fenouil à l'orange de Floride</b>	<b>54</b>
<i>Steamed seabass fillet, Florida orange and fennel</i>	
<b>Gambas grillées, tomates marinées au persil</b>	<b>65</b>
<i>Grilled prawns, parsley marinated tomatoes</i>	
<b>Noix de St-Jacques du Maine, légumes verts au bouillon de réglisse</b>	<b>58</b>
<i>Grilled Maine scallops, green vegetables in licorice broth</i>	

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

<b>Purée de pommes de terre au beurre noisette</b>	<b>14</b>	<b>Pousses d'épinards au Pecorino Romano</b>	<b>12</b>
<i>Mashed potatoes, brown butter (black truffle + \$28)</i>		<i>Baby spinach leaves &amp; Romano Pecorino</i>	
<b>Tian de légumes provençale</b>	<b>12</b>	<b>Salade de jeune pousse comme à la maison</b>	<b>19</b>
<i>South of France oven backed vegetables</i>		<i>Rustic baby lettuce salad just like home</i>	
<b>Pommes de terre soufflées</b>	<b>18</b>	<b>Piments doux grillés, pesto d'herbes fraîches</b>	<b>12</b>
<i>Puffed potatoes (black truffle + \$28)</i>		<i>Grilled sweet peppers, fresh herbpesto</i>	
<b>Courge butternut gratinée, Parmesan di Reggiano</b>	<b>12</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>12</b>
<i>Butternut squash "au gratin", Parmesan di Reggiano</i>		<i>French fries (black truffle + \$28)</i>	

*Executive Chef: Jimmy De Almeida*



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

**Tous nos prix sont en Dollars**  
All our prices are in Dollars

A service charge of 21% has been added to your bill and will be distributed to the Bagatelle Miami Team.