

BAGATELLE

DUBAI

SUR LE POUCE

Barbajuans au mesclun d'herbes d'été,

gomasio aux algues C, G, E, F, D, MU, N, SE, S

Fried raviolis, Summer herbs mesclun,

seaweed gomasio

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella

di Bufala Campana DOP C, E, G, D, F, S

Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

Pizza Romaine à la fior di latte,

Cacio e Pepe truffée G, D, N,

Roman pizza, with fior di latte, truffled Cacio e Pepe

Escargots Catalan G, D, SH

Burgundy snails with espelette butter, Veal chorizo, Wagyu

coppa.

LE CRU

70 **Carpaccio de seriole, façon Tonnato, câpres**

croustillantes C, E, F, D, S

Hamachi carpaccio, Tonnato style,

crispy capers

85 **Tartare de bœuf Wagyu au couteau,**

poutargue d'œufs C, E, G, D, MU, S

Knife-cut Wagyu beef tartare, egg bottarga

265 **Ceviche de daurade marinée aux**

légumes du soleil C, F, S

Sea bream ceviche, marinated with Summer vegetables

140 **Tartare de thon «Bagatelle », avocat, vinaigrette au**

piment d'Espelette F, MU, S

« Bagatelle » tuna tartare, avocado, Espelette

pepper vinaigrette

Huîtres Gillardeau N°2, pesto de basilic,

poudre d'olives Taggiasche D, MO, N

Gillardeau N°2 oysters, basil pesto, Taggiasche

olives powder

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Adamas Caviar selection Bagatelle by Adamas

The Pink Adamas
Acipenser Gueldenstaedtii

50 g - **1,550**

100 g - **3,100**

The Beluga Adamas
Huso Huso

50 g - **3,900**

100 g - **7,500**

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari Caviar selection Bagatelle by Kaviari

Kristal

50 g - **1,500**

100 g - **3,200**

Beluga

50 g - **5,400**

100 g - **12,500**

Enhance your culinary experience with an additional 5 grams of exquisite caviar, priced at just 180 AED.

SALADES

Burrata des Pouilles, tomates cerises

confites, fumées au thym D, N, S

Pugliese Burrata, candied cherry tomatoes,

smoked with thyme

Chou Kale, pois chiches épicés, pamplemousse,

olives Taggiasche C, SE, S

Kale salad, spiced chickpeas, grapefruit, Taggiasche olives

Salade Riviera, petit épeautre, pickles de melon,

baies de goji G, N, S

Riviera salad, small spelt, melon pickles,

goji berries

Cœur de romaine grillé au Barolo,

Pecorino Romano C, E, F, D, MU, S

Grilled Romaine heart, Barolo vinegar,

Pecorino Romano

PÂTES

Pâtes au Caviar G, D, SH, MO

Homemade Tagliolini, Kaluga caviar and Shellfish

velouté

Ravioles "Del Plin" au Castelmagno mijotées

à la truffe de saison E, G, D

Tiny ravioli del Plin with Castelmagno, simmered with

seasonal truffle

Linguine, homard bleu grillé, bouillon de

crustacés à la bergamote C, E, G, D, SH, S

Linguine, grilled blue lobster, shellfish broth with

bergamot

295 / 650

120

75

85

70

205

580

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

LA VIANDE

- B** **Poulet fermier entier à l'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D 450
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with aromatics
- Côtelette d'agneau, épaule fondante, jus condimenté d'ail noir** E, G, S 270
Lamb chop, tender shoulder, black garlic jus
- Faux-filet de boeuf Wagyu A7 grillé, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 495
Grilled Wagyu beef A7, Sarawak pepper sauce
- Filet de canard grillé au feu de bois, laqué au miel d'agrumes** C, E, G, D, S 195
Duck fillet grilled over a wood fire, lacquered with citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de citronnier** C, F, D, S 490
Whole fish from the coastal fishery, cooked in lemon leaves
- Filet de daurade au four, tomates confites à l'origan sauvage** C, E, F, G, D, SE, S 195
Oven-baked sea bream, candied tomatoes with wild oregano
- Poulpe de roche confit au four, laqué aux épices, sauce vierge aux agrumes** C, D, MO, MU, N, S 240
Octopus confit in the oven, lacquered with spices, citrus vierge sauce

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Haricots verts, amandes fraîches, pickles de cerises** C, N, P, S 55
Green beans, fresh almonds, cherry pickles
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, N, S, D 65
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic
- Pommes de terre soufflées maison** D 50
Homemade puffed potatoes (extra truffle + 25 AED)
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 45
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle + 25 AED)
- Salade de pousses d'épinards, artichauts barigoule, amandes torréfiées** C, N, S 85
Spinach shoots salad, artichokes « à la barigoule », roasted almonds
- Pommes frites d'Agria à l'origan** D 40
Agria French fries with oregano (extra truffle + 25 AED)

*Corporate Chef: Rocco Seminara
Chef: Val Bernardo*



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

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Dirham Emirati
All our prices are in UAE Dirham

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

All prices are in Dirhams and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT