

Bagatelle London Sample Menu

Salades & Hors D'oeuvres

Salade bagatelle £10 (c) (f) (s)
Butterhead lettuce, aged parmesan, classic dijon mustard vinaigrette

Salade d'endives au roquefort £14 (d) (n) (mu) (s)
Bitter leaves, roasted walnuts, pomegranate seeds & blue cheese

Burrata di puglia £16 (c) (d) (s)
Heritage beets, toasted onion seeds & autumn leaves

Tartares & crudos

Yellowtail crudo £16 (c) (f) (s)
Blood orange, raw fennel, toasted seeds & pollen

Tartare de thon bagatelle (c) (f) (g) (sb) £18 / £36
Yellowfin tuna tartar, avocado salad, lime soy vinaigrette, taro crisps

Tartare de boeuf croustillant (d) (g) (mu) £18
Classic beef tartare on crispy rice

Raw bar & crudo

Petrossian caviar (d) (e) (f) (g) (s)

Oscietra
30g £160 • 50g £260

Beluga
30g £550 • 50g £900

Add caviar petrossian to any dish. Ask your server about our caviar selection

Seafood platters (d) (e) (f) (mo) (mu) (s)

Cornish platter £80
Rock oysters, whelks, mussels, palourde clams & prawns

Picadilly platter £120
Rock oysters, dressed crab, 1/2 lobster, mussels & prawns

Mayfair bagatelle £450
Seafood platter extravaganza

Order it at your own risk

Daily oyster selection MP

Warm appetizers

Parmigiana aubergine (c) (d) (e) £19
Mozzarella filled aubergine, san marzano tomato sauce

Gnocchi à la parisienne de nicolas (d) (e) (g) (sb) £19 / £34
Homemade parisian gnocchi, black truffle sauce, aged parmesan

Poulpe de galice (d) (g) (mo) £18
Chargrilled octopus, saffron potato, chorizo crumb, black garlic aioli & piquillo pepper

To share or not to share

That is the question!

Sliders rossini (d) (e) (g) (mu) (s) (se) £24
Angus sliders, sautéed foie gras, green plum jam, toasted cream bun, kirkham's cheddar,
black truffle mayonnaise

Jambon ibérique (g) (s) £20
Iberico ham, chargrilled baguette & fresh tomato salsa

Pizza bagatelle (d) (g) £34
Homemade stone baked pizza, white truffle oil, mozzarella

Les poissons

Loup de mer à la plancha (f) £38
Roasted seabass, sautéed agretti, sunchoke purée & crisps

Cabillaud confit (c) (d) (g) (f) £36
Confit skrei cod, squid ink brandade, garlic emulsion & sauce pistou

Coquilles saint jacques snackées (d) (n) (mo) £36
Seared scottish scallops, heritage cauliflower, toasted pine nuts & golden raisins

Les viandes

Côtelettes d'Agneau grillées au feu de Bois (d) £40
Chargrilled lamb cutlets, spiced heritage carrots, coriander yoghurt

Magret de canard rôti (g) (s) £38
Merrifield farm duck breast, farci of red onion, cranberry & seared fois gras

Filet mignon de boeuf £48
Hereford beef filet, ratatouille stuffed courgette, chickpea panisse

To share or not to share

Poulet entier rôti à la truffe (d) £80
Farm raised, whole truffled chicken, country style potatoes, woodland mushrooms,
caramelized cipollini onion, thyme chicken jus

La pêche du jour (d) (e) (f) (s) MP
(Selon l'humeur du pêcheur) catch of the day 2, 3, 4 pers....upon daily arrival, served with
seasonal side dishes

Homard & linguine épicées (d) (g) (sh) £95
Whole grilled lobster linguine, datterini tomatoes & cream

Chateaubriand grillé (d) (e) (s) £120
Charcoal grilled chateaubriand, roasted vine tomatoes, béarnaise & peppercorn sauce

Sides

Pommes frites £8
Pommes frites with black truffle oil

& parmesan (d) £12

Purée maison (d) £8

Purée maison & truffle (d) £12

Grilled corn, espelette butter (d) £8

Steamed seasonal vegetables £8

(c) - celery, (d) – dairy, (g) – gluten, (e) - eggs, (n) – nuts (f) - fish, (mo) – molluscs, (mu) –
mustard (se) - sesame, (so) – soya beans, (sh) – shellfish, (s) – sulphites