

# BAGATELLE

## RIYADH

### SUR LE POUCE

**Pizza romaine à la fior di latte, crème truffée poivrée** 755 kcal  
Roman pizza with fior di latte, peppered truffle cream

**Tourte au maïs, calamar confit au coulis de tomate & marjolaine** 491 kcal  
Corn pie, squid confit with tomato & marjoram coulis

**Barbajuans farcis aux blettes, ricotta, mesclun d’herbes** 542 kcal  
Fried ravioli stuffed with Swiss chard, ricotta cheese, herb mesclun

**Beignets de cabillaud croustillants, arrabbiata au basilic-citron** 456 kcal  
Crispy cod fritters, arrabbiata sauce with lemon-basil

**La Parmigiana d’aubergine, Mozzarella di Bufala Campana** 521 kcal  
Eggplant Parmigiana, Mozzarella di Bufala Campana cheese

**Légumes de saison en tempura, Gomasio aux fines herbes** 391 kcal  
Seasonal vegetables in tempura, sesame condiment with fine herbs

### LA MÉDITERRANÉE

**Tartare de thon “Bagatelle”, vinaigrette à l’Espelette** 523 kcal  
Tuna tartar “Bagatelle” style with Espelette pepper dressing

**Carpaccio de St-Jacques à l’huile d’olive, citron noir d’Oman** 244 kcal  
Scallop carpaccio with olive oil and Omani black lemon

**Ceviche de daurade aux agrumes,** 212 kcal  
Sea bream ceviche with citrus

**Gamberoni rouges, pesto de basilic, poudre d’olives Taggiasche** 355 kcal  
Red Gamberoni, basil pesto, Taggiasche olive powder

**Carpaccio de Bar façon Tonnato, câpres croustillantes** 404 kcal  
Sea bass carpaccio Tonnato style, crispy capers

**Bœuf black Angus confit, Poutargue d’œuf** 695 kcal  
Black Angus beef confit, egg bottarga

CAVIAR	Kristal	Beluga
<b>Notre sélection de caviar de la maison Kaviari</b>	30 g (78 kcal)	30 g (78 kcal)
Our selection of caviar from the house of Kaviari	50 g (130 kcal)	50 g (130 kcal)

### SALADES

**Salade Riviera, petit épeautre, avocat, clémentines, radis roses** 567 kcal  
Riviera salad, spelt vegetables, avocado, clementines, red radishes

**Salade de chou kale, pois chiches croustillants, pamplemousse, grenade** 184 kcal  
Kale salad, crispy chickpeas, grapefruit, pomegranate

**Burrata artisanale, tomates cerises d’ici, pistou à la marjolaine** 625 kcal  
Artisanal Burrata, local tomatoes, marjoram pesto

### PÂTES

**Ravioles “del Plin” au Castelmagno mijotées à la truffe** 1,270 kcal  
Stuffed fresh pasta with Castelmagno cheese, simmered with truffle

**Linguine, tomates confites des Pouilles, Stracciatella, huile de basilic** 521 kcal  
Linguine, confit tomatoes from Puglia, Stracciatella, basil oil

**Fettuccine à la langouste grillée, bouillon de crustacés à la citronnelle** 2,858 kcal  
Fettuccine with grilled lobster, shellfish broth with lemongrass

Partager d'agréables moments de convivialité autour de nos tables  
Share pleasant moments of conviviality around our tables

### LA VIANDE

**Poulet fermier entier à l’estragon, en croûte de sel aux aromates** 5,681 kcal  
Whole farm chicken with tarragon, in a salt crust with herbs

**Faux filet de bœuf Black Angus grillé, béarnaise au Sichuan** 937 kcal  
Black Angus beef sirloin, Bearnaise with Sichuan pepper

**Côtelettes d’agneau marinées à la Provençale, condiment d’ail noir** 1,373 kcal  
Lamb chop, tender shoulder, jus seasoned with black garlic

**Côte de veau rôtie au miel, gremolata aux herbes, poivre de Timut** 1,222 kcal  
Roasted veal chop with honey, chopped parsley and garlic sauce, Timut pepper

### LE POISSON

**Poisson entier de la pêche côtière cuit aux feuilles de citronnier** 2,042 kcal  
Whole fish from the coastal fishery cooked in lemon leaves

**Bar de ligne cuit meunière, courgettes jaunes, sauce aux olives** 467 kcal  
Sea bass cooked meuniere, yellow courgettes, olive sauce

**Filet de turbot sauté, aubergine fumée, jus parfumé, citron** 413 kcal  
Sautéed turbot fillet, smoked aubergine, lemon sauce

**Gambas marinées, jus de crustacés à l’estragon, kumquats rôtis** 691 kcal  
Marinated prawns, tarragon shellfish jus, roasted kumquats

### POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Salade de jeunes pousses, fines herbes, comme à la maison** 446 kcal  
Salad of young shoots, fine herbs, like at home

**Fregola Sarda torréfiée, courgettes, menthe poivrée** 384 kcal  
Roasted Fregola Sarda pasta, peas, peppermint

**Purée de pommes de terre maison, beurre noisette** 342 kcal  
Homemade mashed potatoes with brown butter

**Piments doux grillés au feu de bois, pesto d’herbes fraîches** 116 kcal  
Sweet peppers, grilled over a wood fire

**Courgettes jaunes rôties, échalote confite, jus à l’estragon** 187 kcal  
Roasted yellow courgettes, shallot confit, tarragon sauce

**Légumes du potager sautés à l’huile d’olive, marjolaine** 165 kcal  
Vegetables from the garden sautéed in olive oil, marjoram

**Pousses d’épinards, Pecorino Romano** 274 kcal  
Baby spinach, Pecorino Romano cheese

**Pommes frites à l’origan** 215 kcal  
French fries with oregano



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

**Worldwide Signature Dishes**

**Tous nos prix sont en Riyal Saudi**  
All our prices are in Saudi Riyal