



LES JARDINS DE BAGATELLE

Entrées

Croustillant de crevettes panko, sauce maison sweet chili	10€
Carpaccio de bœuf, roquette, pétales de parmesan	11€
Tartare de tomate à l'ancienne et burrata	14€
Tartare de saumon, pommes et kiwis	12€
Chair de tourteau, avocat et agrumes	14€
Légumes grillés d'été, pata negra et roquette	14€

Plats

Magret de canard*, écrasé de pommes de terre aux herbes	22€
Noix de veau* rôtie au beurre, mousseline de carotte de terre, condiment pain d'épices	23€
Filet de bar, caponata de légumes	24€
Château filet* grillé, frites, sauce béarnaise	26€
Côte de Boeuf pour 2 personnes Black Angus	75€
<i>(uniquement le week-end)</i>	

Les Classiques

Notre salade César	18€
Salade exotique (crevettes poêlées, grenades, agrumes, H.verts et pois gourmands)	18€
Tartare de bœuf* au couteau, pommes frites	20€
Assortiment de Dim-Sum (<i>Bouchées vapeurs Hongkongaises</i>)	20€
Tartare de thon aux olives, salade de jeunes pousses	22€

Desserts et Fromages

Saint Félicien, salade de jeunes pousses	10€
Paris - Brest façon éclair	10€
Finger chocolat, coupe de glace à la vanille	10€
Assiette de Glace Movenpick	10€
(vanille, chocolat, caramel, passion, fraise, cassis, citron)	
Sablé aux framboises <i>déstructuré</i>	11€
Vacherin aux fruits rouges revisité	12€
Salade de fruits de saison	12€

Menu Enfant (moins de 12 ans) 15 €

Suprême de volaille*, frites
Filet de bar, frites
Glacé surprise

*Nos viandes sont issues de l'UE
Le registre des allergènes est à votre disposition



LES JARDINS DE BAGATELLE

Champagnes

Moët & Chandon Impérial brut

Coupe 12cl	12€
Bouteille	75€

Vins Rouges

Gaillac, Domaine de Brousse 2017	20€
Valençay, Domaine André Fouassier 2016	22€
Chapelle de Brivazac, Bordeaux 2017	24€
Menetou, le Grand Cerf 2015	26€
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Cornu 2015	29€
Hautes-Côtes de Beaune, Dom. Billard 2017	30€
Sancerre, Domaine Claireneaux 2014	33€
Château Haut-Selve, Graves 2015	35€
Mercurey, Domaine Juillot 2016	40€
Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2016	45€
Blason d'Issan, Margaux 2013	60€
Aloxe Corton, Louis Latour 2013	75€

Vins Blancs

Les Amandiers, Sauvignon 2017	20€
Gaillac, Domaine de Brousse 2017	22€
Chardonnay Le Sudiste, IGP Pays d'OC 2017	24€
Hautes-Côtes de Beaune, Dom. Billard 2017	26€
Petit Chablis, Domaine Savary 2017	28€
Château La Borderie Monbazillac 2012	30€
Macon Prissé, de Fayères 2016	32€
Pouilly Fumé 2014, Les Clairières 2017	34€

Vins Rosés

LOU Peyrassol, Côtes de Provence 2017	28€
Côtes Presqu'île Minuty, Côtes de Provence 2016	35€
Château Romassan, Ott Bandol 2015	40€

Nos vins au verre (14cl) 7€

Rouges : Brivazac (Bdx), Gaillac(Sud ouest), Valençay (Indre)

Blancs : Le Sudiste(Pays d'Oc), Les Amandiers (Languedoc)

Rosé : Côtes Presqu'île Minuty

Boissons chaudes

Café, déca, ristretto, noisette	3,50€
Double café,	5,50€
Cappuccino, Café crème	6,50€
Thé/Infusion Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Tilleul, Vert Sencha, Menthe	5,00€