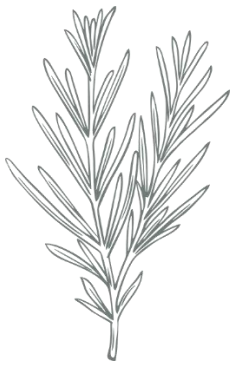




MAISON BAGATELLE

Saint-Cyr-sur-Mer

Menus



Dîner



A partager



Boissons



Petit
déjeuner



Brunch

J'ai d'abord été frappée par la magie de ce lieu, son côté intimiste. L'idée, en reprenant cet établissement, était de créer un lieu de partage et de convivialité.

A travers cette carte, j'espère vous faire découvrir ou redécouvrir l'ambiance méditerranéenne, de ses saveurs à son accueil, en passant par son atmosphère. Chaque produit a été choisi soigneusement et chaque producteur est mis en avant afin de promouvoir à la fois l'homme et son produit. Nos propositions sont fonction des produits de saisons.

J'ai également voulu y ajouter la culture au travers de nos soirées musicales afin que l'expérience Maison Bagatelle soit complète car pour moi cela fait partie intégrante de l'esprit de l'établissement. En vous souhaitant un bon appétit et une excellente soirée à Maison Bagatelle.

Catherine Dauthier



Prix TTC service compris


MAISON BAGATELLE



Dîner

A partir de 19h00

Entrées

Tomates fraîches, variétés* anciennes des Vergers de Patrick Moutte, burrata crémeuse, olives noires, pistou maison

15€00

Carpaccio de bœuf, mélange de jeunes pousses de Pierre Zoubkoff, pistou maison, huile d'olive de Calabre, pétales de parmesan

16€00

Melon de Jean-Pierre Sassatelli, jambon de Parme, tomates cerises, mesclun de jeunes pousses, salade d'herbe, parmesan, menthe fraîche de notre potager

16€00

Authentiques artichauts* Saint-Cyrois en barigoules, thym de la cueilli dans la Garrigue

14€00

Prix TTC service compris

Plats

Côte de bœuf Limousine environ 1kg, origine France, légumes frais grillés, pomme de terre en robe des champs ferme de Cheiron*, huile d'olive de Calabre
40€00

Gigot d'agneau de la ferme de Christophe Cauvin, origine France infusion au thym frais et légumes grillés, pomme de terre en robe des champs, huile d'olive de Calabre
26€00

Poisson grillé du jour, coulis de petit pois - menthe fraîche,
28€00

Légumes d'été du verger de Patrick Moutte façon tian, pointe de Farigoule
19€00

Desserts

Méli-mélo de fraises de Patrick Moutte au basilic, réduction balsamique, crème fouettée
9€00

Brochettes de melon, raisins, et framboises des vergers de Patrick Moutte enrobées d'un sirop léger de menthe fraîche
9€00

Tarte fine aux fruits de saison - glace vanille de l'Atelier de Léon
9€00

Faisselle de vache de l'Ubaye, coulis de fruits rouges, recette maison
9€00

Abricots* caramélisés des vergers de Patrick Moutte, faisselle de vache, pistaches, thym provençal
9€00

Crèmes glacées et sorbets de l'Atelier de Léon
1 pièce 2€50, 2 pièces 4€00, 3 pièces 4€00, chantilly 1€50

* Nos produits peuvent varier selon la saison

Prix TTC service compris


MAISON BAGATELLE



A partager

Belles sardines grillées à la plancha, fleur de sel, citron frais
15€00

Panisses de l'Estaque à picorer, jeunes pousses du producteur Pierre Zoubkoff
11€00

Légumes croquants au couteau et leurs déclinaisons de sauces : tomatine,
tapenade, et anchoïade
18€00

Sélection de charcuterie régionale, terrine du Verdon Wild Life de Bargème,
sanguin à l'huile
20€00

Assortiment de fromages de chèvre de la maison Le Biquet des Meaulnes, et de
brebis du Larzac, confiture de figues maison
22€00

Assiette mixte de charcuterie régionale et terrine du Verdon, fromages de chèvre
et de brebis
19€00

Prix TTC service compris



Boissons

Boissons chaudes

Espresso	2.00 €
Noisette	2.50 €
Double espresso	3.00 €
Cappuccino	3.50 €
Chocolat chaud	3.50 €
Thé ou tisane bio 	4.00 €

Jus et Sodas

Coca-Cola 25cl	3.50 €
Coca-Cola Zéro 25cl	3.50 €
Orangina 25cl	3.50 €
Ice Tea 25cl	3.50 €
Perrier 25cl	3.50 €
Jus de fruits Pago (orange, pomme, ACE) 20cl	3.50 €

Bières pression

1664 Kronenbourg Demi (25cl)	3.50 €
1664 Kronenbourg Pinte (50 cl)	6.50 €

Bières bouteille

Alarik ambré 33cl	6.50 €
Alarik blonde 33cl	6.50 €

Prix TTC service compris

Eaux

San Pelligrino 100cl	5.50 €
Evian 100cl	5.00 €

Apéritifs et digestifs

Coupe de Champagne 12 cl	9.00 €
Kir 9 cl	5.50 €
Kir Royal 12 cl	10.00 €
Pastis 4 cl	4.00 €
Martini blanc 4 cl	4.00 €
Martini rouge 4 cl	4.00 €
Limoncello 5cl	4.00 €
Eau de Vie blanche Bunan 4cl	8.00 €
Vieux marc égrappé domaine Bunan 4cl	8.00 €

Vins au verre

Vin rosé	
Domaine Cagueloup 12cl	4.50 €
Vins blancs	
Domaine Cagueloup 12cl	4.50 €
Tarriquet Première Grive 12cl	4.50 €
Vins rouges	
Pinot noir 12cl	6.00 €
Domaine Gros Noré 12cl	6.00 €

Prix TTC service compris

Cocktails

Nos créations

Bagatelle
Limonecello vert 4cl, Prosecco, romarin, gin 11.00€

Sunset
Crème de pêche 2cl, rosé, prosecco 10.00€

Les classiques

Piña Colada
Rhum blanc 2cl, rhum ambré, 2cl glace coco, jus d'ananas 11.00€

Sex on the beach
Vodka 4cl, liqueure de pêche 2cl, jus de cranberry, jus d'orange 11.00€

Tequila Sunrise
Tequila 4cl orange, grenadine 11.00€

Espresso martini
Vodka 5cl, Kahlúa 2cl, espresso, sirop orgeat 12.00€

Cosmopolitan
Vodka 4cl, cointreau 2cl, jus de cranberry citron vert 11.50€

Bloody Mary
Vodka 4cl, jus de tomate, sel de celeri, sauce Worcestershire, tabasco 11.00€

Margarita
Tequila 5cl, Cointreau 2cl, citron vert 2cl, sucre 11.00€

Apérol Spritz
Apérol 5cl, prosecco, eau pétillante 10.00€

Mojito
Rhum 4cl, angostura, menthe, eau pétillante, citron vert, cassonade 11.00€

Prix TTC service compris

Carte des vins

Vins rosés

AOP Bandol

2018 - La Tour du bon 75cl	34.00 €
2019 - Domaine Bunan 75cl	35.00 €

AOP Côte de Provence

2020 - Figuière - cuvée Première 75cl	30.00 €
2019 - Domaine du Cagueloup 2019 75cl	25.00 €

AOP Cassis

2019 - Domaine Emile Bodin 75cl	35.00 €
---------------------------------	---------

Côteaux du pont du Gard

2019 - Château d'Or & de Gueule - cuvée A boire ! 75cl 	23.00 €
--	---------

Vins blancs

AOP Bandol

2020 - Domaine la Chrétienne - Cuvée le 15 75cl	30.00 €
2020 - Domaine Bunan- Moulin d'Ecoste 75cl	36.00 €

AOP Côte de Provence

2018 - Figuière - cuvée Première 75cl	33.00 €
2018 - Figuière - Cuvée Première MAGNUM 75cl	68.00 €

Prix TTC service compris

Côteaux du pont du Gard

2018 - Château d'Or & de Gueule – cuvée A boire ! 75cl 23.00 €

Jurançon

2018 - Domaine Cauhapé – cuvée Chant des Vignes 75cl 27.00 €

Côte de Gascogne

2019 - Domaine Tariquet « Première Grive » 75cl 29.00 €

Bourgogne

2019 - David Moret – cuvée Le Grand A 75cl 29.00 €

Vins rouges

AOP Bandol

2016 - Domaine du Gros'noré 75cl 58.00 €

2018 - Domaine de la Tour du bon 75cl 55.00 €

2017/2018 - Domaine Bunan 35.00 €

AOC Côte du Rhône

2019 - Maison Pierre Gaillard - Saint Joseph 75cl 42.00 €

2019 - Maison Pierre Gaillard - Cote Rotie 75cl 90.00 €

AOC Luberon

2018 - Petite Cavale 75cl 28.00 €

Bourgogne

2017 - Gevrey chambertin - Domaine Colotte 75cl 72.00 €

Prix TTC service compris

Champagnes

Cuvée D – Maison Devaux 75cl	80.00 €
------------------------------	---------

Vins au verre

Vins rosés

Cuvée Cagueloup 12cl	4.50 €
----------------------	--------

Vins blancs

Cuvée Cagueloup 12cl	4.50 €
Tarriquet Première Grive 12cl	4.50 €

Vins rouges

Pinot Noir 12cl	6.00 €
Gros Noré 12cl	6.00 €

Prix TTC service compris



Petit déjeuner

De 8h00 à 10h00

Petit déjeuner léger (offert avec la chambre)

Boissons chaudes (thé, café, chocolat)

Viennoiseries

Pain frais de la boulangerie Maison Thomas

Confitures maison

Jus de fruits

7,50€

Petit déjeuner gourmand

Boisson chaude (thé, café, chocolat)

Viennoiseries

Salade de fruits frais,

Pain frais de la Maison Thomas

Confitures maison

Jus de fruits,

Yaourt bio

Muesli

Oeufs brouillés ou au plat

Assiette de fromage de chèvre et brebis des Biquets de Meaulnes

Prix

15.00€

Tarif résident de l'hôtel

8.00€

Prix TTC service compris



Les Brunchs de Mathilde

Les dimanches de 8h00 à 13h30

Boissons chaudes (café, thé, chocolat)

Viennoiseries

Salade de fruits frais

Pain perdu

Jus detox minute

Coupe de Champagne Mimosa 9cl

Fromage blanc de l'Ubaye, muesli bio, petits fruits frais

Salade de fusillis au pesto

Œuf à la coque bio , frites de patate douce

Ou omelette  aux petits légumes de saison

Tartine saumon fumé - avocat

35€00

Prix TTC service compris