

Pour terminer

FROMAGES

- Assortiment de fromages, salade verte et vinaigrette
Assortment of cheeses, green salad with french dressing

18€

CHOUX VANILLE PÉCAN

- Praliné pécan, crème vanille chantilly, noix de pécan caramélisées
Pecan praline, vanilla whipped cream, caramelized pecan

18€

CABOSSE PUR MADAGASCAR

- Chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey
Milk and dark chocolate, caramel and Earl Grey tea

18€

LA POIRE

- Entièrement végétane, pâte et crémeux d'amandes, praliné d'amandes et cardamome, marmelade et confit de poires
Vegan, almond pastry, creamy almond, pear and cardamom praline, pear jam and candied pear

18€

OMELETTE NORVÉGIENNE

22€

- Glace vanille, biscuit cuillère imbibé au Grand Marnier
Vanilla ice cream, cake soaked in Grand Marnier

BABA ZACAPA

32€

(À PARTAGER)

- Sirop rhum au zacapa 23 ans, marmelade de mangue passion et coriandre, chantilly coco
Zacapa 23 years rum syrup, passion fruit, mango and coriander marmalade, coconut whipped cream

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

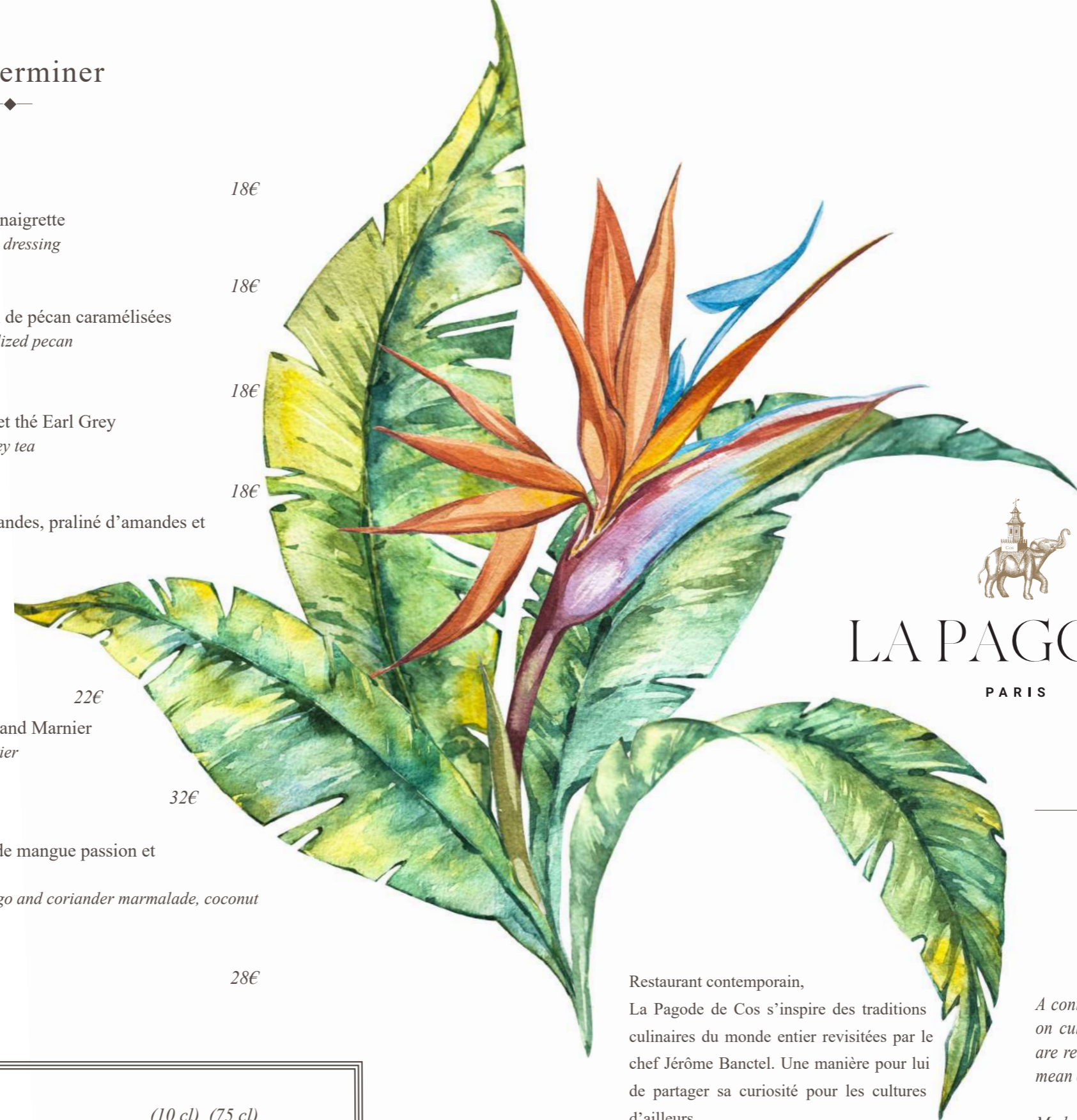
28€

- Fruits frais de saison coupés
Fresh sliced seasonal fruits

VINS DE DESSERT

(10 cl) (75 cl)

- | | | |
|---|-----|------|
| • Sauternes, <i>Lieutenant de Sigalas</i> 2013 | 18€ | 90€ |
| • Porto Tawny 10 ans, <i>Quinta Do Noval</i> | 24€ | 120€ |
| • Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », <i>Domaine Hetszölö</i> 2001 | 28€ | 140€ |



LA PAGODE

PARIS

Bienvenue, Welcome,

Restaurant contemporain, La Pagode de Cos s'inspire des traditions culinaires du monde entier revisitées par le chef Jérôme Banctel. Une manière pour lui de partager sa curiosité pour les cultures d'ailleurs.

A contemporary restaurant, La Pagode de Cos draws on culinary traditions from around the world. These are revisited by chef Jérôme Banctel for whom it is a mean of sharing his love of curiosity for other cultures.

Élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin, ses plats jouent la diversité dans une explosion de couleurs et de saveurs en toute légèreté.

Made from carefully selected products, his dishes are masterpieces of diversity delivered in a magnificent explosion of colors and flavors in all lightness.

by Jérôme Banctel

Taxes et service compris Net / Règlement uniquement en CB et Espèces
Viandes d'origine française

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Ouvert de 12h00 à 15h et de 19h à 22h30 du lundi au dimanche

by Jérôme Banctel

Taxes et service compris Net / Règlement uniquement en CB et Espèces
Viandes d'origine française

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Ouvert de 12h00 à 15h et de 19h à 22h30 du lundi au dimanche

Avant - tout

COCKTAILS

GASPARD MARTINI

28€

Gin Tanqueray Ten infusé à la cardamome, Tokaji

SMASH

20€

Pomme, basilic et gingembre

CHAMPAGNES

(15 cl) (75 cl) (150 cl)

• Louis Roederer « Cuvée 243 »	NM	24€	120€	
• Michel Reybier, « Brut 1 ^{er} Cru »	NM	28€	140€	290€
• Billecart Salmon Rosé	NM	34€	170€	
• Deutz « Amour de Deutz - Blanc de Blancs »	2010	46€	230€	

VINS BLANCS

(15 cl) (75 cl)

• Alsace « Cuvée Albert - Riesling », <i>Domaine Albert Mann</i>	2019	22€	110€	
• Santorini « Monsignori », <i>Estate Argyros</i>	2018	24€	120€	
• Sancerre « Le Chêne Marchand », <i>Domaine Lucien Crochet</i>	2018	26€	130€	
• Bordeaux, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2020	28€	140€	
• Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Domaine Stéphane Montez</i>	2020	34€	170€	
• Meursault « Vireuils », <i>Maison Roche de Bellene</i>	2017	38€	190€	
• Bordeaux, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	2017	45€	225€	

VINS ROUGES

(15 cl) (75 cl)

• Bourgueil « Galichets », <i>Domaine de la Chevalerie</i>	2014	22€	110€	
• Bourgogne, <i>Domaine David Duband</i>	2018	26€	130€	
• Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2014	28€	140€	
• Rioja « Viña Tondonia », <i>Bodega Lopez de Heredia</i>	2010	28€	140€	
• Châteauneuf-du-Pape « Tradition », <i>Domaine de la Janasse</i>	2018	30€	150€	
• Volnay « Vieilles Vignes », <i>Domaine Vincent Girardin</i>	2016	32€	160€	
• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	2012	45€	225€	

VINS ROSÉ

(15 cl) (75 cl) (150 cl)

• Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>	2021	18€	90€	180€
---	------	-----	-----	------

La Réserve de la Réserve

SERVIS AU CORAVIN

VINS BLANCS ET MOELLEUX

(15 cl)

• Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>Domaine Bonneau du Martray</i>	2002	120€		
• Moelleux, Sauternes, <i>Château d'Yquem</i>	2011	170€		
• Pessac-Léognan, <i>Château Haut-Brion</i>	2006	380€		

VINS ROUGES

(15 cl)

• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	1989	130€		
• Mazis-Chambertin Grand Cru, <i>Harmand Geoffroy</i>	2017	138€		
• Châteauneuf-du-Pape « Réserve des Célestins », <i>Henri Bonneau</i>	2015	240€		

Les classiques (à partager ou pas...)

ASSORTIMENT DE DIM-SUM

24€

- St Jacques, volaille et crevette, légumes, sauce wasabi citron
Scallops, shrimp and chicken, vegetables, wasabi lemon sauce

CROQUE TRUFFE NOIRE

28€

- Crème de truffe, dinde, truffe noire
Truffle cream, turkey, black truffle

CRISPY SUSHI ROLL

24€

- Avocat, échalotte croustillante, radis daïkon mariné, riz japonais, sauce goma
Avocado, crispy shallot, marinated daikon, japanese rice, goma sauce

CHIC KEBAB

26€

- Volaille aux épices, jus tomaté et labné
Spicy poultry skewer, tomato juice and labneh

Pour commencer

EGG AND CHEESE

26€

- Oeuf poché, gouda, pomme de terre et oignons frits
Poached egg, gouda cheese potatoes and fried onions

BURRATA PIPERADE

30€

- Poivrons corne de boeuf et tomates, salade d'herbes, ciabatta toastée
Corne de Boeuf peppers and tomatoes, herbs salad, Toasted ciabatta

NØRDIC

32€

- Pommes et céleri, saumon mariné, émulsion froide à la cardamome
Apple and celery, marinated salmon, cardamom emulsion

CARPACCIO DE THON BLANC

34€

- Vinaigrette Kalamansi, fruits exotiques
Whithe tuna carpaccio, exotic fruits, kalamansi dressing

TOM YUM CREVETTES

36€

- Lait de coco, citronnelle, légumes, jus de crevette épicé
Coconut milk, lemongrass, vegetables, spicy prawns sauce

SALADE VICTORIA

38€

- Tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame
Crab, french beans, sucrose and sesame sauce

Halte-là

CÔTE DE BOEUF ANGUS « 800gr » 124€

A partager pour deux personnes, préparée à votre table

- Bearnaise et pommes Dauphine
Bearnaise sauce, Dauphine potatoes

En chemin

PUMPKIN TEMPURA VEGAN

32€

- Tempura de courges et sauce Curry
Pumpkin tempura and curry sauce

BLACK SALMON

44€

- Riz japonais, cébettes et sauce miso curry
Japanese rice, spring onions and curry miso sauce

SAINT-JACQUES RÔTIES

54€

- Fondue de poireaux, crème Noilly Prat, chips de légumes
Roasted scallops, Noilly Prat cream, vegetables chips

CARBONARA AUTENTICA

38€

- Fettucine maison, pecorino et guanciale
Homemade fettuccine, pecorino cheese and guanciale

AGNEAU MASSALA CONFIT

46€

- Epaule d'agneau confite au jus, houmous, harissa
Lamb shoulder candied in juice, hummus, harissa

LE COQ' RICO

48€

- Volaille, poêlée de champignons, jus de volaille et riquette
Chicken breast, mushrooms fricassée and arugula