

## POUR TERMINER TO FINISH WITH

### FLAN CHOCOLAT

Chocolat grand cru, praliné à la noisette  
Grand cru chocolate flan, hazelnut praline  
22€

### NUAGE AUX HERBES FRAÎCHES

Siphon de yaourt grec, kiwi frais  
Greek yoghurt «siphon», fresh kiwis  
20€

### MILLE-FEUILLE VANILLE

Gaufre feuilletée, crème diplomate, praliné pécan, caramel beurre salé  
Vanilla millefeuille, waffle puff pastry, diplomate cream,  
pecan praline, salted butter caramel  
24€

### CABOSSE PUR MADAGASCAR

Chocolat grand cru, praliné cacahuète et thé Earl Grey  
Grand cru chocolate, peanut and Earl Grey tea praline  
24€

### BABA EMINENTE

Baba imbibé au rhum Eminente 7 ans, crème légère à la vanille de Madagascar  
Baba with Eminente 7 years, light cream with vanilla from Madagascar  
24€

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 🍏 🍌 🍓 🍌

Fruits frais de saison coupés  
Freshly sliced seasonal fruits  
32€

### MOCHIS GLACÉS 🍌

Thé vert matcha / Yuzu citron 🍌 / Framboise 🍌 / Chocolat noisette / Vanille  
Matcha green tea / Yuzu lemon / Raspberry / Chocolate and hazelnut / Vanilla  
6€

### VINS DE DESSERT / DESSERT WINES (15 cl) (75cl)

Jurançon, «Au Capcèu», Domaine Camin Larredya 2021	22€	110€
Porto Tawny 10 ans, Quinta Do Noval	26€	130€
Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2010	28€	140€

Les titres préférés de La Réserve Paris, désormais disponibles sur Spotify

*Favorite tracks from La Réserve Paris, now available on Spotify*



Taxes et service compris net / Règlement uniquement en carte bancaire et espèces, les chèques ne sont pas acceptés  
*Taxes and service included / Card and cash payments only, cheques are not accepted*

## LA CAVE

### CHAMPAGNES

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Michel Reybier « Brut 1 <sup>er</sup> Cru »	NM	34€	170€	340€
Philipponnat « Royale Réserve - Non Dosé »	NM	30€	150€	
Billecart Salmon « Rosé »	NM	38€	190€	
Deutz « Amour de Deutz - Blanc de Blancs »	2010	60€	300€	

### VINS BLANCS - WHITE WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier	2022	18€	90€
Bordeaux, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2020	36€	180€
Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2017	56€	280€
Pouilly Fumé, «Tradition», Serge Dagueneau	2022	28€	140€
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez	2022	34€	170€
Meursault « Les Clous », Maison Roche de Bellene	2020	42€	210€

### VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Saint-Estèphe, Château Cos Labory	2011	32€	160€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012	56€	280€
Chinon, Domaine Philippe Alliet	2020	18€	90€
Faugères «Champs Pentus», Frédéric Brouca	2019	24€	120€
Hermitage, Domaine des Tourettes	2018	34€	170€
Marsannay « Les Boivins », Domaine Coillot	2020	28€	140€

## LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

### SERVIS AU CORAVIN

### VINS BLANCS ET MOELLEUX - WHITE WINES AND DESSERT WINES

		(15 cl)
Sancerre, Clos la Néore	2018	60€
Corton Grand Cru, Domaine Lucien Le Moine	2018	150€
Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Domaine de la Vougeraie	2020	260€
Château-Grillet, Domaine Château-Grillet	2020	160€

### VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)
Côte-Rôtie, « La Landonne », Domaine R.Rostaing	2007	124€
Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Drouhin-Laroze	2017	138€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2003	140€
Pauillac, Château Latour	2012	240€

### SOFT ET EAUX

Evian	12€ (75 cl)
Saint-Géron	12€ (75 cl)
Perrier	14€ (33 cl)
Fever Tree Ginger Ale	14€ (20 cl)
Fever Tree Tonic	14€ (20 cl)
Fever Tree Ginger Ale	14€ (20 cl)

Sur demande, l'eau filtrée est servie gratuitement avec votre repas  
*Upon request, filtered water can be served free of charge with your meal*

Taxes et service compris net  
*Taxes and service included*

## POUR COMMENCER

### TO START

#### SAUMON FUMÉ

Pain toasté, crème de citron  
Smoked salmon, toasted bread,  
lemon cream  
26€

#### LOBSTER ROLL

Mayonnaise wasabi  
Wasabi mayonnaise  
36€

#### PATA NEGRA

Jambon Bellota Ibérique  
Iberian Bellota ham  
28€

#### HUÎTRE DE BRETAGNE

« 6 pièces », vinaigrette échalote  
Brittany Oyster 6 pieces, shallot vinaigrette  
28€

#### CAVIAR OSCIÈTRE 30G

Kaviari, blinis maison  
Oscietre caviar Kaviari, homemade blinis  
95€

#### FALAFELS

Carottes, sauce tahini  
Chickpea falafels, carrots, tahini sauce  
36€

## ENTRÉES

### STARTERS

#### VELOUTÉ BUTTERNUT

Soupe de butternut & châtaignes  
Butternut & chestnut soup  
21€

#### CARPACCIO

DI GAMBERO ROSSO  
Crevettes, fenouil, citron, coriandre  
Shrimps, fennel, lemon, coriander  
38€

#### CROQUE TRUFFE

Volaille, comté & truffe noire,  
salade mesclun  
Poultry, comté cheese, black truffle  
35€

#### L'ŒUF DE POULE

Œuf poché, artichaut, comté,  
lardon, sauce moutarde  
Poached egg, artichoke, comté cheese,  
bacon, mustard sauce  
28€

#### TARTARE

LANGOUSTINE & VEAU  
Vermicelles, wasabi, gingembre, citron  
Langoustine & veal tartar, vermicelli,  
wasabi, ginger, lemon  
45€

#### BURRATA TRUFFE

Truffe noire, roquette  
Burrata, black truffle, salad  
42€

## LES SALADES

### SALADS

#### SALADE VICTORIA

Chair de tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame  
Crab, green beans, sucrose and sesame sauce  
46€

#### HOMARD BLEU EN SALADE

Romaine, haricots verts, salicorne, tomates, mayonnaise aux crustacés  
Blue lobster salad, romaine lettuce, green beans, samphire, tomatoes, shellfish mayonnaise  
70€

## TRADITIONS PALACE

### TRADITIONAL PALACE

#### TARTARE DE BŒUF

« Au couteau » beef tartar  
45€

#### CÉSAR SALADE VOLAILLE

Chicken Caesar salad  
38€

La carte des allergènes majeurs est disponible sur demande auprès du personnel de salle.  
The list of major allergens is available upon request from the staff

Ouvert de 12h à 22h du Lundi au Dimanche  
Open from 12pm to 22pm Monday to Sunday

Les volailles sont élevées en France, le veau en Espagne, le bœuf en France. Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables.  
Poultry are raised in France, veal in Spain and beef in France. All our fishes are locally sourced or sustainably certified.

Taxes et service compris net  
Taxes and service included

## LA TRUFFE NOIRE

### BLACK TRUFFLE

Pour sublimer vos envies  
To sublimate your dishes  
35€



## A PARTAGER (POUR DEUX)

### TO SHARE (FOR TWO)

#### CÔTE DE VEAU DE TRADITION "700gr"

Préparée à votre table, jus de veau  
Traditional veal chops, veal juice  
130€

#### AGNEAU DE 7H

Préparé à votre table  
Traditional confit lamb, lamb juice  
110€

## POISSONS

### FISHES

#### BLACK SALMON MISO

Saumon miso, sauce curry  
Braised miso salmon, curry sauce  
62€

#### LIEU DE LIGNE

Rôti, émulsion béarnaise  
Pollack, bearnaise sauce  
56€

#### HOMARD

Rôti, bisque de têtes  
Roasted lobster with its bisque  
70€

#### SAINT-JACQUES

Snackées, sauce Noilly Prat  
Seared scallops, Noilly Prat sauce  
58€

## VIANDES

### MEATS

#### PAILLARDE DE VOLAILLE

Jus de volaille  
Poultry «Paillard», meat juice  
48€

#### BOLOGNAISE DE VEAU

Fettuccine maison  
Veal bolognese sauce, homemade fettuccine  
42€

#### SECRETO IBERICO PLUMA

Pata negra grillé  
Grilled Pata negra Iberico  
52€

#### FILET DE BŒUF 180G

Sauce au poivre  
Beef filet, pepper sauce  
75€

Nous vous laissons le soin de choisir une garniture pour accompagner votre plat  
We leave it up to you to choose a side with your dish

#### HARICOTS VERTS

Green beans  
Icons: Gluten Free, Vegetarian, Lactose Free

#### FRITES

French fries  
Icons: Vegetarian, Vegan, Lactose Free

#### MESCLUN

Green salad  
Icons: Gluten Free, Vegetarian, Vegan, Lactose Free

#### FETTUCCINE MAISON

Homemade fettuccine  
Icons: Vegetarian, Lactose Free

#### POMME PURÉE

Mashed potatoes  
Icons: Vegetarian, Lactose Free

#### RIZ JAPONAIS

Japanese rice  
Icons: Gluten Free, Vegetarian, Vegan, Lactose Free

#### WOK DE LÉGUMES SAUCE SOJA

Wok vegetables, soy sauce  
Icons: Vegetarian, Vegan, Lactose Free

#### FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Mushroom fricassee  
Icons: Gluten Free, Vegetarian, Lactose Free

Plats végétariens - Vegetarian dishes | Plats Vegan - Vegan meals | Sans Gluten - Gluten Free | Sans Lactose - Lactose Free

Taxes et service compris net  
Taxes and service included