

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, yuzu
Baba with Eminente 7 years, light cream with vanilla from Madagascar, yuzu
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 PAGODE

PARIS

LA CAVE

CHAMPAGNES

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Michel Reybier « Brut 1 ^{er} Cru »	NM	34€	170€	340€
Philipponnat « Royale Réserve - Non Dosé »	NM	30€	150€	
Jeeper « Grand Rosé »	NM	38€	190€	
Veuve Cliquot « La Grande Dame »	2015	68€	340€	

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€
Sancerre, Domaine Thomas & Fils	2022	28€	140€
Condrieu « Jardin Suspendu », Domaine Pierre Jean Villa	2022	34€	170€
Chablis, Domaine Moreau Naudet	2021	26€	130€
Meursault « Les Clous », Maison Roche de Bellene	2021	42€	210€

VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2014	36€	180€
Saint-Estèphe, Château Cos Labory, Michel Reybier	2011	32€	160€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012	56€	280€
Languedoc-Montpeyroux « Les Chaumes », Cassagne et Vitailles	2020	24€	120€
Châteauneuf-du-Pape, Château Prieuré des Papes	2019	34€	170€
Volnay, Domaine Rossignol-Cornu	2020	38€	190€
Rioja « Vina Tondonia », Bodega Lopez de Heredia	2010	20€	100€

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier	2023	22€	110€	220€

LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

SERVIS AU CORAVIN

VINS BLANCS - WHITE WINES

		(15 cl)
Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Antonin Guyon	2018	160€
Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Domaine de la Vougeraie	2020	260€
Château-Grillet, Domaine Château-Grillet	2020	160€

VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)
Côte-Rôtie, Domaine Jamet	2020	80€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru, Domaine Drouhin-Laroze	2017	260€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2003	140€

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€

TATAKI DE THON

Œufs de hareng, vinaigrette saté
Tuna tataki, herring eggs, satay
vinaigrette
42€

TERRINE D'ARTICHAUT & COMTÉ

Œuf poché, lardons, sauce moutarde
Artichoke and comté cheese terrine,
poached egg, bacon, mustard sauce
32€

TARTARE

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

BURRATA

Salade amère, vinaigrette à la truffe
Bitter salad, truffe vinaigrette
32€

LES SALADES

SALADS

SALADE VICTORIA

Chair de tourteau, haricots verts, sucrine et sauce sésame
Crab, green beans, sucrine 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

TRADITION 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

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€

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€

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Snacké, sauce Arrabiata
Snacked Mediterranean red tuna, Arrabiata sauce
58€

VIANDES

MEATS

PAILLARDE DE VOLAILLE

Jus de volaille
Poultry «Paillard» meat juice
48€

BOLOGNAISE DE VEAU

Fettuccine maison
Veal bolognaise 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
🌱 🌿 🍴

FRITES

French fries
🌿 🍴 🥗

MESCLUN

Green salad
🌿 🌱 🍴 🥗

FETTUCINE MAISON

Homemade fettuccine
🌿 🍴

POMME PURÉE

Mashed potatoes
🌿 🍴

RIZ JAPONAIS

Japanese rice
🌿 🌱 🍴 🥗

WOK DE LÉGUMES SAUCE SOJA

Wok vegetables, soy sauce
🌿 🌱 🍴 🥗

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Mushroom fricassee
🌿 🍴 🥗

SOFT ET EAUX

Eau filtrée de la Réserve Paris, plate ou pétillante La Réserve Paris filtered water, still or sparkling	6€ (75 cl)
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)

🌱 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