

## 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, paliné cacahuète et thé Earl Grey  
*Chocolate, peanut and Earl Grey tea praline*

18€

### OMELETTE NORVÉGIENNE

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

22€

### 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*

### CHARLOTTE AUX POIRES

22€

- Biscuit roulé, crème aux amandes et vanille, croustillant amande, confit et coulis de poire  
*Pear charlotte, swiss roll, vanilla and almond cream, almond crisp, candied pear and pear coulis*

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

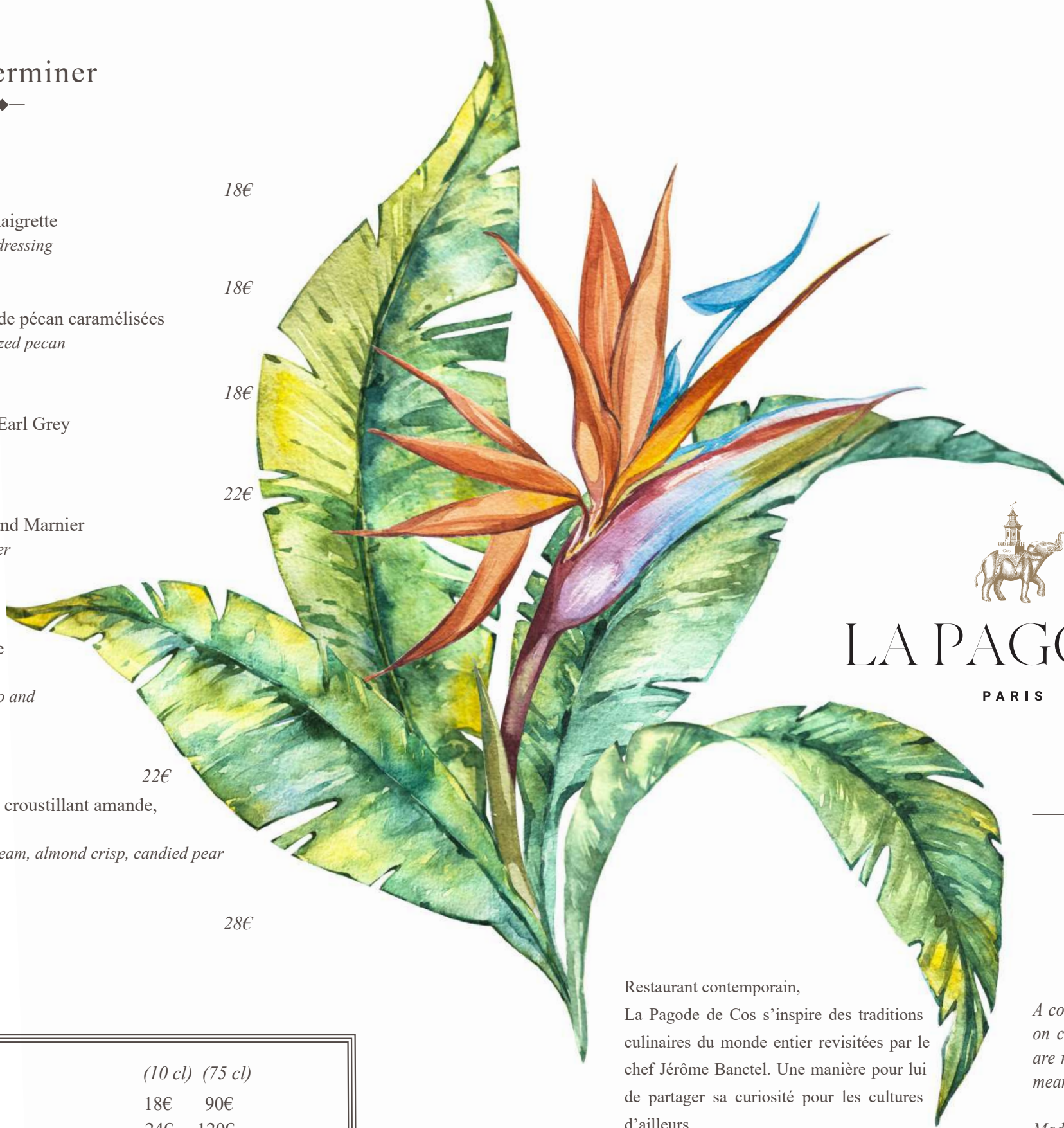
28€

- 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> 2010 | 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 Bancstel. 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 Bancstel 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 Bancstel*

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 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	26€	130€	
• Michel Reybier, « Brut 1 <sup>er</sup> Cru »	NM	30€	150€	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>	2020	22€	110€	
• Santorini « Monsignori », <i>Estate Argyros</i>	2018	24€	120€	
• Sancerre « Tradition », <i>Domaine Gérard Boulay</i>	2018	26€	130€	
• Bordeaux, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2020	30€	150€	
• 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€	
• Rioja « Viña Tondonia », <i>Bodega Lopez de Heredia</i>	2010	28€	140€	
• Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2014	30€	150€	
• Châteauneuf-du-Pape « Tradition », <i>Domaine de la Janasse</i>	2018	32€	160€	
• Volnay « Vieilles Vignes », <i>Domaine Vincent Girardin</i>	2016	36€	180€	
• 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>	2004	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  
*Corne de Boeuf peppers and tomatoes, herbs salad, ciabatta*

### 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*

### CAVIAR « COCO »

52€

- Caviar Oscietre, coquillages, coco de Paimpol et crème acidulée  
*Oscietra caviar, shellfish, Paimpol beans and sour cream*

## Halte-là

### CÔTE DE BOEUF ANGUS « 800gr » 124€

A partager pour deux personnes, préparée à votre table

- Sauce poivre et purée mousseline  
*Pepper sauce, mashed 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, leeks fondue, Noilly Prat cream, vegetables chips*

### COQUILLETES JAMBON TRUFFES

58€

- Jambon, vieux comté, mascarpone, truffes noires  
*Pasta, ham, old Comté cheese, mascarpone, black truffles*

### AGNEAU MASSALA CONFIT

46€

- Epaule d'agneau confite au jus, carottes, boulgour, harissa  
*Lamb shoulder candied in juice, carrots, bulgur, harissa*

### LE COQ' RICO

48€

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