

Pour terminer

FROMAGES

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

MONT BLANC

- Biscuit et vermicelle marron, confit clémentine, meringue
Marron cake and vermicelli, clementine confit, french meringue

CHEESECAKE

- Crémeux et confit pamplemousse, sablé sarrasin
Confit and grappfruit cream, buckwheat shortbread

CABOSSE PUR MADAGASCAR

- Chocolat grand cru, praliné cacahuète et thé Earl Grey
Chocolate, peanut and Earl Grey tea praline

OMELETTE NORVÉGIENNE

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

CHARLOTTE AUX POIRES

- 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

BABA ZACAPA

(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

- Fruits frais de saison coupés
Fresh sliced seasonal fruits

VINS DE DESSERT

- Sauternes, *Lieutenant de Sigalas* 2013
- Porto Tawny 10 ans, *Quinta Do Noval*
- Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », *Domaine Hetszölö* 2010

(10 cl) (75 cl)

18€ 90€
24€ 120€
28€ 140€

Les titres préférés de La Réserve Paris, désormais disponibles sur Spotify
Favorite tracks from La Réserve Paris, now available on Spotify



24€

20€

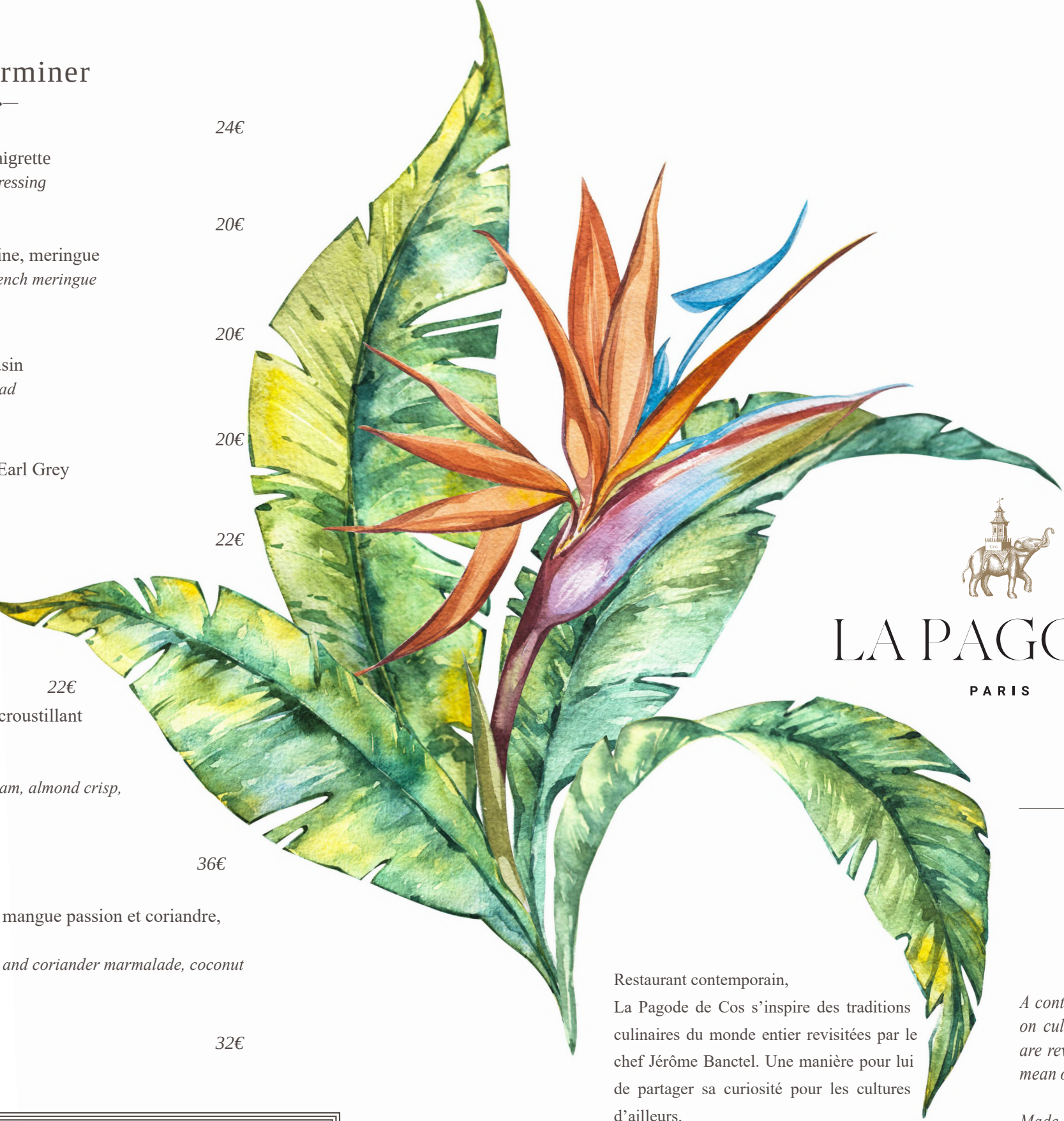
20€

20€

22€

36€

32€



LA PAGODE
PARIS

Bienvenue, Welcome,

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

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

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

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 Bancel

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

APPLE SMASH

22€

Pomme, basilic et gingembre

CHAMPAGNES

(15 cl)

(75 cl)

(150 cl)

- | | | | | |
|--|------|-----|------|------|
| • Louis Roederer « Collection 243 » | NM | 28€ | 140€ | |
| • Michel Reybier, « Brut 1 ^{er} Cru » | NM | 30€ | 150€ | 310€ |
| • Billecart Salmon « Rosé » | NM | 36€ | 180€ | |
| • Deutz « Amour de Deutz - Blanc de Blancs » | 2010 | 48€ | 240€ | |

VINS BLANCS

(15 cl)

(75 cl)

- | | | | | |
|--|------|-----|------|--|
| • Alsace « Cuvée Albert - Riesling », <i>Domaine Albert Mann</i> | 2020 | 24€ | 120€ | |
| • Sancerre « Tradition », <i>Domaine Gérard Boulay</i> | 2021 | 28€ | 140€ | |
| • Bordeaux, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i> | 2020 | 30€ | 150€ | |
| • Meursault « Vireuils », <i>Maison Roche de Bellene</i> | 2017 | 38€ | 190€ | |
| • Chablis 1er Cru « Vaillons », <i>Domaine Moreau-Naudet</i> | 2020 | | 140€ | |
| • Santorini « Monsignori », Estate Argyros | 2018 | | 120€ | |
| • Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Domaine Stéphane Montez</i> | 2021 | | 170€ | |
| • Bordeaux, Château Cos d’Estournel, <i>Michel Reybier</i> | 2017 | | 225€ | |

VINS ROUGES

(15 cl)

(75 cl)

- | | | | | |
|---|------|-----|------|--|
| • Bourgueil, <i>Domaine de la Chevalerie</i> | 2014 | 24€ | 120€ | |
| • Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i> | 2014 | 30€ | 150€ | |
| • Châteauneuf-du-Pape « Tradition », <i>Domaine de la Janasse</i> | 2018 | 34€ | 170€ | |
| • Volnay « Vieilles Vignes », <i>Domaine Vincent Girardin</i> | 2016 | 38€ | 190€ | |
| • Crozes-Hermitage, <i>Domaine Alain Graillot</i> | 2019 | | 120€ | |
| • Bourgogne, <i>Domaine David Duband</i> | 2018 | | 130€ | |
| • Rioja « Viña Tondonia », <i>Bodega Lopez de Heredia</i> | 2010 | | 140€ | |
| • Saint-Estèphe, Château Cos d’Estournel, <i>Michel Reybier</i> | 2012 | | 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)

- | | | | | |
|---|------|------|--|--|
| • Bordeaux, Château Cos d’Estournel, <i>Michel Reybier</i> | 2017 | 45€ | | |
| • Vin de France «Silex», <i>Domaine dagueneau</i> | 2019 | 60€ | | |
| • Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>Domaine Bonneau du Martray</i> | 2004 | 120€ | | |
| • Moelleux, Sauternes, <i>Château d’Yquem</i> | 2011 | 170€ | | |

VINS ROUGES

(15 cl)

- | | | | | |
|---|------|------|--|--|
| • Saint-Estèphe, Château Cos d’Estournel, <i>Michel Reybier</i> | 2012 | 45€ | | |
| • Côte Rôtie «Ampodium», <i>Domaine Rostaing</i> | 2010 | 86€ | | |
| • Saint-Estèphe, Château Cos d’Estournel, <i>Michel Reybier</i> | 1989 | 130€ | | |
| • Mazis-Chambertin Grand Cru, <i>Domaine Tortochot</i> | 2018 | 138€ | | |

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

FOCACCIA

22€

- Stracciatella, mortadelle, pesto de pistaches et roquette
Stracciatella, mortadella, arugula and pistachio pesto

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 tomate et labné
Spicy poultry skewer, tomato juice and labneh

Pour commencer



OEUF CROUSTILLANT MEURETTE

32€

- Lardons, oignons grelots, râpée de champignons
Crispy egg, bacon, spring onions, shaved mushrooms

GNOCCHI CECINA

36€

- Pommes de terre, jambon de boeuf, parmesan, vin jaune, roquette
Potatoes, beef ham, parmesan cheese, yellow wine, arugula salad

SASHIMI THON ROUGE

38€

- Choux rouge, vinaigre kimchi, honey raifort
Red tuna, red cabbage, kimchi vinegar, honey horseradish

VICTORIA

40€

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

TOM YUM ST JACQUES

42€

- Lait de coco, citronnelle, légumes, jus de crustacés épicé
Coconut milk, lemongrass, scallops, vegetables, spicy shellfish sauce

SALADE ÉPINARD ET TRUFFES

46€

- Copeaux de parmesan, vinaigrette yuzu balsamique
Spinach, parmesan cheese, yuzu and balsamic vinaigrette

Halte-là — ♦ —

CÔTE DE BOEUF ANGUS « 800gr » 128€

A partager pour deux personnes, préparée à votre table

- Sauce poivre et purée mousseline
Pepper sauce, mashed potatoes

En chemin — ♦ —

AVOCADO VEGAN

34€

- Quinoa, avocat brûlé, sauce tofu cajou
Quinoa, burned avocado, tofu and cashew sauce

MAIGRE RÔTI

44€

- Chou-fleur et moules, praliné noix de pecan et curry
Stone bass, cauliflower and mussels, pecan nuts and curry praline

BLACK SALMON

46€

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

CANETTE THAÏ

42€

- Salade daikon, jus de canard aux épices et herbes fraîches
Roasted duckling, daikon salad, duck juice with spices and fresh herbs

AGNEAU MASSALA CONFIT

50€

- Epaule d’agneau confite au jus, carottes, boulghour, harissa
Lamb shoulder candied in juice, carrots, bulgur, harissa

FILET MIGNON DE VEAU

54€

- Pommes de terre confites façon florentine
Veal tenderloin, confit potatoes «Florentine»

