

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 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€	

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 «Clos du Noyer», Domaine Grosbois	2017	18€	90€
Faugères «Champs Pentus», Frédéric Brouca	2019	24€	120€
Châteauneuf-du-Pape, Château Prieuré des Papes	2019	32€	160€
Santenay 1 ^{er} Cru Clos Rousseau, Justin Girardin	2021	38€	190€

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

		(15 cl)	(75 cl)
Château la Mascaronne, Côtes de Provence	2023	22€	110€

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	2019	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, « 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 gracieusement 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,
green salad
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, truffle vinaigrette
32€

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 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€

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




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





 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