# LA PAGODE

**PARIS**

La Pagode de Cos s'inspire des traditions culinaires du monde entier revisitées par le Chef Jérôme Banctel. 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.

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et au Japon. Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables.

Nos plats sont faits maison, tous élaborés sur place à partir de produits bruts.

La Pagode de Cos draws on culinary traditions from around the world. These are revisited by Chef Jérôme Banctel 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.

All our meats are from, raised and slaughtered in France, Spain and Japan. All our fish are locally sourced or sustainably certified.

All our dishes are homemade, elaborated on site from raw products.

## BIENVENUE
### BY JERÔME BANCTEL

Taxes et service compris net
*Taxes and service included*
Ouvert de 12h00 à 23h00 du lundi au dimanche
*Open from 12:00 pm to 11:00 pm from Monday to Sunday*
Règlement uniquement en carte bancaire et espèces
*Card and cash payments only*
*Nous tenons à votre disposition les allergènes majeurs de tous nos produits*
*We have at your disposal the major allergens of all our products*

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

# CHAMPAGNES

| | | (15 cl) | (75 cl) | (150 cl) |
|---|---|---|---|---|
| Philipponnat « Royale Réserve - Non Dosé » | NM | 30€ | 150€ | |
| Michel Reybier, « Brut 1er Cru » | NM | 32€ | 160€ | 320€ |
| Billecart Salmon « Rosé » | NM | 38€ | 190€ | |
| Deutz « Amour de Deutz - Blanc de Blancs » | 2010 | 48€ | 240€ | |

# LA CAVE

## VINS BLANCS - WHITE WINES

| | | (15 cl) | (75 cl) |
|---|---|---|---|
| Alsace « Cuvée Albert - Riesling », Domaine Albert Mann | 2020 | | 110€ |
| Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier | 2021 | 24€ | 120€ |
| Santorini « Monsignori », Estate Argyros | 2018 | | 125€ |
| Mâcon Milly-Lamartine « Clos du Four », Les Héritiers du Comte Lafon | 2018 | | 130€ |
| Sancerre « Tradition », Domaine Gérard Boulay | 2022 | 28€ | 140€ |
| Chablis 1er Cru « Forêts », Domaine Moreau-Naudet | 2020 | | 140€ |
| Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez | 2022 | 34€ | 170€ |
| Bordeaux, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier | 2020 | 36€ | 180€ |
| Meursault « Vireuils », Maison Roche de Bellene | 2017 | 38€ | 190€ |
| Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2017 | | 280€ |

## VINS ROUGES - RED WINES

| | | (15 cl) | (75 cl) |
|---|---|---|---|
| Beaujolais, Domaine Marcel Lapierre | 2022 | | 110€ |
| Bourgueil, « les Vingt lieux dit », Domaine du Bel Air | 2021 | 24€ | 120€ |
| Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès | 2018 | | 125€ |
| Bourgogne, Domaine David Duband | 2018 | | 130€ |
| Crozes-Hermitage, Domaine Alain Graillot | 2019 | 28€ | 140€ |
| Rioja « Viña Tondonia », Bodega Lopèz de Heredia | 2010 | | 150€ |
| Hermitage, Domaine des Tourettes | 2018 | | 170€ |
| Saint-Estèphe, Château Cos Labory | 2011 | 36€ | 180€ |
| Volnay « Vieilles Vignes », Vincent Girardin | 2016 | 38€ | 190€ |
| Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2012 | | 280€ |

## VINS DE DESSERT / DESSERT WINES

| | | (15 cl) | (75 cl) |
|---|---|---|---|
| Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia | 2019 | 22€ | 110€ |
| Porto « Tawny 10 ans », Quinta Do Noval | | 26€ | 130€ |
| Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö - Michel Reybier | 2010 | 28€ | 140€ |

# LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

## SERVIS AU CORAVIN

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

| | | (15 cl) |
|---|---|---|
| Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2017 | 56€ |
| Vin de France « Silex », Domaine Dagueneau | 2019 | 70€ |
| Corton Grand Cru, Domaine Lucien Le Moine | 2018 | 118€ |
| Sauternes, Château d'Yquem | 2007 | 270€ |

### VINS ROUGES- RED WINES

| | | (15 cl) |
|---|---|---|
| Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2012 | 56€ |
| Côte-Rôtie, « La Landonne », Domaine R.Rostaing | 2007 | 124€ |
| Clos de Vougeot, Domaine Drouhin-Laroze | 2017 | 138€ |
| Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2003 | 140€ |

# COCKTAILS

### GASPARD MARTINI
30€
Gin Seventy One, Oleo Saccharum Main de Buddha et Laurier, Tokaji

### VIBRANTE
24€
Martini Vibrante, Pamplemousse, Bubble

### TRÉSOR DU MAHARADJAH
30€
Rhum Zacapa 23, Xérès Amontillado Lustau, Amaretto Disaronno, Vermouth Antica Formula, Figue et Abricot séché

### BLOOMING
24€
Kiwi, sucre, Mélisse, Poivre de Sichuan, Tonic

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

# LES CLASSIQUES

## THE CLASSICS

à partager ou pas...
to share, or not...

### BAO JEMAA EL FNA
28€
Pain vapeur, agneau confit, sauce aux oignons grillés, citron marocain
Steam bread, confit lamb, grilled onion sauce, maroccan lemon

### ASSORTIMENT DE DIM-SUM
26€
Saint-Jacques, volaille et crevettes, légumes, sauce wasabi citron
Scallops, chicken and shrimps, vegetables, wasabi lemon sauce

### CHIC KEBAB
26€
Volaille aux épices, jus tomaté et labné
Spicy poultry skewers, tomato juice and labneh

### SASHIMI KOBUJIME
28€
Saumon, condiments asiatiques de sésame grillé, carottes, pommes, gingembre
Salmon, Sesam Asian spices, carrots, apples, ginger

# POUR COMMENCER

## TO START WITH

### BURRATA "APICIUS"
32 €

Purée de dattes, gel de vin rouge, épices « Apicius »
Date puree, red wine jelly, « Apicius » spices

### POTATO KATSUOBUSHI
34 €

Pomme de terre vapeur, vinaigrette japonaise, espuma de thon
Steamed potatoes, japanese dressing, tuna espuma

### RAVIOLE DE BOEUF THAÏ
38 €

Bouillon citronelle thaï, raviole de boeuf
Thaï lemongrass Broth, beef ravioli

### VICTORIA
42 €

Salade de tourteau, haricots verts, sucrine et sauce sésame
Crab salad, French beans, sucrine and sesame sauce

### CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
44 €

Crevettes Gambero Rosso, coriandre, courgettes
Gambero Rosso shrimps, coriander, zucchini

# HALTE-LÀ

## CÔTE DE VEAU DE TRADITION
## VEAL CHOPS TRADITION

"700gr"

A partager pour deux personnes, préparée à votre table
Pomme purée et champignons, jus de veau
To share for two people, prepared at your table
Mashed potatoes and mushrooms, veal sauce

136€

## HOMARD BLEU EN SALADE
## LOBSTER SALAD

A partager pour deux personnes, préparé à votre table
Romaine, haricot vert, salicornes, tomates, homard bleu tiède, mayonnaise aux crustacés
To share for two people, prepared at your table
Romaine lettuce, green beans, samphire, tomatoes, warm blue lobster, shellfish mayonnaise

142€

# EN CHEMIN
## ON THE WAY

### FALAFELS SAUCE TAHINI
34 €

Chickpea falafels, tahini sauce

### POULPE FRIT SAUCE THAÏ
38 €

Fried octopus, thaï sauce

### BAR DE LIGNE RÔTI SAUCE BEARNAISE
44 €

Steam seabass fish, basil bearnaise sauce

### BLACK SALMON MISO SAUCE CURRY
46 €

Braised miso salmon, curry sauce

### SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS DE VIANDE
48 €

Poultry supreme, meat sauce

### FILET DE BOEUF SAUCE POIVRE "180gr"
52 €

Beef filet from Limousin "180gr", pepper sauce

# POUR ACOMPAGNER
## SIDES

9 €

### LÉGUMES VAPEUR
Steam vegetables

### FRITES
French fries

### POMME PURÉE
Mashed potatoes

### HARICOT VERT
Green bean

### ÉPINARD
Spinash

### RIZ JAPONAIS
Japannese rices

### SUCRINE
Sucrine salad

### MESCLUN
Green salad

# POUR TERMINER

## TO FINISH WITH

### FROMAGES
24 €
Assortiment de fromages, salade verte et vinaigrette
Assortment of cheeses, green salad with French dressing

### RIZ AU LAIT
20 €
Marmelade de banane et rhum, mangue fraiche, citron
Banana and rum marmelade, fresh manguo, lemon rum

### CHOUX-CHOUX
22 €
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat au lait et noir, crème vanille et pain grillé
Profiteroles, vanilla ice cream, milk and dark chocolat sauce, vanilla cream and toasted bread

### MILLE FEUILLE
22 €
Gaufre feuilletée, crème diplomate, praliné pecan, caramel beurre salé
Waffle puff pastry, diplomate cream, pecan praline, salted butter caramel

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

### BABA ZACAPA
36 €
(A PARTAGER/TO SHARE)
Baba imbibé au rhum Zacapa 23 ans, chantilly vanille
Baba with Zacapa 23 years, vanilla whipped cream

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
32 €
Fruits frais de saison coupés
Freshly sliced seasonal fruits

### MOCHIS GLACÉS
4 €
Thé vert matcha / Yuzu citron / Framboise / Choco noisette / Vanille
Matcha Green tea / Yuzu lemon / Strawberry / Choco hazelnut / Vanilla