



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 JÉRÔME BANCTEL

Taxes et service compris Net

Taxes and service included

Ouvert de 12h00 à 1h00 du mardi au samedi et de 12h00 à 00h00 dimanche et lundi

Open from 12:00 pm to 1:00 am from Tuesday to Saturday and from 12:00 pm to midnight Sunday and Monday

Règlement uniquement en carte bancaire et Espèce

Card and cash payments only



Plats végétariens - *Vegetarian dishes*



Plats Vegan - *Vegan meals*



Sans Gluten - *Gluten Free*



Sans Lactose - *Lactose Free*

CHAMPAGNES

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Louis Roederer « Collection 243 »	NM	28€	140€	
Michel Reybier, « Brut 1 ^{er} 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€
Montlouis-sur-Loire « Les Tuffeaux », François Chidaine	2018		130€
Sancerre « Tradition », Domaine Gérard Boulay	2021	28€	140€
Chablis 1 ^{er} Cru « Vaillons », Domaine Mauret-Naudet	2020		140€
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez	2021		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)
Patrimonio, Domaine Yves Leccia	2019		110€
Bourgueil, « les Vingt lieux dit », Domaine Bel Air	2020	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 Lopez de Heredia	2010		150€
Hermitage, Domaine des Tourettes	2018		170€
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2014	36€	180€
Gevrey- Chambertin « Vieilles Vignes », Rossignol - Trapet	2020	38€	190€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012		280€

VINS ROSÉ - ROSÉ WINES

	(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier, 2021	22€	110€	220€

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	2017	118€
Moelleux, Sauternes, Château d'Yquem	2011	188€

VINS ROUGES- RED WINES

		(15 cl)
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012	56€
Côte-Rôtie, Domaine Jamet	2019	70€
Mazis-Chambertin Grand Cru, Domaine Tortochot	2018	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 MARADJAH

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...

FOCACCIA

22 €

Pain focaccia, siphon stracciatella, anchois, olives, tomates, ail, artichaut et basilic
Focaccia bread, stracciatella., anchovies, olives, tomatoes, garlic, artichoke and basil

CRISPY SUSHI ROLL

24 €



Avocat, riz soufflé, concombre, shiso, riz japonais, sauce goma
Avocado, puffed rice, cucumber, shiso, japanese rice, goma sauce

ASSORTIMENT DE DIM-SUM

26 €

St Jacques, volaille et crevettes, légumes, sauce wasabi citron
Scallops, chicken and shrimps, vegetables, wasabi lemon sauce

CHIC KEBAB

26 €

Volaille aux épices, jus tomate et labné
Spicy poultry skewers, tomato juice and labneh

TATAKI DE THON



28 €

Thon rouge au saté, vinaigrette thai
Red tuna satay, Thai dressing

POUR COMMENCER

/
TO START WITH

ARTICHAUT COMME A LA MAISON

28 €



Artichaut, émulsion froide aux herbes et au rayu

Artichoke, cold herbal and rayu emulsion

ASPERGES BLANCHES

32 €



Asperges blanches, vinaigrette tosazu, oeufs de truite, ciboulette et croûtons

White asparagus, tosazu vinaigrette, trout roe, chives and croutons

CEVICHE LECHE DE TIGRE

38 €



Daurade, lait de coco, citronnelle, oignons, ail, basilic et coriandre

Sea bream, coconut milk, lemongrass, onions, garlic, basil and coriander

VICTORIA

40 €



Salade de Tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame

Crab salad, French beans, sucrose and sesame sauce

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

46 €



Crevettes Gambero Rosso, vinaigrette aux fruits exotiques, basilic

Gambero Rosso Shrimps, exotic fruits dressing, basil

MORILLES

52 €



Morilles, œuf poché, crème au vin jaune, émulsion ail des ours

Morels, poached egg, yellow wine cream, bear garlic emulsion

HALTE-LÀ

/

CÔTE DE BŒUFHOLSTEINTM PRIME RIB HOLSTEIN



MATUREE 40 JOURS

MATURED 40 DAYS

"800gr"

A partager pour deux personnes, préparée à votre table, sauce poivre et purée mousseline

To share for two people, prepared at your table, pepper sauce, mashed potatoes

1 2 8 €



HOMARD BLEU EN SALADE LOBSTER SALAD

A partager pour deux personnes, préparée à votre table, Romaine, fèves, tomates confites,
homard bleu tiède, mayonnaise crustacés

To share for two people, prepared at your table, Romaine lettuce, beans, preserved tomatoes,
warm blue lobster, shellfish mayonnaise

1 3 6 €

EN CHEMIN / ON THE WAY

POULPE FICTION

38€



Poulpe frit, purée de maïs, sauce tamarin, petits pois frais
Fried octopus, mashed corn, tamarin sauce, fresh green peas

THON SNACKÉ

44€



Thon rouge, Asperge verte, siphon huile d'olive, granola
Red tuna, green asparagus, olive oil emulsion, granola

BLACK SALMON

48€

Saumon braisé, riz japonais, cébettes et sauce miso curry
Braised salmon, japanese rice, spring onions and miso curry sauce

GNOCCHI LANGOUSTINES

56€

Gratiné de gnocchis aux langoustines, estragon et citron confit
Gnocchi gratin with scampis, tarragon and candied lemon

VOLAILE TANDOORI

52€



Volaille Rôtie, vermicelles, légumes, amandes effilées, sauce yaourt tandoori
Roasted Poultry, vermicelli, vegetables, slivered almonds, yogurt tandoori sauce

AGNEAU MASSALA

56€

Epaule d'Agneau confit, caviar d'aubergine, sauce pimientos fumée
Confit lamb shoulder, eggplant caviar, smoked pimientos sauce

POUR TERMINER

TO FINISH WITH

FROMAGES

24 €

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

TARTE CAFÉ

20 €

Sablé diamant, biscuit café, crémeux chocolat, chantilly
Diamond sablé, coffee biscuit, creamy chocolate, chantilly

CHEESECAKE

20 €

Crémeux et confit pamplemousse, sablé sarrasin
Grapefruit confit and cream, buckwheat shortbread

CABOSSE PUR MADAGASCAR

20 €

Chocolat grand cru, praliné cacahuète et thé Earl Grey
Grand cru chocolate, peanut and Earl Grey tea praline

OMELETTE NORVÉGIENNE

22 €

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

COCO-PASSION

22 €

Duo d'entremets, mousse et croustillant coco, coeur passion et citron vert
Entremet duo, coconut foam and crisp, passion fruit and lime heart

SAVARIN RHUBARBE

36 €

(A PARTAGER/TO SHARE)

Marmelade de rhubarbe, crème vanillée, rhum infusé à la rhubarbe
Rhubarb marmalade, vanilla cream, rum infused with rhubarb

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

32 €



Fruits frais de saison coupés
Freshly sliced seasonal fruits

VINS DE DESSERT / DESSERT WINES

		(10 cl)	(75 cl)
Sauternes, Lieutenant de Sigalas	2013	18€	90€
Porto Tawny 10 ans, Quinta Do Noval		24€	140€
Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö	2010	28€	140€