



LA PAGODE

PARIS

Bienvenue

Restaurant contemporain, 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.

Chef des cuisines à La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme Banctel, breton d'origine, vous propose un style épuré, audacieux et terriblement séduisant. Élaborés à partir de produits français sélectionnés avec soin, ses plats jouent la diversité dans une belle explosion de couleurs et de saveurs en toute légèreté.

by Jérôme Banctel



Avant - tout



CHAMPAGNES

Verre Bouteille

- Michel Reybier, 1er Cru
- Billecart Salmon, Rosé
- Deutz, Amour de Deutz
- Dom Pérignon

	(12 cl)	
BSA	26€	135€
BSA	29€	150€
2010	32€	190€
2010	50€	300€

VINS BLANCS

- Goulée by Cos d'Estournel, Bordeaux, Michel Reybier
- Sancerre « Chavignol », Domaine Matthieu Delaporte
- Condrieu « Vernon », Domaine Matthieu Chambeyron
- Riesling Mosel, Markus Molitor, Allemagne (1l)
- Meursault « Narvaux », Domaine Jobard-Morey

	(15 cl)	
2015	14€	70€
2019	18€	90€
2018	20€	100€
2017	18€	90€
2018	35€	175€

VINS ROUGES

- Les Pagodes de Cos, Saint-Estèphe, Michel Reybier
- IGT Toscane « La Massa », Fattoria La Massa
- Marsannay, Domaine Trapet
- Châteauneuf du Pape « La croze » Domaine La Célestière
- Nuits St Georges, 1er Cru Clos des Porrets St Georges, Dom H.Gouges

	(15 cl)	
2012	16€	76€
2017	20€	85€
2017	22€	100€
2012	26€	125€
2017	34€	170€

LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

- Le Coup de foudre des sommeliers
- Château Cos d'Estournel Blanc, Bordeaux, Michel Reybier
- Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, Michel Reybier
- Hermitage, Domaine Tardieu-Laurent (*Coravin*)
- Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, Michel Reybier (*Coravin*)

	(15 cl)	
	26€	
2015	32€	210€
2008	45€	255€
2009	52€	
1985	68€	

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence, « Quat'Saisons » Château La Mascaronne

	(15 cl)	
2019	14€	65€

VIN LIQUOREUX

- Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Dom. Hetszölö, Michel Reybier

	(10 cl)	
2001	26€	130€

COCKTAILS SIGNATURES

28€

GASPARD MARTINI

Sec, subtil, fort

Gin Botanist infusé à la cardamome, Tokaji

TRÉSOR DU MAHARAJA

Amer, fruité

Rhum Mount Gay Black Barrel, Liqueur Périque, Bitter orange, sirop de noisette, bois de chêne

HAATHEE

Pétillant, fruité

Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, sirop de vin, jus de cranberry, citron vert, Champagne Michel Reybier

LE COLPORTEUR

Fruité

Cognac Rémy Martin 1738, Tokaji, citron vert, miel, Bitter Suze anis muscade, blanc œuf

Les classiques



SALADE CÉSAR	22€	CAVIAR	90€
• Poulet croustillant, anchois, copeaux de parmesan		• Caviar Oscière Kaviari et blinis maison	
SAUMON FUMÉ	18€	BURRATA	22€
• Saumon fumé maison, crème aigre		• Burrata, tomates et pain aux olives	

Pour commencer



ARTICHAUT	24€	TATAKI	32€
• Tarte fine d'artichauts, crémeux, pousses de moutarde et pecorino		• Thon rouge de méditerranée mi-cuit, wasabi, gingembre	
SOUPE TOM YUM VOLAILLE	26€	POULPE FICTION	28€
• Bouillon de coco épicé, volaille, tofu, champignons et coriandre		• Poulpe grillé, pomelos blanc, vinaigrette épicée au jus de tamarin, cacahuètes grillées	
TOURTEAU	34€	CHAMPIGNON	34€
• Salade haricots verts, tourteau, sauce goma, pousses de soja		• Estouffade de champignons, Noilly Prat, oeuf mollet	

En chemin



VEGAN CURRY	26€	NAVARIN DE HOMARD BLEU	62€
• Avocat bio, riz japonais, sauce curry, mangue		• Sauce homardine, pommes de terre nouvelles et romarin frais	
FETTUCCINE «DI MAMMA»	66€	POITRINE DE PORC	38€
• Pâtes fraîches maison, truffe blanche		• Confite au barbecue, wok de légumes épices thaï	
SAINT-JACQUES	38€	CHEVREUIL	48€
• Saint-Jacques de Normandie rôties, purée de carottes à l'orange et au cumin		• Rôti, butternut et sauce poivrade	
K-BIO	42€	FILET DE BŒUF BBQ	57€
• Cabillaud de Bretagne vapeur, algues marines, coquillages, coco de Paimpol, condiment raifort		• Filet de bœuf grillé, gnocchis et girolles	
LIÈVRE	52€		
• A la royale, façon Antonin Carême			



Pour terminer



ASSORTIMENT DE FROMAGES	16€
• Sélection de fromages affinés	
LE PARIS / LA GUERCHE	16€
• Pâte à choux, crème mousseline, praliné et croustillant sobacha	
CABOSSE PUR MADAGASCAR	16€
• Mariage chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey	
MARRONS YUZU	16€
• Crème prise au yuzu, chantilly et crème de marrons, meringue aux noisettes torréfiées	
LA TATIN (<i>pour 2 personnes</i>)	22€
• Pommes confites flambées au Calvados, sauce caramel et crème légère à la vanille	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	26€
• Fruits frais de saison coupés	
GLACES ET SORBETS	
«IL GELATO DEL MARCHESE»	16€
ASSORTIMENT DE GÂTEAUX DE VOYAGE	16€
• Pour accompagner votre boisson chaude	

by Jérôme Banctel

