



LA PAGODE



LA CAVE

CHAMPAGNES

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Michel Reybier « Brut 1 ^{er} Cru »	NM	34€	170€	340€
Billecart-Salmon « Blanc de Blancs »	NM	45€	225€	
Jeeper « Grand Rosé »	NM	38€	180€	
Amour de Deutz « Blanc de Blancs »	2010	60€	300€	

VINS BLANCS - WHITE WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Tokaji Dry Furmint, Organic, Domaine Hétszölő, Michel Reybier	2022	16€	80€
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier	2023	18€	90€
Bordeaux, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2021	36€	180€
Pouilly Fumé « Présage », Domaine Clair de Brumes	2022	24€	120€
Vacqueyras « Complicité », Domaine Montvac	2018	30€	150€
Chablis, Domaine Vincent Dauvissat	2019	28€	140€
Meursault « Les Clous », Maison Roche de Bellene	2021	42€	210€

VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2014	24€	120€
Saint-Estèphe, Château Cos Labory, Michel Reybier	2011	32€	160€
Languedoc Montpeyrroux « Les Chaumes », Cassagne et Vitailles	2021	24€	120€
Côtes-du-Rhône « Inopia », Domaine Rotem & Mounir Saouma	2019	24€	120€
Volnay, Domaine Rossignol-Cornu	2020	38€	190€
Vino de Madrid « La Bruja de Rozas », Viticultores Comando G	2022	20€	100€

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier	2023	22€	110€	220€

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

VINS BLANCS - WHITE WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2018	45€	225€
Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2013	76€	377€

VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012	45€	225€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2005	185€	860€

SOFT ET EAUX

Eau filtrée de la Réserve Paris, plate ou pétillante - La Réserve Paris filtered water, still or sparkling (75 cl)	6 €
Evian (75 cl)	12 €
Saint-Géron (75 cl)	12 €
Perrier (33 cl)	14 €
Fever Tree Ginger Ale (20 cl)	14 €
Fever Tree Tonic (20 cl)	14 €

CLASSIQUES D'HIVER WINTER CLASSICS

ASPERGE BLANCHE



Vapeur, sauce mousseline,
condiments

Steamed, mousseline sauce, condiments
35 €

CHOU FLEUR



Chou fleur cuit, cru et en
purée, orange, coriandre

Raw, cooked and mashed
cauliflower, orange, cilantro
25 €

CREVETTES LISAQUA



Céleri en rémoulade, jus de
crevettes, gingembre

Shrimps, celery remoulade,
shrimp juice, ginger
29 €

HUÎTRE DE BRETAGNE N°2



« 6 pièces », vinaigrette échalote
Brittany Oyster, 6 pieces, shallot vinaigrette
28 €

CAVIAR OSCIÈTRE 30G

Kaviari, blinis maison

Oscietre caviar Kaviari, homemade blinis
95 €

TARTELETTE ŒUF



Œuf mollet, betterave, épinards frais,
émulsion florentine, piment d'Espelette

Soft-boiled egg tartlet, beet, fresh spinach,
Florentine emulsion, Espelette pepper
28 €

LOBSTER ROLL

Mayonnaise au jus de crustacés

Mayonnaise with shellfish juice
36 €

CARPACCIOS & TARTARES CARPACCIOS & TARTARS

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE



Au couteau, frites
Beef tartar, French fries
45 €

TARTARE DE VEAU & LANGOUSTINE



Vermicelles, citron, gingembre
Veal and langoustine tartar, vermicelli, lemon, ginger
48 €

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO



Chili sauce, légumes croquants
Chili sauce, crunchy vegetables
38 €

CARPACCIO DE BŒUF

Vinaigrette tomate et graines de moutarde, pignons, parmesan
Tomato and mustard seed vinaigrette, pine nuts, parmesan cheese
35 €

SALADES SALADS

SALADE VICTORIA



Chair de tourteau, haricots verts,
sucrine et sauce sésame
Crab, green beans, sucrine and sesame sauce
48 €

CŒUR DE LAITUE



Huile d'olive, citron
Olive oil, lemon
18 €

SALADE CÉSAR

Romaine, suprêmes de volaille grillés,
parmesan, croûtons
Caesar salad, romaine lettuce, grilled chicken supremes,
parmesan, croutons
39 €

POISSONS / FISHES

PÊCHE DU JOUR



Pommes de terre, fenouil confit au safran, jus de bouillabaisse

Catch of the day, potatoes, candied fennel with saffron, bouillabaisse sauce

69€

SAINT-JACQUES

Salsifis, topinambour, beurre de truffe noire

Sea scallops, salsify, Jerusalem artichoke, black truffle butter

65€

HOMARD BLEU BRETON

Riz composé, carottes glacées, jus de homard à l'huile de sésame

Brittany blue lobster, rice, glazed carrots, lobster jus with sesame oil

85€

VIANDES/ MEATS

FILET DE BŒUF

Purée de pommes de terre, sauce au poivre

Beef filet, mashed potatoes, pepper sauce

69€

HAMBURGER LA RÉSERVE PARIS

Viande de bœuf, tomates, oignons, champignons, sauce Angus, frites

Beef, tomato, onion, mushroom, Angus sauce, French fries

55€

QUENELLES DE VOLAILLE

Morilles, sauce au vin jaune

Poultry quenelles, morels, yellow wine sauce

78€

SIGNATURES / SIGNATURE DISHES

SUGGESTION DU JOUR

Daily suggestion

65€

BELLE VOLAILLE DE BRESSE RÔTIE



EN 2 SERVICES - POUR 2 PERSONNES

Pommes de terre ratte, légumes de saison

Roast poultry, ratte potatoes, vegetables

138€

PASTA ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

TAGLIOLINI, HOMARD

Tagliolini, lobster

78€

RISOTTO AUX MORILLES ET VIN JAUNE



Risotto with morels and yellow wine

55€

AU COIN DU FEU / BY THE FIREPLACE

8€

HARICOTS VERTS

Au jus

Green beans au jus

PURÉE DE POMMES DE TERRE



Mashed potatoes

CŒUR DE SUCRINE



Heart of sucrine

RIZ BASMATI



Basmati rice

DESSERTS / DESSERTS

CHOCOLAT PRALINÉ

Croustillant chocolat et fleur de sel, mousse au chocolat, cœur praliné

Chocolate and « fleur de sel » crisp, chocolate mousse, praline heart

20€

ACHOGATO

Chocolat chaud, glace vanille

Homemade hot chocolate, vanilla ice cream

19€

TARTE MANGUE & CITRON YUZU

Crème citron yuzu, yuzu confit, mangue fraîche

Lemon yuzu cream, candied yuzu, fresh mango

18€

TARTE TATIN

Feuilletage caramélisé, pommes fondantes et crème crue à la vanille de Madagascar

Caramelized puff pastry, candied apples and Madagascar vanilla cream

18€

PARIS BREST

Pâte à choux, crème noisette et vanille, cœur coulant à la noisette du Piémont

Choux pastry, hazelnut and vanilla cream, Piedmont hazelnut heart

18€

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES



28€

COUPE GLACÉE

Parfum au choix : chocolat de Tanzanie, vanille de Tahiti, pistache-néroli, sorbet fraise-hibiscus

Your choice of flavour: Tanzania chocolate, Tahiti vanilla, pistachio-neroli, strawberry-hibiscus sorbet

16€

VINS DE DESSERT / DESSERT WINES

Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2010
Porto Tawny 10 ans, Quinta Do Noval
Sauternes, Domaine de l'Alliance 2022

(15 cl)

(75cl)

28 € 140 €
26 € 130 €
22 € 110 €

LES BOISSONS CHAUDES / THE HOT DRINKS

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Espresso, décaféiné, café Américain - 12€
Double espresso, Latte macchiato, Cappuccino - 16€
Chocolat chaud Maison - 22€

THÉS VERTS / GREEN TEAS

16€

Sencha - Japon
Notes végétales et florales

Genmaicha with Matcha - Japon
Saveur de céréales grillées

Grand Jasmin Chun Feng - Chine
Thé vert délicatement parfumé

Gunpowder Bio Menthe Fraîche - Chine
Thé de prédilection du rituel marocain

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

16€

Big Ben Breakfast Tea - Chine & Inde
Saveur ronde et épicée

Earl Grey - Chine
Fusion de Thé Yunnan et bergamote fraîche

Smokey Lapsang - Chine
Thé délicat au parfum fumé

Quatre Fruits Rouges - Chine
Bouquet savoureux de fruits rouges

THÉ BLANC / WHITE TEA

16€

Bai Mu Dan - Chine Grand Cru
Saveur de céréales grillées

INFUSIONS / INFUSIONS

16€

Camomille
Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

Rooibos Vanille
Doux et rond, légères notes miellées

Verveine
Légère et citronnée

Menthe Fraîche
Léger et doux, plantes médicinales

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

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.

Les volailles sont élevées et abattues en France, le veau en Espagne, le bœuf en France.
Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables
Poultry are raised and slaughtered in France, veal in Spain and beef in France.
All our fishes are locally sourced or sustainably certified

Nos thés PALAIS DES THE respectent les principes de développement durable
et possèdent le label Safe Tea. Nos cafés sont sourcés durablement.
Our PALAIS DES THE teas respect the sustainable development principles
and possesses the Safe Tea Label. Our coffees are sustainably sourced.

Sur demande, une carafe d'eau est servie gracieusement avec votre repas
Upon request, a water carafe can be served free of charge with your meal

Ouvert de 12h à 22h du Lundi au Dimanche
Open from 12pm to 22pm. Monday to Sunday

Taxes et service compris net
Taxes and service included

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

