

Pour terminer

FROMAGES

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

CALISSON AU CITRON DE MENTON

- Crèmeux de citron, miso et biscuit Joconde
Lemon curd, miso and Joconde cake

CABOSSE PUR MADAGASCAR

- Chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey
Milk and dark chocolate, caramel and Earl Grey tea

FRAISIER ANAÏS

- Entremet fraise, crème vanille
Strawberry entremets, Vanilla cream

TIRAMISU DELLA NONNA 28€

(À PARTAGER)

- Crème légère à la mascarpone, biscuit imbibé au sirop de café
Light mascarpone cream, biscuit infused with coffee syrup

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 28€

- Fruits frais de saison coupés
Fresh sliced seasonal fruits

COUPE DE FRUITS GIVRES «FRUTTINI» 32€

- Assortiment au choix d'un Grand, un moyen, deux petits fruits
Assortment of «Fruttini» frosty fruits, choose one large, on medium and two smalls

- | | | |
|-------------|------------------|------------------------|
| • Grand 18€ | • Moyen 12€ | • Petit 6€ (à l'unité) |
| Coco | Tomate, Basilic | Maracuja |
| Melon | Citron, verveine | Pêche |

VINS DE DESSERT

- | | | |
|---|---------|---------|
| | (10 cl) | (75 cl) |
| • Sauternes, <i>Lieutenant de Sigalas</i> 2013 | 18€ | 90€ |
| • Porto Tawny 10 ans, <i>Quinta Do Noval</i> | 24€ | 120€ |
| • Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », <i>Domaine Hetszölö</i> 2001 | 28€ | 140€ |

18€

18€

18€

18€

28€

32€



LA PAGODE

PARIS

Bienvenue, Welcome,

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.

Élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin, ses plats jouent la diversité dans une explosion de couleurs et de saveurs en toute légèreté.

A contemporary restaurant, 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.

by Jérôme Banctel

Taxes et service compris Net / Règlement uniquement en CB et Espèces
Viandes d'origine française

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Ouvert de 12h00 à 15h et de 19h à 22h30 du lundi au dimanche

by Jérôme Banctel

Taxes et service compris Net / Règlement uniquement en CB et Espèces
Viandes d'origine française

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Ouvert de 12h00 à 15h et de 19h à 22h30 du lundi au dimanche

Avant - tout

COCKTAILS

GASPARD MARTINI
28€
Gin Tanqueray Ten infusé à la cardamome, Tokaji

SUMMER SMASH
20€
Pomme, basilic et gingembre

CHAMPAGNES (15 cl) (75 cl) (150 cl)

• Michel Reybier, « Brut 1 ^{er} Cru »	NM	28€	140€	290€
• Roederer Rosé	2015	34€	170€	
• Amour de Deutz	2011	38€	190€	
• Krug Grande Cuvée	NM	58€	290€	

VINS BLANCS (15 cl) (75 cl)

• Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>	2020	18€	90€	
• Alsace « Cuvée Albert - Riesling », <i>Domaine Albert Mann</i>	2019	22€	110€	
• Santorini « Monsignori », <i>Estate Argyros</i>	2018	24€	120€	
• Sancerre « Le Chêne Marchand », <i>Domaine Lucien Crochet</i>	2017	26€	130€	
• Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Domaine Stéphane Montez</i>	2020	34€	170€	
• Meursault « Vireuils », <i>Maison Roche de Bellene</i>	2017	38€	190€	
• Bordeaux, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	2017	45€	225€	

VINS ROUGES (15 cl) (75 cl)

• Chinon, <i>Domaine Phillipe Alliet</i>	2020	18€	90€	
• Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2014	24€	120€	
• Bourgogne, <i>Domaine David Duband</i>	2018	26€	130€	
• Barbera d'Alba, Sandrone	2016	28€	140€	
• Côte-Rôtie « Giroflarie », <i>Domaine Jasmin</i>	2019	34€	170€	
• Volnay « Vieilles Vignes », <i>Domaine Vincent Girardin</i>	2016	38€	190€	
• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	2012	45€	225€	

VINS ROSÉS (15 cl) (75 cl) (150 cl)

• Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>	2021	18€	90€	180€
• Ile de Beauté, <i>Domaine Yves Leccia</i>	2021	20€	100€	

La Réserve de la Réserve

SERVIS AU CORAVIN

VINS BLANCS ET MOELLEUX (15 cl)

• Alsace, « Clos Sainte Hune - Riesling », <i>Domaine Trimbach</i>	2013	130€		
• Auxey-Duresses, <i>Maison Leroy</i>	2017	220€		
• Moelleux, Sauternes, <i>Château d'Yquem</i>	2011	170€		

VINS ROUGES (15 cl)

• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	1989	130€		
• Clos de Vougeot Grand Cru, <i>Jean-Marc Millot</i>	2017	150€		
• Côte Rotie « La Mouline », <i>Domaine Guigal</i>	2005	260€		

Les classiques (à partager ou pas...)

ASSORTIMENT DE DIM-SUM 24€ • Boeuf basilic thaï, gambas, légumes, sauce wasabi citron <i>Thai basil beef, king prawns, vegetables, wasabi lemon sauce</i>	CRISPY SUSHI ROLL 22€ • Concombre, échalotte croustillante, carotte, avocat, riz japonais, sauce goma <i>Cucumber, carrots, crispy shallot, avocado, japanese rice, goma sauce</i>
TATAKI DE BOEUF 28€ • Cébettes, sauce citronnelle, enoki, coriandre <i>Beef, spring onions, lemongrass sauce, enoki, coriander</i>	TOMATO VITELLO TONNATO 26€ • Tomato coeur de boeuf, veau de tradition, sauce tonnato <i>Beefsteak tomato, traditional veal, tonnato sauce</i>

Pour commencer

GASPACHO DE MELON 24€ • Relevé au Pedro Ximenez, amandes, groseilles et basilic <i>Gaspacho with Pedro Ximenez, almonds, currants and basil</i>	POULPE SATAY 34€ • Pousses de soja, pois gourmands, cacahuètes et lait de coco <i>Soy sprout, greedy peas, peanuts and coco milk</i>
BURRATA ROMA 26€ • Tomates à la chaux, jus d'olives, basilic, focaccia <i>Tomatoes marinated in limewater, olive juice, basil, focaccia</i>	CEVICHE LECHE DE TIGRE 36€ • Daurade, patate douce, citronnelle, lait de coco et coriandre <i>Sea bream, sweet potato, lemongrass, coconut milk and coriander</i>
KEFTA DE VOLAILLE 28€ • Pain pita, volaille épicée, émulsion curcuma, coulis de tomates <i>Pita bread, spicy poultry, turmeric emulsion, tomato sauce</i>	SALADE VICTORIA 42€ • Tourteau, haricots verts, sucrine et sauce sésame <i>Crab, french beans, sucrine and sesame sauce</i>

Halte-là

HOMARD BLEU EN SALADE 72€

Préparée à votre table

• Romaine, fèves, tomates confites, homard bleu tiède, mayonnaise crustacés
Romaine lettuce, beans, preserved tomatoes, warm blue lobster, shellfish mayonnaise

En chemin

BLACK SALMON 44€ • Riz Japonais, cébettes et sauce miso curry <i>Japanese rice, spring onions and curry miso sauce</i>	LA FAMEUSE CÔTE DE VEAU 64€ • Boutons au vin jaune, jus court et Fregola Sarda <i>Veal chop, mushroom with yellow wine, juice and Fregola Sarda</i>
CABILLAUD «ROMESCO» 46€ • Légumes d'été, sauce romesco <i>Cod, spring vegetables, romesco sauce</i>	AGNEAU MASSALA CONFIT 46€ • Epaule d'agneau confite au jus, houmous, harissa <i>Lamb shoulder candied in juice, hummus, harissa</i>
GAMBAS JUMBO 48€ • Coeur d'artichaut, basilic, jus de têtes, piment d'Espelette <i>Jumbo prawns, artichoke hearts, basil, head juice, Espelette pepper</i>	PAVÉ DE BOEUF «ANGUS» 48€ • Pommes de terre Roseval confites à l'huile d'olive, girolles, jus de boeuf <i>Beef chuck, Roseval potatoes, chanterelle mushroom, beef sauce</i>
RISOTTO TRUFFE 44€ • Riz Arborio, truffe d'été <i>Arborio rice, summer truffle</i>	