



LA PAGODE

PARIS

Bienvenue, *Welcome,*

Restaurant contemporain, La Pagode de Cos s'inspire des traditions culinaires du monde entier revisitées par le chef Jérôme Bancstel. Une manière pour lui de partager sa curiosité pour les cultures d'ailleurs.

A contemporary restaurant, La Pagode de Cos draws on culinary traditions from around the world. These are revisited by chef Jérôme Bancstel for whom it is a mean of sharing his love of curiosity for other cultures.

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

Chef at La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme Bancstel, Breton by origin, offers you a refined and daring cuisine. 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 Bancstel

Taxes et service compris Net / Règlement uniquement en CB et Espèce
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

Prices, service included / Payment only in CC and Cash
Meat of French origin
When ordering, we invite you to inform us of any food allergies
Open from 12:00 am to 3:00 pm and 7:00 pm to 10:30 pm from Monday to Sunday



Avant - tout



CHAMPAGNES

(15 cl) (75 cl)

• Michel Reybier, « 1 ^{er} Cru »	BSA 26€	135€
• Jacquesson « 744 »	BSA 28€	150€
• Deutz « Amour de Deutz » Rosé	2009 34€	204€
• Krug Grande Cuvée « 169 ^{ème} Edition »	BSA 48€	285€

VINS BLANCS

(15 cl) (75 cl)

• Bordeaux, Les Pagodes de Cos Blanc, <i>Michel Reybier</i>	2019 16€	78€
• Saumur « Clos David », <i>Domaine Arnaud Lambert</i>	2017 20€	100€
• Saint-Peray « Les Calcaires », <i>Domaine des Hauts Châssis</i>	2018 20€	115€
• Chablis 1 ^{er} Cru « Vaillons », <i>Domaine Moreau-Naudet</i>	2019 24€	120€
• Meursault « Criots », <i>Domaine Ballot-Millot</i>	2018 32€	160€

VINS ROUGES

• Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2012 16€	76€
• Bourgogne, <i>Domaine Sylvain Pataille</i>	2019 16€	80€
• Côteaux du Lyonnais « Galet », <i>Domaine Clusel-Roch</i>	2018 18€	90€
• Italie, Barbera d'Alba, <i>Vietti</i>	2017 20€	100€
• Côte-Rôtie « Giroflarie », <i>Domaine Jasmin</i>	2018 32€	160€
• Gevrey Chambertin, <i>Domaine Harmand Geoffroy</i>	2017 36€	185€

LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

• Château Cos d'Estournel Blanc, <i>Michel Reybier</i>	2017 32€	260€
• Corton « Les Grandes Lollières », <i>Lucien Le Moine</i>	2017 60€	300€
• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	2008 45€	266€
• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	1986 68€	546€

VINS DE DESSERT

(10 cl) (75 cl)

• Jérez, Pedro Ximenez, <i>El Maestro Sierra</i>	Solera 20€	100€
• Tokaji Aszù 5 Puttonyos, <i>Domaine Hetszölö</i>	2001 26€	135€

COCKTAILS SIGNATURES

26€

GASPARD MARTINI

sec, subtil, fort / dry, delicate, strong

Gin Tanqueray Ten infusé à la cardamome, Tokaji
Tanqueray Ten Gin infused with cardamom, Tokaji

LE COLPORTEUR

fruité, gourmand/ fruity, savory

Cognac Hennessy VSOP, Dattes, Verjus, Miel, Blanc œuf
Hennessy VSOP Cognac, Dattes, Verjus, Honey, Egg White

COCKTAILS SANS ALCOOL

18€

GASPARIÑO

frais, fruité, pétillant / fresh, fruity, sparkling

Clémentine, vergus, vanille, Ginger Ale
Clementine, vergus, vanilla, Ginger Ale

SPICY SANTA

épice, gourmand/ spicy, savory

Pomme, sirop épice, citron, ginger beer, smokey lapsang
Apple, spicy sirop, lemon, ginger beer, smokey lapsang

A partager (ou pas)



DIM-SUM CRISPY

18€

- Farce au boeuf, gingembre et sauce *yangnyum*
Beef, ginger and yangnyum sauce

CAVIAR OSCIÈTRE (30g)

84€

- Caviar Oscière Kaviari, blinis maison
Kaviari Oscière Caviar, homemade blinis

Pour commencer



MMMOZZA...!

22€

- Di Bufala, sbrisolona, condiments olives noires Taggiasche
Di Bufala, sbrisolona, Taggiasche black olives condiment

SERIOLE SASHIMI

32€

- Chou rouge mariné, baie rose, vinaigrette miel et citron
Pickled red cabbage, pink berry, honey and lemon dressing

CHICKEN CAESAR SALAD

24€

- Romaine, parmesan, croûtons et sauce cesar
Romaine salad, parmesan, croutons and caesar dressing

FOIE GRAS CROQUE EN SEL

26€

- Foie gras, chutney de pommes vertes et toasts
Foie gras, green apples chutney and toasts

POIREAUX VINAIGRETTE

28€

- Terrine de poireaux, oeuf parfait, vinaigrette truffée
Leeks Terrine, egg, truffle dressing

CRABE BLEU

42€

- Mangue, sauce aigre douce, chayote, poutargue et pomelos
Manguo, sweet and sour sauce, chayote, bottarga and pomelos

En chemin



CŒUR DE CABILLAUD

34€

- Topinambours et salsifis poêlés, clémentines au poivre sauvage
Cod fish, Jerusalem artichoke and salsifies clementines with wild pepper

RISOTTO TRUFFE

56€

- Crémeux de riz carnaroli, truffe noire fraîche
Creamy carnaroli rice, fresh black truffle

SAINT-JACQUES «TOM YUM»

42€

- Bouillon Thaï, lait de coco et légumes
Scallops, thai broth, coconut milk and vegetables

CURRY MAHARADJAH

38€

- Agneau, riz parfumé aux épices
Lamb, spiced rice

NAVARIN DE HOMARD

62€

- Pommes de terre Amandine, bisque de homard
Amandine potatoes, lobster sauce

FAUX FILET MATURÉ

46€

- Soba au sarrasin, shiso, shitake et sauce miso au vin rouge
Matured sirloin beef buckwheat soba, shiso and shitake Miso sauce with red wine



Pour terminer



FROMAGES	14€	
• Assortiment de trois fromages, salade verte <i>Assortment of three cheeses, green salad</i>		
FLAN PARISIEN	14€	
• Pate sucrée, flan à la vanille, servi à la part <i>Sweet pastry, vanilla flan, served on part</i>		
MONT BLANC	18€	
• Crème de marron, meringue fruit de la passion, chantilly <i>Chestnut cream, passion fruit meringue, vanilla whipped cream</i>		
CABOSSE PUR MADAGASCAR	16€	
• Chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey <i>Milk and dark chocolate, caramel and Earl Grey tea</i>		
FÔRET NOIRE (A PARTAGER)	28€	
• Biscuit et mousse chocolat, compotée de griottes, Amarena <i>Biscuit and chocolate mousse, Morello cherry compote, Amarena</i>		
TARTE AUX POMMES	16€	
• Billes de pommes et chantilly aux épices, Caramel au vinaigre de Pommée <i>Apple balls, whipped cream with spices, apple vinegar caramel</i>		
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	26€	
• Fruits frais de saison coupés <i>Fresh sliced seasonal fruits</i>		
GLACES ET SORBETS		
«IL GELATO DEL MARCHESE»	16€	
• Vanille de Madagascar	• Chocolat 70%	• Citron
<i>Vanilla from Madagascar</i>	<i>Chocolate 70%</i>	<i>Lemon</i>

by Jérôme Banctel

