



# 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.

Chef des cuisines à La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme Banctel, 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.

*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.*

*Chef at La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme Banctel, 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 Banctel*

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 <sup>er</sup> Cru »	BSA	26€	135€
• Billecart Salmon « Rosé »	BSA	32€	170€
• Deutz « Amour Blanc de Blancs »	2011	36€	190€
• Krug Grande Cuvée « 169 <sup>ème</sup> Edition »	BSA	48€	285€

## VINS BLANCS

(15 cl) (75 cl)

• Côtes de Provence, Château La Mascaronne, <i>Michel Reybier</i>	2020	16€	78€
• Bordeaux, Les Pagodes de Cos Blanc, <i>Michel Reybier</i>	2019	16€	78€
• Rioja « La Antigua Clásico », <i>Domaine Alberto Orte</i>	2016	18€	90€
• Saint-Peray « Les Calcaires », <i>Domaine des Hauts Châssis</i>	2018	20€	115€
• Sancerre « Le Chêne Marchand », <i>Domaine Lucien Crochet</i>	2017	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	18€	90€
• Côtes du Rhône « Inopia », <i>Domaine Rotem &amp; Mounir Saouma</i>	2015	22€	110€
• Marsannay « Les Vaudenelles », <i>Domaine Bruno Clair</i>	2017	22€	110€
• Italie, Toscana, <i>La Massa</i>	2017	26€	130€
• Côte-Rôtie « Giroflarie », <i>Domaine Jasmin</i>	2018	32€	160€

## LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

• Château Cos d'Estournel Blanc, <i>Michel Reybier</i>	2017	32€	260€
• Corton Blanc « 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€
• Jurançon, <i>Château Lafitte</i>	2020	18€	90€
• 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

*épicé, gourmand/ spicy, savory*

Pomme, sirop épicé, citron, ginger beer, smokey lapsang  
*Apple, spicy sirop, lemon, ginger beer, smokey lapsang*

## A partager (ou pas)



<b>DIM-SUM CRISPY</b>	18€	<b>CAVIAR OSCIÈTRE (30g)</b>	84€
<ul style="list-style-type: none"><li>Farce au boeuf, gingembre et sauce <i>yangnyum</i> <i>Beef, ginger and yangnyum sauce</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Caviar Osciètre Kaviari, blinis maison <i>Kaviari Osciètre Caviar, homemade blinis</i></li></ul>	

## Pour commencer



<b>MMMOZZA...</b>	22€	<b>BOUDIN CARDINAL</b>	38€
<ul style="list-style-type: none"><li>Potimarron, crème fouettée aux châtaignes fumées <i>Pumpkin, whipped cream with smoked chestnuts</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Le classique « boudin de homard et volaille », sauce Cardinal <i>The classic «lobster and poultry pudding», Cardinal sauce</i></li></ul>	
<b>SERIOLE SASHIMI</b>	32€	<b>FOIE GRAS CROQUE EN SEL</b>	26€
<ul style="list-style-type: none"><li>Chou rouge mariné, baie rose, vinaigrette miel et citron <i>Pickled red cabbage, pink berry, honey and lemon dressing</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Foie gras, chutney de pommes vertes et toasts <i>Foie gras, green apples chutney and toasts</i></li></ul>	
<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>	28€	<b>CRABE BLEU</b>	32€
<ul style="list-style-type: none"><li>Terrine de poireaux, oeuf parfait, vinaigrette truffée <i>Leeks Terrine, egg, truffle dressing</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Sauce mangue aigre douce, chayotte, poutargue et pomelos <i>Sweet and sour mango sauce, chayote, bottarga and pomelos</i></li></ul>	

## En chemin



<b>CŒUR DE CABILLAUD</b>	34€	<b>«MY DEAR» WELLINGTON</b>	48€
<ul style="list-style-type: none"><li>Topinambours et salsifis poêlés, clémentines au poivre sauvage <i>Cod fish, Jerusalem artichoke and salsifies clementines with wild pepper</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Filet de chevreuil en croûte, pommes gaufrettes et sauce poivrade <i>Deer fillet in crust, potatoes waffles and pepper sauce</i></li></ul>	
<b>SAINT-JACQUES «TOM YUM»</b>	42€	<b>MYSTERE TRUFFÉ</b>	38€
<ul style="list-style-type: none"><li>Bouillon Thaï, lait de coco et légumes <i>Scallops, thai broth, coconut milk and vegetables</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Confit de queue de boeuf, foie gras et pommes de terre truffées <i>Confit oxtail, truffled potatoes, foie gras and toasted bread</i></li></ul>	
<b>CAESAR SALAD</b>	24€/48€	<b>FAUX FILET MATURÉ</b>	46€
<ul style="list-style-type: none"><li>Volaille croustillante ou homard, romaine, parmesan, croûtons et sauce César <i>Crispy chicken or lobster, romaine salad, parmesan, croutons and caesar dressing</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Soba au sarrasin, shiso, shitake et sauce miso au vin rouge <i>Matured sirloin beef buckwheat soba, shiso and shitake, Miso sauce with red wine</i></li></ul>	



## Pour terminer



### FROMAGES

18€

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

### FLAN PARISIEN

14€

- Pate sucrée, flan à la vanille, servi à la part  
*Sweet pastry, vanilla flan, served on part*

### TARTE AUX POMMES

16€

- Billes de pommes et chantilly aux épices,  
Caramel au vinaigre de Pommée  
*Apple pie, whipped cream with spices, apple vinegar caramel*

### MONT BLANC 18€

- Crème de marron, meringue  
fruit de la passion, chantilly  
*Chestnut cream, passion fruit meringue,  
vanilla whipped cream*

### CABOSSE PUR MADAGASCAR 16€

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

### FORÊT NOIRE (A PARTAGER) 28€

- Biscuit et mousse chocolat, compotée de griottes, Amarena  
*Biscuit and chocolate mousse, Morello cherry compote, Amarena*

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 26€

- Fruits frais de saison coupés  
*Fresh sliced seasonal fruits*

### GLACES ET SORBETS

#### «IL GELATO DEL MARCHESE» 16€

- Vanille de Madagascar • Chocolat 70% • Citron  
*Vanilla from Madagascar Chocolate 70% Lemon*

by Jérôme Bancetel



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

