

## Pour terminer

### FROMAGES

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

18€

### L'AGRUME

- Mousse citron, croustillant au riz japonais torréfié, biscuit mirliton  
*Lemon mousse, crispy japanese rice and mirliton cake*

18€

### CABOSSE PUR MADAGASCAR

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

18€

### FIGUE RÔTIE

- Au vinaigre de framboise, crumble noisette et mousse à l'anis  
*Roasted fig with raspberry vinegar, hazelnut crumble and anise*

18€

### BABA EXOTIQUE

(À PARTAGER)

- Sirop rhum, marmelade mangue passion et coriandre, chantilly coco  
*Rum syrup, passion fruit, mango and coriander marmalade, coconut whipped cream*

28€

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

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

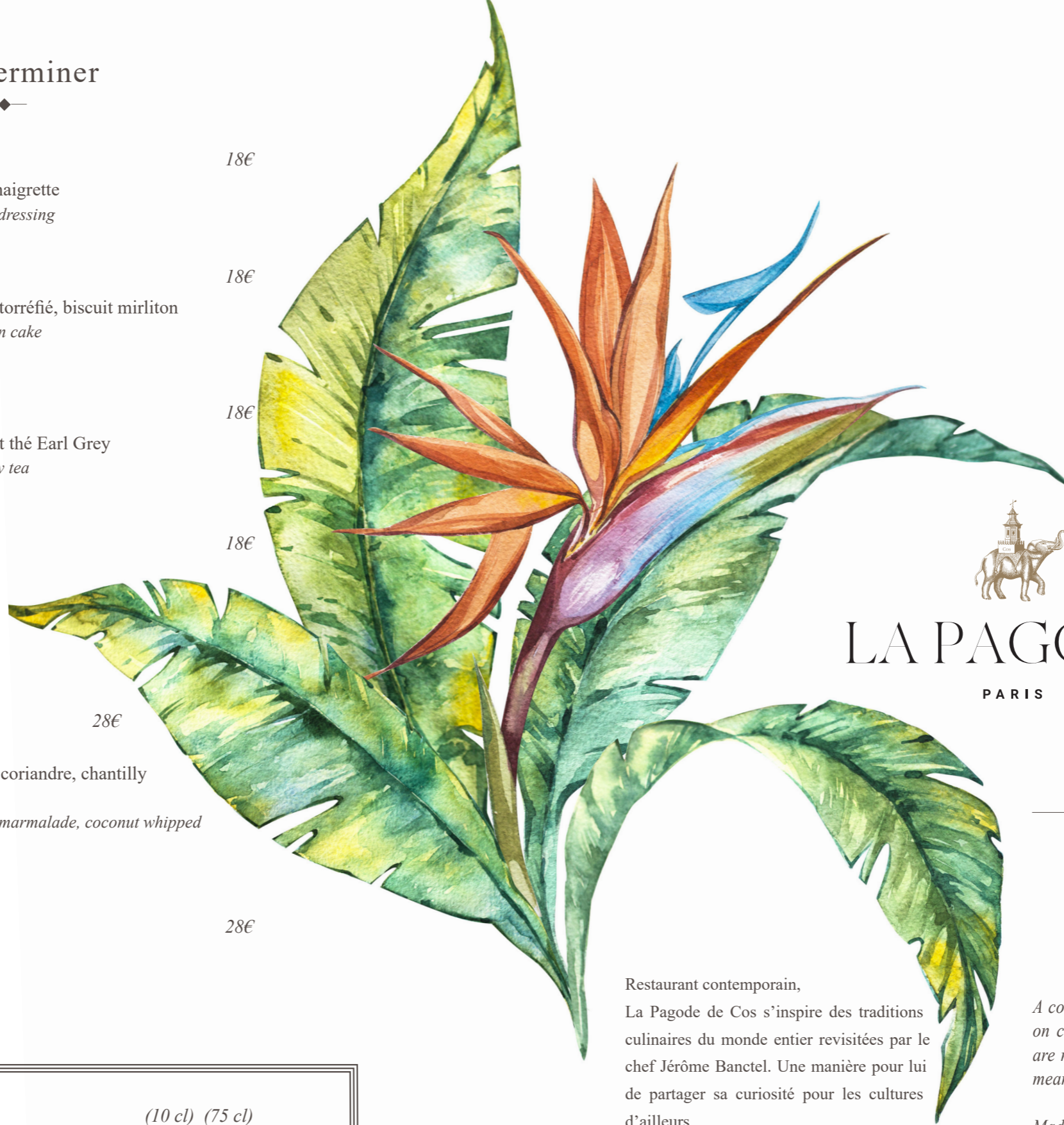
28€

### 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€

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



# 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.

*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.*

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

*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

## Avant - tout

### COCKTAILS

#### GASPARD MARTINI

28€

Gin Tanqueray Ten infusé à la cardamome, Tokaji

#### SMASH

20€

Pomme, basilic et gingembre

### CHAMPAGNES

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

• Michel Reybier, « Brut 1 <sup>er</sup> Cru »	NM	28€	140€	290€
• Billecart Salmon Rosé	NM	34€	170€	
• Deutz « Amour de Deutz »	2010	42€	210€	
• Dom Ruinart « Blanc de Blancs »	2010	58€	290€	

### VINS BLANCS

(15 cl) (75 cl)

• Alsace « Cuvée Albert - Riesling », <i>Domaine Albert Mann</i>	2019	22€	110€	
• Bordeaux, Les Pagodes de Cos, <i>Michel Reybier</i>	2020	24€	120€	
• Santorini « Monsignori », <i>Estate Argyros</i>	2018	24€	120€	
• Sancerre « Le Chêne Marchand », <i>Domaine Lucien Crochet</i>	2018	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 Phillippe 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, <i>Domaine Luciano Sandrone</i>	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)

• Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>Domaine Bonneau du Martray</i>	2002	120€		
• Moelleux, Sauternes, <i>Château d'Yquem</i>	2011	170€		
• Pessac-Léognan, <i>Château Haut-Brion</i>	2006	380€		

### VINS ROUGES

(15 cl)

• Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, <i>Michel Reybier</i>	1989	130€		
• Clos de Vougeot Grand Cru, <i>Henri Boillot</i>	2018	138€		
• Côte-Rotie « La Mouline », <i>Domaine Guigal</i>	2005	260€		

## Les classiques (à partager ou pas...)

### ASSORTIMENT DE DIM-SUM

24€

• St Jacques, volaille et crevette, légumes, sauce wasabi citron  
*Scallops, shrimp and chicken, vegetables, wasabi lemon sauce*

### THON GERMON SALSA VERDE

32€

• Piment Amarillo, coriandre, aneth, crunchy pop  
*Amarillo pepper, coriander, dill, crunchy pop*

### CRISPY SUSHI ROLL

24€

• Concombre, échalotte croustillante, carotte, avocat, riz japonais, sauce goma  
*Cucumber, carrots, crispy shallot, avocado, japanese rice, goma sauce*

### CHIC KEBAB

28€

• Volaille aux épices, jus tomaté et labné  
*Spicy poultry skewer, tomato juice and labneh*

## Pour commencer

### UN COEUR D'ARTICHAUT

28€

• Artichauts « Macau », oeuf poché et émulsion parmesan  
*Artichoke salad, poched egg, parmesan cheese emulsion*

### VELOUTÉ DE CÊPES

30€

• Velouté et crème de cêpes  
*Porcini mushrooms soupieumont*

### STRACCIATELLA DI PUGLIA

32€

• Stracciatella di Bufala, figue fraîche et noisettes du Piémont  
*Buffalo Stracciatella, fresh figs and hazelnuts of the Piemonte*

### CEVICHE LECHE DE TIGRE

36€

• Daurade, patate douce, citronnelle, lait de coco et coriandre  
*Sea bream, sweet potato, lemongrass, coconut milk and coriander*

### SALADE VICTORIA

38€

• Tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame  
*Crab, french beans, sucrose and sesame sauce*

### LANGOUSTINE VANILLE

42€

• Sauce façon Senderens, chou-fleur, oseille, épinard, sauce vanille  
*Senderens sauce cauliflower, sorrel, spinach, vanilla sauce*

## Halte-là

### CÔTE DE BOEUF ANGUS « 800gr » 118€

A partager pour deux personnes, préparée à votre table

• Bearnaise et pomme purée  
*Bearnaise sauce, mashed potatoes*

## En chemin

### FETTUCINE VERDE

38€

• Fettucine maison en habit vert et neige de ricotta  
*Homemade fettucine, parsley sauce and ricotta cheese*

### BLACK SALMON

44€

• Riz japonais, cébettes et sauce miso curry  
*Japanese rice, spring onions and curry miso sauce*

### CABILLAUD «BOLERO»

46€

• Mijoté de coco de Paimpol, courgettes tomates, guanciale  
*Simmered zucchini, beans, tomatoes, guanciale*

### AGNEAU MASSALA CONFIT

46€

• Epaulé d'agneau confite au jus, houmous, harissa  
*Lamb shoulder candied in juice, hummus, harissa*

### CRUDO DE BOEUF

48€

• Sauce tartare, ketchup maison et pommes Dauphine  
*Raw beef, ketchup, tartare sauce and «Dauphine» potatoes*

### LE COQ' RICO

52€

• Fricassée de cêpes au jus de volaille et riquette  
*Cornish hen porcini mushrooms fricassée and arugula*

### HOMARD BLEU

72€

• Gnocchi potimarron, échalotte confit, bisque au paprika fumée  
*Lobster, Pumpkin gnocchi, confit shallot, lobster paprika bisque*

