



# LA PAGODE

PARIS

Bienvenue

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

*by Jérôme Banctel*



Taxes et service compris Net // Viandes d'origine française

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Ouvert de 8h00 à 22h00 du lundi au dimanche

Règlement uniquement en CB et Espèce



## Avant - tout

—◆—

### CHAMPAGNES

- Michel Reybier, 1er Cru
- Billecart Salmon, Rosé
- Deutz, Amour de Deutz
- Dom Pérignon

Verre Bouteille

(12 cl)

BSA	26€	135€
BSA	29€	150€
2010	32€	190€
2010	50€	300€

### VINS BLANCS

- Goulée by Cos d'Estournel, Bordeaux, Michel Reybier
- Sancerre « Chavignol », Domaine Matthieu Delaporte
- Condrieu « Vernon », Domaine Matthieu Chambeyron
- Riesling Mosel, Markus Molitor, Allemagne (11)
- Meursault « Narvaux », Domaine Jobard-Morey

(15 cl)

2015	14€	70€
2019	18€	90€
2018	20€	100€
2017	18€	90€
2018	35€	175€

### VINS ROUGES

- Les Pagodes de Cos, Saint-Estèphe, Michel Reybier
- IGT Toscane « La Massa », Fattoria La Massa
- Marsannay, Domaine Trapet
- Châteauneuf du Pape « La croze » Domaine La Célestière
- Nuits St Georges, 1er Cru Clos des Porrets St Georges, Dom H.Gouges

(15 cl)

2012	16€	76€
2017	20€	85€
2017	22€	100€
2012	26€	125€
2017	34€	170€

### LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

- Le Coup de foudre des sommeliers
- Château Cos d'Estournel Blanc, Bordeaux, Michel Reybier
- Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, Michel Reybier
- Hermitage, Domaine Tardieu-Laurent (*Coravin*)
- Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, Michel Reybier (*Coravin*)

(15 cl)

26€		
2015	32€	210€
2008	45€	255€
2009	52€	
1985	68€	

### VINS ROSÉS

- Côtes de Provence, « Quat'Saisons » Château La Mascaronne

(15 cl)

2019	14€	65€
------	-----	-----

### VIN LIQUOREUX

- Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Dom. Hetszölö, Michel Reybier

(10 cl)

2001	26€	130€
------	-----	------

### COCKTAILS SIGNATURES

28€

#### GASPARD MARTINI

*Sec, subtil, fort*

Gin Botanist infusé à la cardamome, Tokaji

#### TRÉSOR DU MAHARAJA

*Amer, fruité*

Rhum Mount Gay Black Barrel, Liqueur Périgue, Bitter orange, sirop de noisette, bois de chêne

#### HAATHEE

*Pétillant, fruité*

Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, sirop de vin, jus de cranberry, citron vert, Champagne Michel Reybier

#### LE COLPORTEUR

*Fruité*

Cognac Rémy Martin 1738, Tokaji, citron vert, miel, Bitter Suze anis muscade, blanc œuf

## Les classiques

—◆—

### SALADE CÉSAR

22€

- Poulet croustillant, anchois, copeaux de parmesan

### SAUMON FUMÉ

18€

- Saumon fumé maison, crème aigre

### CAVIAR

90€

- Caviar Osciètre Kaviari et blinis maison

### BURRATA

22€

- Burrata, tomates et pain aux olives

## Pour commencer

—◆—

### ARTICHAUT

24€

- Tarte fine d'artichauts, crémeux, pousses de moutarde et pecorino

### SOUPE TOM YUM VOLAILLE

26€

- Bouillon de coco épicé, volaille, tofu, champignons et coriandre

### TOURTEAU

34€

- Salade haricots verts, tourteau, sauce goma, pousses de soja

### TATAKI

32€

- Thon rouge de méditerranée mi-cuit, wasabi, gingembre

### POULPE FICTION

28€

- Poulpe grillé, pomelos blanc, vinaigrette épicee au jus de tamarin, cacahuètes grillées

### CHAMPIGNON

34€

- Estouffade de champignons, Noilly Prat, oeuf mollet

## En chemin

—◆—

### VEGAN CURRY

26€

- Avocat bio, riz japonais, sauce curry, mangue

### FETTUCCINE «DI MAMMA»

66€

- Pâtes fraîches maison, truffe blanche

### SAINT-JACQUES

38€

- Saint-Jacques de Normandie rôties, purée de carottes à l'orange et au cumin

### K-BIO

42€

- Cabillaud de Bretagne vapeur, algues marines, coquillages, coco de Paimpol, condiment raifort

### LIÈVRE

52€

- A la royale, façon Antonin Carême

### NAVARIN DE HOMARD BLEU

62€

- Sauce homardine, pommes de terre nouvelles et romarin frais

### POITRINE DE PORC

38€

- Confite au barbecue, wok de légumes épices thaï

### CHEVREUIL

48€

- Rôti, butternut et sauce poivrade

### FILET DE BŒUF BBQ

57€

- Filet de bœuf grillé, gnocchis et girolles



## Pour terminer



### ASSORTIMENT DE FROMAGES 16€

- Sélection de fromages affinés

### LE PARIS / LA GUERCHE 16€

- Pâte à choux, crème mousseline, praliné et croustillant sobacha

### CABOSSE PUR MADAGASCAR 16€

- Mariage chocolat grand cru au lait et noir, caramel et thé Earl Grey

### MARRONS YUZU 16€

- Crème prise au yuzu, chantilly et crème de marrons, meringue aux noisettes torréfiées

### LA TATIN (pour 2 personnes) 22€

- Pommes confites flambées au Calvados, sauce caramel et crème légère à la vanille

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 26€

- Fruits frais de saison coupés

### GLACES ET SORBETS «IL GELATO DEL MARCHESE» 16€

### ASSORTIMENT DE GÂTEAUX DE VOYAGE 16€

- Pour accompagner votre boisson chaude

by *Jerôme Bantel*

