

## POUR TERMINER TO FINISH WITH

### RIZ AU LAIT

Marmelade de banane et rhum, mangue fraîche, citron  
Banana and rum marmelade, fresh mango, lemon  
22€

### NUAGE D'AGRUMES

Siphon de fromage blanc, marmelade d'agrumes au poivre de Timut, granola  
Cottage cheese «siphon», citrus fruit marmalade with Timit pepper, granola  
20€

### MILLE FEUILLE

Gaufre feuilletée, crème diplomate, praliné pecan, caramel beurre salé  
Waffle puff pastry, diplomate cream, pecan praline, salted butter caramel  
22€

### CABOSSE PUR MADAGASCAR

Chocolat grand cru, praliné cacahuète et thé Earl Grey  
Grand cru chocolate, peanut and Earl Grey tea praline  
24€

### BABA ZACAPA

(A partager /To share)  
Baba imbibé au rhum Zacapa 23 ans, chantilly vanille  
Baba with Zacapa 23 years, vanilla whipped cream  
36€

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Fruits frais de saison coupés  
Freshly sliced seasonal fruits  
32€

### MOCHIS GLACÉS

Thé vert matcha / Yuzu citron / Framboise / Chocolat noisette / Vanille  
Matcha Green tea / Yuzu lemon / Raspberry / Chocolate and hazelnut / Vanilla  
6€

VINS DE DESSERT / DESSERT WINES	(15 cl)	(75cl)
Muscat du Cap Corse, Domaine Leccia	22€	110€
Porto Tawny 10 ans, Quinta Do Noval	26€	130€
Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2010	28€	140€

Les titres préférés de La Réserve Paris, désormais disponibles sur Spotify  
Favorite tracks from La Réserve Paris, now available on Spotify



Taxes et service compris net / Règlement uniquement en carte bancaire et espèces  
Taxes and service included / Card and cash payments only



LA PAGODE  
PARIS

## LA CAVE

### CHAMPAGNES

		(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Michel Reybier « Brut 1 <sup>er</sup> Cru »	NM	34€	170€	340€
Philipponnat « Royale Réserve - Non Dosé »	NM	30€	150€	
Billecart Salmon « Rosé »	NM	38€	190€	
Deutz « Amour de Deutz - Blanc de Blancs »	2010	60€	300€	

### VINS BLANCS - WHITE WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier	2022	18€	90€
Bordeaux, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2020	36€	180€
Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2017	56€	280€
Sancerre « Tradition », Domaine Gérard Boulay	2022	28€	140€
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez	2022	34€	170€
Meursault « Vireuils », Maison Roche de Bellene	2017	42€	210€

### VINS ROUGES - RED WINES

		(15 cl)	(75 cl)
Saint-Estèphe, Château Cos Labory	2011	36€	180€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2012	56€	280€
Bourgueil, « Les Vingt Lieux Dit », Domaine du Bel Air	2021	18€	90€
Bandol, Domaine Tempier	2016	24€	120€
Crozes-Hermitage, Domaine Alain Graillot	2019	28€	140€
Volnay « Vieilles Vignes », Vincent Girardin	2016	40€	200€

## LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE SERVIS AU CORVIN

### VINS BLANCS ET MOELLEUX - WHITE WINES AND DESSERT WINES)

		(15 cl)
Vin de France « Silex », Domaine Daguenau	2019	70€
Corton Grand Cru, Domaine Lucien Le Moine	2018	118€
Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Domaine de la Vougeraie	2020	260€
Sauternes, Château d'Yquem	2007	270€

### VINS ROUGES- RED WINES

		(15 cl)
Côte-Rôtie, « La Landonne », Domaine R.Rostaing	2007	124€
Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Drouhin-Laroze	2017	138€
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2003	140€
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc	2007	300€

POUR COMMENCER  
TO START WITH

BURRATA "APICIUS"    
Purée de dattes, gel de vin rouge, épices « Apicius »  
Date puree, red wine jelly, « Apicius » spices  
32 €

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO   
Crevettes Gambero Rosso, courgettes, coriandre  
Gambero Rosso shrimps, zucchinis, coriander  
44 €

ASSORTIMENT DE DIM-SUM  
Saint-Jacques, volaille et crevettes, légumes, sauce wasabi citron  
Scallops, chicken and shrimps, vegetables, wasabi lemon sauce  
28 €

RAVIOLE DE BOEUF THAÏ  
Bouillon citronnelle thaï  
Beef ravioli, thaï lemongrass broth  
38 €

CHIC KEBAB  
Volaille aux épices, jus tomate et labné  
Spicy poultry skewers, tomato juice and labneh  
26 €

FALAFELS     
Carottes, sauce tahini  
Chickpea falafels, carrots, tahini sauce  
36 €

POTATO KATSUOBUSHI  
Pommes de terre vapeur, vinaigrette japonaise, espuma de thon  
Steamed potatoes, Japanese dressing, tuna espuma  
34 €

LES SALADES  
SALADS

SALADE VICTORIA  
Chair de tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame  
Crab, green beans, sucrose and sesame sauce  
42 €

HOMARD BLEU EN SALADE  
Romaine, haricots verts, salicorne, tomates, mayonnaise crustacés  
Blue lobster salad, romaine lettuce, green beans, samphire, tomatoes, shellfish mayonnaise  
79 €

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et au Japon. Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables  
All our meats are from, raised and slaughtered in France, Spain and Japan. All our fish are locally sourced or sustainably certified.

Nos plats sont faits maison, tous élaborés sur place à partir de produits bruts.  
All our dishes are homemade, elaborated on site from raw products.

Nous tenons à votre disposition les allergènes majeurs de tous nos produits  
We have at your disposal the major allergens of all our products

 Plats végétariens - Vegetarian dishes  Plats Vegan - Vegan meals  Sans Gluten - Gluten Free  Sans Lactose - Lactose Free

A PARTAGER (POUR DEUX)  
TO SHARE (FOR TWO)

CÔTE DE VEAU DE TRADITION "700gr"  
Préparée à votre table, jus de veau  
Traditional veal chops to share, prepared at your table, veal juice  
136 €

POISSONS  
FISHES

BLACK SALMON MISO   
Braised miso salmon, curry sauce  
55 €

BAR DE LIGNE CONDIMENT BASILIC  
Seabass, basil seasoning  
65 €

POULPE RÔTI SAUCE THAÏ  
Roasted octopus, thaï sauce  
48 €

VIANDES  
MEATS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU   
« Au couteau » beef tartare  
45 €

SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS DE VIANDE  
Poultry supreme, meat juice  
48 €

FILET DE BŒUF SAUCE POIVRE "180gr"   
Beef filet from Limousin « 180gr », pepper sauce  
65 €

Nous vous laissons le soin de choisir une garniture pour accompagner votre plat  
We leave it up to you to choose a garnish with your dish

HARICOTS VERTS  
Green beans  
 

FRITES  
French fries  
   

MESCLUN  
Green salad  
   

ÉPINARDS  
Spinach  
 

RIZ JAPONAIS  
Japanese rice  
   

SUCRINE  
Sucrose salad  
   

LÉGUMES VAPEUR  
Steamed vegetables  
   

COCO DE PAIMPOL  
Paimpol white beans  


POMME PURÉE  
Mashed potatoes  
