

POUR TERMINER TO FINISH WITH

RIZ AU LAIT

Marmelade de banane et rhum, mangue fraîche, citron
Banana and rum marmalade, 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 Timut 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 Aszú « 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

P A R I S

LA CAVE

CHAMPAGNES

	(15 cl)	(75 cl)	(150 cl)
Michel Reybier « Brut 1 ^{er} Cru »	NM	34€	170€
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€
Bordeaux, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier	2020	36€
Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier	2017	56€
Sancerre « Tradition », Domaine Gérard Boulay	2022	28€
Condrieu « Les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez	2022	34€
Meursault « Vireuils », Maison Roche de Bellene	2017	42€

VINS ROUGES - RED WINES

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

LA RÉSERVE DE LA RÉSERVE

SERVIS AU CORAVIN

VINS BLANCS ET MOELLEUX - WHITE WINES AND DESSERT WINES

(15 cl)

Vin de France « Silex », Domaine Dagueneau	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 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, zucchini, 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 tomaté 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, sucrine et sauce sésame

Crab, green beans, sucrine 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

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€

SUPRÈME 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

Sucrine salad



LÉGUMES VAPEUR

Steamed vegetables



COCO DE PAIMPOL

Paimpol white beans



POMME PURÉE

Mashed potatoes

