



LA PAGODE
PARIS

TRADITION PALACE



LA PAGODE

PARIS



TOUS LES DIMANCHES DE 11h A 23h

Every Sunday from 11am until 11pm

TRADITION PALACE

OMELETTE

3 accompagnements au choix · *3 sides of your choice*
25 €

CARPACCIO DE BAR

Huile d'olive, citron · *Sea bass carpaccio, olive oil, lemon*
38 €

CLUB SANDWICH

Volaille ou avocat  , frites, salade verte
Poultry or avocado  , French fries, green salad
45 €

PÂTES AU HOMARD BLEU

Crème de homard · *Blue lobster pasta*
78 €

SALADE CÉSAR

Suprême de volaille grillé · *Caesar salad with grilled chicken supreme*
39 €

SAINT-JACQUES EN COQUILLE

Au beurre persillé · *Scallops in a shell, parsley butter*
49 €

PRÉPARÉS À VOTRE TABLE

PREPARED AT YOUR TABLE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Oignons, câpres, frites, salade verte
Beef tartare, onions, capers, French fries, green salad
45 €

BELLE VOLAILLE RÔTIE AUX HERBES

EN 2 SERVICES - POUR 2 PERSONNES
Frites, salade verte · *Roast poultry with herbs, French fries, green salad*
69 € par personne

SOLE MEUNIÈRE

Pomme purée, beurre meunière · *Mashed potatoes, meunière butter*
78 €

SAUMON FUMÉ MAISON

Toasts, crème crue, aneth
Homemade smoked salmon, toasts, cream, dill
29 €

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON

Toasts pain Poilane, comté rapé
French onion soup, Poilane bread toasts, grated comté cheese
25 €

HAMBURGER SIGNATURE LA RÉSERVE PARIS

Viande de bœuf, tomates, oignons, champignons, sauce Angus, frites
Beef, tomatoes, onions, mushrooms, Angus sauce, French fries
55 €

CAVIAR OSCIÈTRE 30G

Blinis maison
Oscietre caviar 30g, homemade blinis
95 €

SELLE D'AGNEAU AUX HERBES

Polenta crémeuse
Saddle of lamb with herbs, creamy polenta
59 €

POUR TERMINER

TO CONCLUDE

RIZ AU LAIT

Très vanillé, noisettes croquantes, caramel au beurre salé
Strongly vanilla-flavored, hazelnuts, salted butter caramel
14 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat grand cru
Grand cru chocolate mousse
14 €

TARTE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue pie
14 €