



LA PAGODE

PATIO  
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€    |          |
| Jeeper « Grand Rosé »                       | NM   | 38€     | 190€    |          |
| 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€    |
| Sancerre, Domaine Thomas & Fils                             | 2022 | 28€     | 140€    |
| Condrieu « les Grandes Chaillées », Domaine Stéphane Montez | 2021 | 34€     | 170€    |
| Chablis, Domaine Moreau Naudet                              | 2021 | 26€     | 130€    |
| Meursault « Les Clous », Maison Roche de Bellene            | 2021 | 42€     | 210€    |

## VINS ROUGES - RED WINES

|                                                              |      | (15 cl) | (75 cl) |
|--------------------------------------------------------------|------|---------|---------|
| Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, Michel Reybier            | 2014 | 36€     | 180€    |
| Saint-Estèphe, Château Cos Labory, Michel Reybier            | 2011 | 32€     | 160€    |
| Languedoc-Montpeyroux « Les Chaumes », Cassagne et Vitailles | 2020 | 24€     | 120€    |
| Hermitage, Domaine des Tourettes                             | 2018 | 34€     | 170€    |
| Volnay, Domaine Rossignol-Cornu                              | 2020 | 38€     | 190€    |
| Rioja « Vina Tondonia », Bodega Lopez de Heredia             | 2010 | 20€     | 100€    |

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

|                                                          |      | (15 cl) | (75 cl) | (150 cl) |
|----------------------------------------------------------|------|---------|---------|----------|
| Côtes de Provence, Château La Mascaronne, Michel Reybier | 2023 | 22€     | 110€    | 220€     |

## CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

### VINS BLANCS - WHITE WINES

|                                                   |      | (15 cl) | (75 cl) |
|---------------------------------------------------|------|---------|---------|
| Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2017 | 56€     | 280€    |
| Bordeaux, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2013 | 76€     | 377€    |

### VINS ROUGES - RED WINES

|                                                        |      | (15 cl) | (75 cl) |
|--------------------------------------------------------|------|---------|---------|
| Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2012 | 56€     | 280€    |
| Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, Michel Reybier | 2005 | 185€    | 860€    |

## SOFT ET EAUX

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Eau filtrée de la Réserve Paris, plate ou pétillante - La Réserve Paris filtered water, still or sparkling (75 cl) | 6€  |
| Evian (75 cl)                                                                                                      | 12€ |
| Saint-Géron (75 cl)                                                                                                | 12€ |
| Perrier (33 cl)                                                                                                    | 14€ |
| Fever Tree Ginger Ale (20 cl)                                                                                      | 14€ |
| Fever Tree Tonic (20 cl)                                                                                           | 14€ |

## CLASSIQUES D'ÉTÉ SUMMER CLASSICS

### BURRATA

Tomates à l'ancienne,  
sauce Arrabiata, olives  
Tomatoes, arrabiata sauce, olives  
38€

### VITELLO TONNATO

Sauce tonnato, parmesan  
Veal, candied tuna, tonnato sauce,  
parmesan cheese  
26€

### GASPACHO DE COURGETTE

     
Courgette, pickles de légumes  
Zucchini gazpacho, vegetables pickles  
21€

### CAVIAR OSCIÈTRE 30G

Kaviari, blinis maison  
Oscietre caviar Kaviari, homemade blinis  
95€

### LOBSTER ROLL

Mayonnaise wasabi  
Wasabi mayonnaise  
36€

## CARPACCIO & TATAKIS CARPACCIO & TATAKIS

### CARPACCIO DE BAR

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

### CARPACCIO DE WAGYU

Condiment томатé, câpres  
Wagyu carpaccio, tomato condiment,  
capers  
45€

### CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

Bolero de légumes, sauce ponzu  
Vegetables, ponzu sauce  
38€

### TATAKI DE THON ROUGE

Sauce saté  
Red tuna tataki, satay sauce  
26€

### TATAKI DE BŒUF

Sésame, sauce chili pepper  
Sesame, chili pepper sauce  
28€

### TATAKI DE SAUMON

Sauce yuzu  
Salmon tataki, yuzu sauce  
26€

## SALADES SALADS

### SALADE VICTORIA

Chair de tourteau, haricots verts, sucrose et sauce sésame  
Crab, green beans, sucrose and sesame sauce  
45€

### SALADE CÉSAR

Sucrose, suprêmes de volaille grillés, parmesan, croûtons  
Caesar salad, sucrose, grilled chicken supremes, parmesan,  
croûtons  
39€

### CŒUR DE LAITUE

     
Huile d'olive, citron  
Lettuce heart, olive oil, lemon  
15€

### SALADE NIÇOISE

Thon confit, olives vertes, poivrons confits  
Niçoise salad, candied tuna, green olives,  
candied pepper  
39€

### SALADE DE LANGOUSTINES

   
Légumes printaniers  
Langoustine, spring vegetables  
55€

# GRILÉS AU CHARBON DE BOIS ET SNACKÉS À LA PLANCHIA GRILLED OVER CHARCOAL AND SEARED ON THE PLANCHIA

## FILET DE BAR

Snacké, riz basmati, beurre citronné  
Snacked sea bass filet, basmati rice, lemon butter  
69 €

## THON ROUGE

Grillé, piperade, sauce teriyaki  
Grilled red tuna, piperade, teriyaki sauce  
65 €

## HOMARD

Grillé, gnocchi aux herbes, sauce diable  
Roasted lobster, gnocchi with herbs, sauce diable  
78 €

## POULPE

Snacké, boulgour, maïs grillé, sauce tamarin  
Snacked octopus, bulgur, grilled corn, tamarind sauce  
55 €

## COQUELET

Snacké à l'américaine, frites  
American-style snacked cockerel, French fries  
55 €

## CÔTES D'AGNEAU

Grillées, caviar d'aubergine, condiment citron  
Grilled lamb chops, eggplant caviar, lemon condiment  
65 €

## FILET DE BŒUF

Grillé, purée à l'huile d'olive, sauce au poivre  
Grilled beef filet, purée with olive oil, pepper sauce  
69 €

## CÔTES DE VEAU - POUR 2 PERSONNES

Snackées, giroles au jus, jus court  
Snacked veal chops, chanterelles au jus, jus court  
135 €

## TARTARES / TARTARS

### TARTARE DE BŒUF

Au couteau, frites  
Beef tartar, French fries  
45 €

### TARTARE DE VEAU & LANGOUSTINE

Vermicelles, gingembre  
Veal and langoustine tartar,  
vermicelli, ginger  
48 €

### TARTARE DE THON

Salade de céréales, avocat,  
huile d'olive, citron  
Tuna tartar, cereals salad, avocado,  
olive oil, lemon  
48 €

## PASTA / PASTA

### TAGLIOLINI, HOMARD

Tagliolini, lobster  
75 €

### RAVIOLES

Tomates, pain de campagne, faisselle aux herbes, agrumes  
Tomato ravioli, sourdough bread, herbed faisselle, citrus  
49 €

## PLAISIRS DU BARBECUE / BARBECUE DELIGHTS

6 €

### POIVRONS GRILLÉS

Grilled peppers  
   

### CAVIAR D'AUBERGINE

Eggplant caviar  
   

### COURGETTES & TOMATES

Zucchini and tomatoes  
   

## DESSERTS / DESSERTS

### CHOCOLAT SARRASIN

Biscuit moelleux chocolat, glace au blé noir, mousse chocolat, praliné sarrasin  
Soft chocolate biscuit, buckwheat ice cream, chocolate mousse, buckwheat praline  
20€

### NUAGE FRAISE LAIT RIBOT

Siphon de lait ribot, fraises fraîches, gelée fleurs de sureau  
Buttermilk siphon, fresh strawberries, elderflower jelly  
16€

### TARTE YUZU & FLEUR D'ORANGER

Crème citron yuzu, yuzu confit, chantilly fleur d'oranger  
Lemon yuzu cream, candied yuzu, orange blossom chantilly  
18€

### AFFOGATO GRANDE RÉSERVE

Meringue croquante, poudre de café  
Crispy meringue, coffee powder  
18€

### BABA EMINENTE

Baba imbibé au rhum Eminente 7 ans, crème légère à la vanille de Madagascar  
Baba with Eminente 7 years, light cream with vanilla from Madagascar  
18€

### PASTÈQUE & MELON

Juste pochés, sirop menthe  
Just poached, mint syrup  
16€

### CARPACCIO D'ANANAS

Poché dans un sirop au poivre de Madagascar, citron vert  
Poached in a Madagascar pepper syrup, lime  
16€

### MOCHIS GLACÉS

Thé vert matcha / Framboise  / Chocolat noisette / Vanille  
Matcha green tea / Raspberry /  
Chocolate and hazelnut / Vanilla  
6€

### ASSIETTE DE FRAISES & FRAMBOISES

     
28€

## VINS DE DESSERT / DESSERT WINES

|                                                      | (15 cl) | (75cl) |
|------------------------------------------------------|---------|--------|
| Tokaji Aszù « 5 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2010   | 28€     | 140€   |
| Porto Tawny 10 ans, Quinta Do Noval                  | 26€     | 130€   |
| Jurançon, « Au Capcèu », Domaine Camin Larredya 2020 | 22€     | 110€   |

# LES BOISSONS CHAUDES / THE HOT DRINKS

## CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Espresso, décafeiné, café Américain - 12€  
Double espresso, Latte macchiato, Cappuccino - 16€  
Chocolat chaud Maison - 20€

## THÉS VERTS / GREEN TEAS

16€

Sencha De Mai - Japon  
Notes végétales et florales

Genmaicha with Matcha - Japon  
Saveur de céréales grillées

Grand Jasmin Chun Feng - Chine  
Thé vert délicatement parfumé

Gunpowder Bio Menthe Fraîche - Chine  
Thé de prédilection du rituel marocain

## THÉS NOIRS / BLACK TEAS

16€

Big Ben Breakfast Tea - Chine & Inde  
Saveur ronde et épicée

Earl Grey - Chine  
Fusion de Thé Yunnan et bergamote fraîche

Smokey Lapsang - Chine  
Thé délicat au parfum fumé

Quatre Fruits Rouges - Chine  
Bouquet savoureux de fruits rouges

## THÉ BLANC / WHITE TEA

16€

Bai Mu Dan - Chine Grand Cru  
Saveur de céréales grillées

## INFUSIONS / INFUSIONS

16€

Camomille  
Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

Rooibos Vanille  
Doux et rond, légères notes miellées

Verveine  
Légère et citronnée

Menthe Fraîche  
Léger et doux, plantes médicinales

 Plats végétariens - *Vegetarian dishes*

 Plats Vegan - *Vegan meals*

 Sans Gluten - *Gluten Free*

 Sans Lactose - *Lactose Free*

La carte des allergènes majeurs est disponible sur demande auprès du personnel de salle.  
*The list of major allergens is available upon request from the staff.*

Les volailles sont élevées et abattues en France, le veau en Espagne, le bœuf en France.  
Tous nos poissons sont sourcés localement ou proviennent de sources durables  
*Poultry are raised and slaughtered in France, veal in Spain and beef in France.*  
*All our fishes are locally sourced or sustainably certified*

Nos thés PALAIS DES THE respectent les principes de développement durable  
et possèdent le label Safe Tea. Nos cafés sont sourcés durablement.  
Our PALAIS DES THE teas respect the sustainable development principles  
and possesses the Safe Tea Label. Our coffees are sustainably sourced.

Sur demande, une carafe d'eau est servie gracieusement avec votre repas  
*Upon request, a water carafe can be served free of charge with your meal*

Ouvert de 12h à 22h du Lundi au Dimanche  
*Open from 12pm to 22pm. Monday to Sunday*

Taxes et service compris net  
*Taxes and service included*

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

