



Menu La Pagode de Cos

<https://lacarte.menu>

42 avenue Gabriel, 75008 Paris, France

+33158366050,+33186995715,+33158366012 - <https://www.lareserve-paris.com/restaurants-bars/la-pagode-de-cos/>



Le restaurant de Paris propose **102** différents **menus et boissons sur la carte** à un prix moyen de 56 €. Le Bistro Bar La pagode de Cos, situé à Paris 8 (75), offre un menu de 7 pages avec une cuisine contemporaine inspirée des traditions culinaires du monde entier. Le chef Jérôme Banctel crée des plats audacieux et séduisants avec des ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés tels que des pâtes fraîches maison, du riz japonais, de l'avocat bio, de la pastèque, du homard et bien plus encore. Venez découvrir ses créations dans le cadre verdoyant du patio.

Menu La Pagode de Cos



Antipasti

BURRATA

32 €

Salade

SALADE VERTE

Boissons

BOISSONS

Poulet

POULET À L'ANANAS

Dessert

VANILLA MILLEFEUILLE

24 €

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

De La Grillade

FILET DE BŒUF

75 €

Plat Principal

PATA NEGRA

28 €

Rouleaux Spéciaux

ROULEAU DE HOMARD

36 €

Petits Plats

CHICKPEA FALAFELS

36 €

Featured Items

HOMARD RÔTI

70 €

Poissons

BRAISED MISO SALMON

62 €

Appetizer From Sushi Bar

TATAKI DE THON

BOISSONS

PERRIER (33CL)

14 €

Les Salades

BLUE LOBSTER SALAD

70 €

Snacking

CROQUE TRUFFE

42 €

Create A Luncheon Pasta

HOMEMADE FETTUCCINE

Carpacci e Tartare

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 38 €

Dranken

EVIAN (75 CL)

12 €

Vins Blancs (75 Cl)

BORDEAUX, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, MICHEL REYBIER 2017 56 €

Vins Rouges (75 Cl)

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, MICHEL REYBIER 2012 56 €

Menu La Pagode de Cos



Fins

LIEU JAUNE 56 €

Garniture Pour Accompagner Votre Plat

JAPONESE RICE

Végétarien

HARICOTS VERTS

ASPERGES AU PARMESAN

Entrées & Salades

FRITES

FRITES

Poisson

SAUMON FUMÉ 26 €

BAR

À Partager

TARTARE DE BŒUF 45 €

MUSHROOM FRICASEE

Boissons Chaudes

THÉ

CAFÉ

To Start With

BRITTANY OYSTER 28 €

OSCIETRE CAVIAR 95 €

A Partager (Pour Deux)

TRADITIONAL VEAL CHOPS 130 €

TRADITIONAL CONFIT LAMB 110 €

Viandes

POULTRY PAILLARDE 48 €

VEAL BOLOGNAISE SAUCE 42 €

GRILLED PATA NEGRA IBERICO 52 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

VÉGÉTALIEN

Vins De Dessert (15 CL)

JURANÇON, «AU CAPCÈU»,
DOMAINE CAMIN LARREDYA 2021 22 €

PORTO TAWNY 10 ANS, QUINTA DO
NOVAL 26 €

TOKAJI ASZÙ « 5 PUTTONYOS »,
DOMAINE HETSZÖLÖ 2010 28 €

Soft Et Eaux

SAINT-GÉRON (75 CL) 12 €

FEVER TREE GINGER ALE (20 CL) 14 €

FEVER TREE TONIC (20 CL) 14 €

Salades

SALADE CÉSAR AU POULET 38 €

SALADE DE CONCOMBRE

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE VICTORIA 46 €

Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE

WOK DE LÉGUMES

Menu La Pagode de Cos



RIZ

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Entrées

PÉTONCLES POÊLÉS	58 €
BUTTERNUT CHESTNUT SOUP	21 €
ARTICHOKE AND COMTÉ TERRINE	32 €
LANGOUSTINE VEAL TARTAR	45 €

Champagnes (15 Cl)

MICHEL REYBIER « BRUT 1ER CRU »	34 €
PHILIPPONNAT « ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ »	30 €
BILLECART SALMON « ROSÉ »	38 €
DEUTZ « AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS » 2010	60 €

La Réserve De La Réserve - Vins Blancs Et Moelleux (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 2005	270 €

La Réserve De La Réserve - Vins Rouges (15Cl)

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 €

Vins Rouges (15 Cl)

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS LABORY 2011 32 €

CHINON, DOMAINE PHILIPPE ALLIET 2020 18 €

FAUGÈRES «CHAMPS PENTUS», FRÉDÉRIC BROUCA 2019 24 €

HERMITAGE, DOMAINE DES TOURETTES 2018 34 €

VOLNAY « VIEILLES VIGNES », VINCENT GIRARDIN 2016 40 €

Ces Types De Plats Sont Servis

SALADE

HAMBURGER

PÂTES

PAIN

DESSERTS

Vins Blancs (15 Cl)

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA MASCARONNE, MICHEL REYBIER 2022 18 €

BORDEAUX, LES PAGODES DE COS, MICHEL REYBIER 2020 36 €

POUILLY FUMÉ, «TRADITION», SERGE DAGUENEAU 2022 28 €

Menu La Pagode de Cos



CONDRIEU « LES GRANDES CHAILLÉES », DOMAINE STÉPHANE MONTEZ 2021

ICED MOCHIS

6 €

MEURSAULT « LES CLOUS », MAISON ROCHE DE BELLENE 2020

42 €

Pour Terminer

GRAND CRU CHOCOLATE FLAN 22 €

Ingrédients Utilisés



TOMATES

GREEK YOGHURT SIPHON 20 €

PESTO

CABOSSE PUR MADAGASCAR 24 €

CONCOMBRE

BABA EMINENTE 24 €

SAUMON

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUITS 32 €

LAIT

THON

PARMESAN

CAROTTES

La Pagode de Cos

42 avenue Gabriel, 75008 Paris,
France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:30

Mardi 12:00-14:30

Mercredi 12:00-14:30

Jeudi 12:00-14:30

Vendredi 12:00-14:30

Samedi 12:00-14:30

Dimanche 12:00-14:30

Fait avec Carte

