LA PAGODE

LA RÉSERVE PARIS

LUNCH AND DINNER

LUNCH AND DINNER

Entrées · Starters · Tradition Palace · Plats Signature · Signature Dishes

ENTRÉES · STARTERS

ŒUF EN MEURETTE 35
Traditionnel / Traditional poached egg in red wine sauce

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 29
Mushrooms fricassee

CARPACCIO DE BAR 39
Pamplemousse rose à la flamme, vinaigrette miso / Sea bass carpaccio, flame grilled pink grapefruit, miso vinaigrette

LOBSTER ROLL 45
Mayonnaise au jus de crustacés / Mayonnaise with shellfish extract

HUÎTRES N°2 «CADORET» 38
6 pièces, vinaigrette échalote / 6 oysters, shallot vinaigrette

CARPACCIO DE BETTERAVE 28
Grenade, émulsion froide à l'huile de courge / Beetroot carpaccio, pomegranate, cold pumpkin seed oil dressing

AVOCAT LANGOUSTINES BRETONNES 45
À la française / Avocado and Breton langoustines, French-style

POIREAU VINAIGRETTE 32
Leek in vinaigrette

SAUMON «GRAVLAX» 38
Pommes de terre, condiment moutardé / "Gravlax" salmon, potatoes, mustard sauce

TRADITION PALACE

BELLE SALADE CÉSAR 45
Au poulet grillé / Grilled chicken Caesar salad

CAVIAR « 30G » KAVIARI 98
Blinis maison / "30g" Kaviari caviar, homemade blinis

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.

LUNCH AND DINNER

TRADITION PALACE · CONTINUED

SOUPE DU JOUR 25
Soup of the day

FILET DE BŒUF 85
Purée, jus de bœuf, truffe / Beef fillet, mashed potatoes, beef gravy, truffle
— Rossini 95 €

TARTARE DE BŒUF 48
Frites, salade / Beef tartare, French fries, salad

HAMBURGER / CHEESEBURGER 55
Viande de bœuf, tomate, oignon, champignons, sauce Angus, frites / Beef, tomato, onion, mushroom, Angus sauce, French fries

PLATS SIGNATURE · SIGNATURE DISHES

SALADE VICTORIA 55
Chair de tourteau, haricots verts, sucrine, sauce sésame / Crab meat, green beans, iceberg lettuce, sesame dressing

SAUMON A L'OSEILLE 69
Riz pilaf / Salmon with sorrel, rice pilaf

PÂTES AU HOMARD BLEU 85
Blue lobster pasta

SUGGESTION DU JOUR 65
Daily Special

COQUILLES SAINT-JACQUES 68
Snackées, topinambour et châtaignes, sauce cressonnette / Seared scallops, Jerusalem artichoke, chestnuts, watercress sauce

VOLAILLE ALBUFERA 78
Sauce, légumes d'automne / Chicken, Albufera sauce, autumn vegetables

FILET DE BAR 85
Rôti, légumes d'une garbure, coques / Roasted sea bass, garbure vegetables, cockles

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.

LUNCH AND DINNER

PLATS SIGNATURE · SIGNATURE DISHES · CONTINUED

BELLE CÔTE DE VEAU (pour deux personnes) — 79 € / pers
Au jus, polenta crémeuse, beurre de truffe blanche / Veal chops with gravy, creamy polenta, white truffle butter

BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES — 45
A l'huile d'olive extra vierge / Large vegetable platter with extra-virgin olive oil

SEMAINIER · DAILY SPECIALS

Lundi · Monday: BŒUF BOURGUIGNON — 65
Beef bourguignon

Mardi · Tuesday: QUENELLE DE BROCHET — 59
Pike quenelle

Mercredi · Wednesday: POT-AU-FEU DE BŒUF TRADITION — 65
Traditional Beef Pot-au-Feu

Jeudi · Thursday: PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA TRUFFE — 68
Confit duck shepherd's pie with truffles

Vendredi · Friday: HADDOCK, ÉPINARDS, BEURRE BLANC — 59
Haddock, spinach, butter sauce

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.

DESSERTS

Desserts · Sweets

DESSERTS · SWEETS

BABA AU RHUM 22
Sirop au rhum Eminente, crème fouettée à la vanille / Rum baba, Eminente rum syrup, vanilla whipped cream

CRÈME CARAMEL 19
Crème infusée à la vanille de Madagascar, caramel coulant / Cream infused with Madagascan vanilla, caramel sauce

PARIS-BREST À LA PISTACHE 23
Crème onctueuse, praliné pistache / Pistachio Paris-Brest, creamy filling, pistachio praline

NOUGAT GLACÉ NOIX DE PÉCAN 21
Raisins, agrumes de saison / Iced nougat, pecans, seasonal grapes and citrus

CHOCOLAT GRAND CRU 23
Glace à la fève tonka, biscuit moelleux chocolat / Grand Cru chocolate, tonka bean ice cream, melt-in-the-mouth chocolate biscuit

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 35
Selection of red berries

SEMAINIER · DAILY SPECIALS

Lundi · Monday: MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU 21
Grand Cru chocolate mousse

Mardi · Tuesday: RIZ AU LAIT 22
Très vanillé / Creamy vanilla rice pudding

Mercredi · Wednesday: TIRAMISU 21

Jeudi · Thursday: TARTE FINE AUX POMMES 21
Apple tart

Vendredi · Friday: MILLE-FEUILLE VANILLE 23
Vanilla

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.

DESSERTS

GLACES · ICE CREAM 18

Vanille · Vanilla

Café · Coffee

Sorbet chocolat · Chocolate sorbet

Sorbet mandarine · Mandarin orange sorbet

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.

SIGNATURE HOT CHOCOLATE

Recettes imaginées par Jordan Talbot, Chef Pâtissier · Recipes created by Jordan Talbot, Pastry Chef

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat Chaud Grande Réserve

Chocolat noir du Venezuela & chocolat au lait du Pérou. Mélange de zestes d'agrumes, de vanille et d'épices / Dark chocolate from Venezuela & milk chocolate from Peru. Blend of citrus zest, vanilla and spices

Chocolat Chaud Retour en Enfance 55

Chocolat noir du Venezuela & chocolat au lait du Pérou. Accompagné d'un flan à la noisette et à la vanille, crème chantilly et truffes en chocolat à emporter / Dark chocolate from Venezuela & milk chocolate from Peru. Accompanied by a hazelnut and vanilla flan, whipped cream, and chocolate truffles to take away

Service du chocolat chaud chaque jour de 15h à 18h. Daily hot chocolate service from 3pm to 6pm.

Vegan, végétarien, sans lactose, sans gluten and Nescens Wellness Boost are marked in the house's documents by icons beside each dish.