



## LA PAGODE DE COS

*MENU « CARTE BLANCHE » 85€*

*Élaboré par notre chef Jérôme Banctel en 3 Plats, coupe de champagne M.Reybier, eau et café  
pour l'ensemble de la table et jusqu'à 6 convives*

*Valable uniquement de 19h30 à 22h00*

### CRUDO

6 huîtres n°2 creuse « La perle noire » de chez Cadoret – 27€

Cannelloni de daïkon et tourteau, sauce curry rouge – 24€

Ceviche de St jacques aux agrumes – 29€

Saumon miso, avocat, concombre, sauce goma – 25€

### LES ENTRÉES

Velouté de Parmentier, truffes noires – 19€ ✓

Caviar Kristal 30 g à la française – 125€

Burrata crémeuse, légumes Basquaises et jambon de bœuf – 27€

Duxelle de champignons, œuf poché, Sabayon parmesan – 19€ ✓

### LES SALADES

Salade Caesar au poulet croustillant – 44€

Salade de betteraves et endive – 16€ ✓

Salade de homard, jus de papaye à l'huile de basilic – 48€

Cœur de laitue, huile d'olive citronnée – 18€ ✓

Les plats signalés par ✓ sont végétariens

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires



## LA PAGODE DE COS

### LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

Coquillettes au jambon blanc et truffes noires – 30€

Fettucine à la sauce bolognaise – 32€

Rigatoni au tourteau – 38€

Cannelloni de homard – 40€

### LES PLATS

Plat du jour – 32€

Risotto au beurre de truffes noires – 37€ ✓

Marinière de poisson, épinards, émulsion coquillages – 42€

Tartare de bœuf, cœur de romaine et frites – 34€

St Jacques Vapeur, riz Japonais, sauce curry – 40€

Blanc de volaille croustillant, haricots verts, émulsion César froide – 43€

Poisson selon arrivage, quinoa, grenade, réduction, lait de coco et curcuma – 47€

Filet de bœuf grillé, gnocchis de pomme de terre – 59€

*ACCORD METS ET VINS « Carte Blanche »  
55€ 4 vins pour les tables jusqu'à 6 convives  
La carte des vins est également à votre disposition*

### LE FROMAGE

Assortiment de fromages du Maître fromager Alléosse – 16€

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française  
Prix nets, taxe et service compris - Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque



## LA PAGODE DE COS

### SELECTION DE PÂTISSERIES

Calisson acidulé, crèmeux citron vert, croustillant amandes –18€

Macaron noix de coco, Cœur fruit de la passion –19€

Saint-honoré à la vanille de Madagascar – 18€

Croustillant cacahuète, Caramel et banane –18€

Tarte chocolat caramel – 18€

Assortiment de cakes –12€

*Chocolat sarrasin, Orange*

Café gourmand –19€

*Sélection de notre chef pâtissier, boisson chaude de votre choix*

### LES GLACES ET SORBETS

Assiette de Glaces et Sorbets maison –18€

*3 parfums au choix*

### LES ASSIETTES DE FRUITS

Assiette de fruits rouges –32€

Assiette de fruits exotiques –26€



# LA PAGODE DE COS

*TASTING MENU « Carte Blanche » 85€  
Created by our chef Jérôme Banctel 3 courses, glass of champagne M.Reybier, water and coffee  
for table up to 6 guests  
Available from 7:30 pm to 10:00 pm*

## CRUDO

- 6 Oysters N°2, "La Perle Noire" from Cadoret – 27€
- Radish daikon and crab cannelloni, red curry sauce – 24€
- Scallops ceviche with citrus dressing – 29€
- Salmon miso, avocado, cucumber, goma dressing – 25€

## STARTERS

- Potatoes and leeks velvety with truffles – 19€ ✓
- Kristal Caviar French Style – 125€
- Creamy burrata, "Basquaise" vegetables and beef ham – 27€
- Mushroom, poached egg and parmesan sabayon – 19€ ✓

## SALADS

- Chicken Caesar Salad – 44€
- Beetroot and Endive salad – 16€ ✓
- Lobster salad, papaya sauce and basil oil – 48€
- Lettuce heart, olive oil, lemon – 18€ ✓

Vegetarian dishes ✓

*If you suffer from allergies, please inform your waiter so that our chef can prepare a meal suitable to your needs*



# LA PAGODE DE COS

## FRESH HOMEMADE PASTAS

Coquillettes Pasta, white ham and black truffles – 30€

Fettucine pasta bolognese – 32€

Rigatoni with crab – 38€

Lobster Cannelloni – 40€

## MAIN COURSES

Dish of the day – 32€

Creamy risotto with black truffle butter – 37€ ✓

Fish "marinière", spinach and shellfish sauce – 42€

Beef tartar, romaine salad – 34€

Steam Scallops, Japanese rice and Curry sauce – 40€

Crispy chicken breast, caesar dressing – 43€

Fish of the day, Quinoa, Pomegranate sauce, coconut milk and Curcuma – 47€

Grilled beef filet, potato gnocchis – 59€

WINE PAIRING « Carte Blanche »

55€ 4 glasses for tables up to 6 guests

A wine list is also available at your request

## CHEESE

Assortment of Cheese from Maître fromager Alléosse – 16€

All of our meat comes from France.

Net prices, tax and service included We apologize for not being able to receive payments by bank check

Le goûter – 25€  
Monday to Friday from 3pm to 6 pm  
A pastry from the trolley and a hot beverage



LA PAGODE  
DE COS

## SWEET SELECTION

Calisson acidulé lime mousse, crispy caramelized almond –18€

Coconut Macaroon, Passion fruit cream –19€

Saint-honoré with Madagascar Vanilla – 18€

Crispy peanut, Toffee and banana – 18€

Chocolate and caramel tart – 18€

Cakes selection –12€  
*Chocolate Buckwheat, Orange*

Café Gourmand –19€  
*Baby pastry Selection, Hot drinks included*

## ICED DESSERTS

Ice cream and sorbet selection –18€

*3 scoops, flavour of your choice*

## FRUITS PLATES

Red Berries Plate –32€

Exotic Fruits Plate –26€

## UN WEEKEND A LA RESERVE 85€



Une sélection élaborée par notre chef Jérôme Banctel 98€ avec une coupe champagne Michel Reybier  
Selection created by our chef Jérôme Banctel 98€ with a glass of Michel Reybier champagne  
Formule unique pour l'ensemble de la table / menu served for the entire table

Boisson chaude / Hot beverage

Jus de fruits frais / Fresh fruits juice

Assortiment de viennoiseries / Pastries selection

Salade de fruits de saison / Seasonal fresh fruits

Fromage du jour / Cheese of the day

Les œufs du moment/ Eggs of the day

Selon votre envie, suggestion du jour viande ou poisson  
According to your wish, suggestion of the day meat or fish

Une Pâtisserie au choix / Sweet selection



LA PAGODE  
DE COS

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS JUICE

Orange, pamplemousse, citron frais

Orange, grapefruit or lemon freshly squeezed

Mangue, pomme, carotte, ananas, fruits rouge

Mango, apple, carrot, pineapple, berries

Jus détox vert ou Jus détox rouge

Green detox juice or Red detox juice

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan,

Sensha de mai, Genmaïcha, Mandarin Jasmin,

Smokey Lapsang, Yin Zen

Café Américain, Espresso, Décaféiné

Double Espresso, Cappuccino, Latte macchiato

Chocolat chaud maison / Homemade hot chocolate

Infusion Bien-être gingembre frais, citron et pomme

Well-being ginger infusion, lemon and apple

Infusion Elixir, gingembre, combava, feuille d'oranger

Elixir infusion, ginger, combava, orange tree leaves

Infusion Le Robuste, laurier, shiitake, oignons, radis

Robuste infusion, bay, Shiitake, onions, radish

CHAMPAGNES (12 cl)

BSA	Michel Reybier 1 <sup>er</sup> Cru Brut	28 €
BSA	Laurent Perrier Rosé	34 €
2008	Dom Pérignon	50 €

Chef Exécutif Jérôme Banctel

De 11h30 à 14h00 / From 11:30 am to 2:00 pm