



# LA PAGODE

PARIS

*Bienvenue, Welcome,*

Restaurant contemporain,  
La Pagode de Cos s'inspire des  
traditions culinaires du monde entier  
revisitées par le chef Jérôme Bancnel.  
Une manière pour lui de partager sa curiosité  
pour les cultures d'ailleurs.

Chef des cuisines à La Réserve Paris - Hotel  
and Spa, Jérôme Bancnel, breton d'origine,  
vous propose un style épuré, audacieux et  
terriblement séduisant. Élaborés à partir de  
produits sélectionnés avec soin, ses plats jouent la  
diversité dans une belle explosion de couleurs et de  
saveurs en toute légèreté.

*A contemporary restaurant, La Pagode de Cos draws  
on culinary traditions from around the world. These  
are revisited by chef Jérôme Bancnel for whom it is a  
mean of sharing his love of curiosity for other cultures.*

*Chef at La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme  
Bancnel, Breton by origin, offers you a refined, daring  
and terribly seductive style. Made from carefully  
selected products, his dishes are masterpieces of  
diversity delivered in a magnificent explosion of colors  
and flavors in all lightness.*

*by Jérôme Bancnel*

Taxes et service compris Net / Prices, service included // Viandes d'origine française / Meat of French origin

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. // When ordering, we invite you to inform us of any food allergies  
Petit Déjeuner de 07h00 à 11h00 du lundi au dimanche / Au patio de 08h00 à 11h00 // Breakfast from 07:00 am to 11:00 am from Monday to Sunday / At the patio from 08:00 am to 11:00 am  
Règlement uniquement en CB et Espèce // Payment only in BC and Species



## PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

*Better aging breakfast*

60€



Un petit-déjeuner sans gluten, sans lactose  
et constitué de produits d'exceptions.  
*Option vegan disponible sur demande*

Shot détox vert et shot détox rouge  
Infusion Bien-être, gingembre frais, citron et pomme



Assortiment de pains et cakes sans gluten  
Muesli Bio, lait d'amande  
Avocat assaisonné avec du gomasio, citron et huile de sésame  
Omelette blanche soufflée, légumes du moment  
Déclinaison de fruits de saison

A gluten free, lactose free breakfast prepared  
with exceptional ingredients.  
*Vegan option available*

*Green detox shot and red detox shot*  
*Well-being ginger infusion, lemon and a touch of apple*



*Gluten free selection of breads and cakes*  
*Bio muesli, almond milk*  
*Avocado seasoned with gomasio, lemon and sesame oil*  
*White omelette "soufflé", vegetables*  
*Seasonal fresh fruits*

---

## PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

*Continental breakfast*

46€



Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix,  
corbeille de pains, viennoiseries, beurre, confitures, miel,  
yaourt et salade de fruits

*Selection of hot beverages, fresh juices, basket of bread,*  
*danishes*  
*butter, jam, honey, yogurt and fruit salad*

## PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

*American breakfast*

58€



Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix,  
corbeille de pains, viennoiseries, beurre, confitures, miel,  
yaourt, salade de fruits et œufs à votre convenance,

*Selection of hot beverages, fresh juices, basket of bread,*  
*danishes*  
*butter, jam, honey, yogurt, fruit salad and eggs at your*  
*convenience*

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE  
*Breakfast a la carte*



ŒUFS BIO / *Organic eggs*

- Œufs brouillés nature 24€  
*Scrambled eggs*
- Œufs brouillés au saumon 30€  
*Scrambled eggs with salmon*
- Œufs à la coque, au plat, pochés, omelette 24€  
*Soft-boiled eggs, fried, poached, omelette*
- Œufs à la coque, Caviar Oscietre 30g 90€  
*Soft-boiled egg Oscietra Caviar 30g*
- Œufs bénédicte nature, jambon, ou bacon 24€  
*Natural poached eggs benedict style, ham or bacon*
- Œufs bénédicte au saumon 30€  
*Poached eggs benedict style with salmon*

DEUX GARNITURES AU CHOIX  
 TWO SIDE ORDERS CHOICES

Bacon, Jambon, Saucisses de volaille, Tomates  
 Champignons, Fromage, Epinard  
*Bacon, Ham, Poultry sausages, Tomatoes, Mushrooms, Cheese, Spinach*

- Une garniture supplémentaire 9€  
*Extra side order*



BOULANGERIE / *Bakery*

- Croissant, pain au chocolat, viennoiserie maison 18€  
*Toast, baguette, pain aux céréales*  
*Croissant, chocolate croissant, homemade danish*  
*Toast, baguette, cereals bread*
- Viennoiserie pièce 6€  
*One homemade danish piece*
- Corbeille sans gluten / *Gluten free basket* 24€



PÂTISSERIE / *Pastry*

- Pancakes et sirop d'érable 24€  
*Pancakes and maple syrup*
- Pain perdu sans gluten 26€  
*Gluten free French toast*

FRUITS FRAIS / *Fresh fruits*

- Suprême de pamplemousse 17€  
*Grapefruit salad*
- Suprême d'orange 17€  
*Orange salad*
- Salade de fruits 20€  
*Fruits salad*
- Assortiment de fruits rouges 28€  
*Red berries selection*



ACCOMPAGNEMENTS / *Side orders*

- Jambon blanc 18€  
*Ham platter*
- Charcuteries ibériques 25€  
*Spanish delicatessen*
- Cœur de saumon de Norvège 29€  
*Norwegian salmon*
- Avocat sur toast 26€  
*Avocado toast*



CÉRÉALES / *Cereals*

- All Bran, Choco Pops, Special K, Rice Krispies 11€
- Porridge 15€  
*Oatmeal*
- Bircher Muesli 22€



CRÈMERIE / *Dairies*

- Yaourt nature, aux fruits, nature 0%, fromage blanc 8€  
*Plain, fruits, fat free yoghurt, fromage blanc*
- Sélection de fromages 19€  
*Selection of cheeses*



JUS & NECTARS DE FRUITS  
*Fruits juice & nectars*

- Orange, pamplemousse ou citron frais 12€  
*Orange, grapefruit or lemon freshly squeezed*
- Mangue, pomme, carotte, ananas, fruits rouges 12€  
*Mango, apple, carrot, pineapple, berries*
- Jus détox vert 18€  
*Green detox juice*
- Jus détox rouge 18€  
*Red detox juice*

BOISSONS CHAUDES  
*Hot Beverages*

- Infusion Bien-être gingembre frais, citron et pomme 22€  
*Well-being ginger infusion, lemon and a touch of apple*
- English breakfast, Earl Grey, Darjeeling 12€  
Sencha, Lapsang Souchong
- Café Américain, Espresso, Décaféiné 9€
- Double Espresso 12€
- Cappuccino 12€
- Latte macchiato 12€
- Chocolat chaud maison 16€  
*Homemade hot chocolate*

