



LA PAGODE

PARIS

Bienvenue, Welcome,

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

Chef des cuisines à La Réserve Paris - Hotel
and Spa, Jérôme Banctel, 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 Banctel for whom it is a
mean of sharing his love of curiosity for other cultures.*

*Chef at La Réserve Paris - Hotel and Spa, Jérôme
Banctel, 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 Banctel

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 CC and Cash



PETIT-DÉJEUNER SUPERNATURE

« *Supernature* » breakfast

42€



Un petit-déjeuner vegan, composé de quatre éléments au choix :

A vegan breakfast, composed of four elements of your choice :

BOISSONS CHAUDES / *Hot beverages*

Thé bio / *Organic tea*

Café Origine / *Origin Coffee*

Infusion bien être ; gingembre, citron, pomme / *Well-being infusion ; ginger, lemon and a touch of apple*

JUS DÉTOX / *Detox juice*

Jus vert / *Green juice*

Jus rouge / *Red juice*

Jus carotte orange / *Carrot and orange juice*

CÉRÉALES / *Cereal*

Chia pudding

Bircher muesli

Granola

GOURMANDISES « SANS GLUTEN » / « *Gluten free* » delicacies

Cake citron / *Lemon cake*

Pain céréales / *Cereal bread*

Banana bread

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Continental breakfast

52€



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, yoghurt and fruit salad

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

American breakfast

64€



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, yoghurt, fruit salad and eggs at your
convenience*

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

Breakfast a la carte



ŒUFS BIO / *Organic eggs*

- Œufs à la coque, au plat, pochés, omelette 24€
Soft-boiled eggs, fried, poached, omelette
- Œufs brouillés nature 24€
Scrambled eggs
- Œufs brouillés au saumon 32€
Scrambled eggs with salmon
- Œufs bénédictine nature, jambon, ou bacon 24€
Natural poached eggs benedict style, ham or bacon
- Œufs bénédictine au saumon 32€
Poached eggs benedict style with salmon
- Omelette blanche soufflée, légumes 24€
White omelette «soufflée», vegetables
- Œufs à la coque, Caviar Oscietre 30g 90€
Soft-boiled egg Oscietra Caviar 30g

TROIS GARNITURES AU CHOIX *THREE SIDE ORDERS CHOICES*

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

Une garniture supplémentaire 7€
Extra side order



BOULANGERIE / *Bakery*

- Corbeille de pains, baguettes et pains aux céréales 12€
Bread basket, bageuttes ans cereals bread
- Corbeille de viennoiseries maison 16€
Homemade pastries basket
- Viennoiserie à la pièce *One danish piece* 4€
- Corbeille sans gluten : cakes et pain 24€
Gluten free basket : cakes and bread
- 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 18€
Fruits salad
- Assortiment de fruits rouges 32€
Red berries selection
- Assiettes de fruits coupés 32€
Assorted fruit platter



ACCOMPAGNEMENTS / *Side orders*

- Jambon blanc 18€
Ham platter
- Charcuteries ibériques 25€
Spanish delicatessen
- Avocat sur toast 22€
Avocado toast
- Saumon fumé 32€
Smoked salmon



CÉRÉALES / *Cereals*

- 12€
- All Bran, Choco Pops, Special K, Rice Krispies
- Porridge à l'eau ou au lait/ 16€
Oatmeal with milk or water
- Muesli bio / *Organic muesli* 18€
- Bircher muesli vegan 22€



CRÈMERIE / *Dairies*

- Yaourt nature, fraise, vanille, 0%, fromage blanc 8€
Plain, strawberry, vanilla or low fat yoghurt, fromage blanc
- Sélection de fromages 24€
Cheeses selection



JUS & NECTARS DE FRUITS
Fruits juice & nectars

- Orange, pamplemousse ou citron frais 14€
Orange, grapefruit or lemon freshly squeezed
- Mangue, pomme, carotte, ananas, fruits rouges 14€
Mango, apple, carrot, pineapple, berries
- Jus carotte orange 14€
Carrot and orange juice
- Jus détox vert 20€
Green detox juice
- Jus détox rouge 20€
Red detox juice
- Duo de shots Detox : vert et rouge 12€
Detox shooters duo : green and red



BOISSONS CHAUDES
Hot Beverages

- Espresso, Café Allongé, Décaféiné 12€
- Double Espresso 16€
- Thermos de Café Américain 20€
- English breakfast, Earl Grey, Darjeeling 16€
Sencha, Smokey Lapsang
- Cappuccino, Latte macchiato 16€
- Chocolat chaud maison 20€
Homemade hot chocolate
- Infusion « Bien-être » gingembre frais, citron et pomme 24€
Well-being infusion, ginger, lemon and a touch of apple

