

## JUS ET NECTARS DE FRUITS / Fruit juices & nectars

- Orange, pamplemousse ou citron frais  
*Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon* 16€
- Mangue, pomme, carotte, ananas ou fruits rouges  
*Mango, apple, carrot, pineapple, red berries* 14€
- Jus carotte et orange  
*Carrot and orange juice* 14€
- Jus vert détox / *Green detox juice*  
Concombre, épinard, citron, céleri, fenouil et pomme verte  
*Cucumber, spinach, lemon, celery, fennel and green apple* 20€
- Jus rouge détox / *Red detox juice*  
Betterave, citron, pomme rouge et gingembre  
*Beetroot, lemon, red apple and ginger* 20€
- Duo de shots détox / *Detox shooters duo* 12€

## BOISSONS CHAUDES *Hot beverages*

- Espresso, café allongé, décaféiné 12€
- Double espresso 16€
- Thermos de café Américain 20€
- Thés 16€  
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha, Smokey Lapsang
- Cappuccino, latte macchiato 16€
- Chocolat chaud maison / *Homemade hot chocolate* 20€
- Infusion bien-être au gingembre frais, citron et pomme  
*Wellbeing infusion with ginger, lemon and apple* 24€

## CHAMPAGNE

- Coupe de Champagne Michel Reybier 32€
- Mimosa 34€

by Jérôme Banctel



## 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  
Ouvert de 12h00 à 22h00 du lundi au dimanche / Au patio de 12h00 à 21h00 // Open from 12:00 pm to 10:00 pm from Monday to Sunday / At the patio from 12:00 pm to 09:00 pm  
Règlement uniquement en CB et Espèce / Payment only in CC and Cash

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  
Ouvert de 12h00 à 22h00 du lundi au dimanche / Au patio de 12h00 à 21h00 // Open from 12:00 pm to 10:00 pm from Monday to Sunday / At the patio from 12:00 pm to 09:00 pm  
Règlement uniquement en CB et Espèce // Payment only in CC and Cash

## PETIT-DÉJEUNER «BIEN-ÊTRE»

### Healthy breakfast

58€

Un petit-déjeuner vegan, composé de cinq éléments au choix :  
A vegan breakfast, composed of five elements of your choice:

#### BOISSONS CHAUDES / Hot beverages

Thé bio / Organic tea

Café Origine / Origin coffee

Infusion bien-être : gingembre, citron et pomme / Well-being infusion : ginger, lemon and apple

#### JUS DÉTOX / Detox juice

Jus vert / Green juice

Jus rouge / Red juice

Jus carotte et orange / Carrot and orange juice

#### ASSIETTE DE FRUITS / Fruit platter

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

Cake au citron / Lemon cake

Pain aux céréales / Grain bread

Cake à la banane / Banana bread

#### TOAST A L'AVOCAT / Avocado toast

#### 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 juice of your choice, 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 juice of your choice, basket of bread, danishes, butter, jam, honey, yoghurt, fruit salad and eggs at your convenience

## PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

### Breakfast à la carte

#### ŒUFS BIO / Organic eggs

- Œufs à la coque, au plat, pochés, omelette 24€  
*Soft-boiled eggs, fried, poached, omelette*
- Omelette blanche soufflée, légumes 28€  
*White omelette «soufflée», vegetables*
- Œufs brouillés nature 24€  
*Scrambled eggs*
- Œufs brouillés au saumon 32€  
*Scrambled eggs with salmon*
- Œufs bénédictine nature, jambon ou bacon 24€  
*Eggs benedict plain, with ham or bacon*
- Œufs bénédictine au saumon 32€  
*Eggs benedict with salmon*
- Œufs à la coque, Caviar Oscietre 30g 90€  
*Soft-boiled eggs served with Oscietra Caviar 30g*

#### TROIS GARNITURES AU CHOIX

Your choice of three sides

Bacon, jambon, saucisses de volaille, tomates, champignons, fromage, épinard  
*Bacon, ham, poultry sausages, tomatoes, mushrooms, cheese, spinach*

Une garniture supplémentaire 7€  
*Extra side order*

#### FRUITS FRAIS / Fresh fruits

- Suprêmes de pamplemousse ou orange 17€  
*Grapefruit or orange salad*
- Bol de fruits rouges 24€  
*Bowl of red berries*
- Assortiment de fruits rouges 36€  
*Red berries selection*
- Assiettes de fruits coupés 32€  
*Assorted fruit platter*

#### CRÈMERIE / Dairies

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

#### BOULANGERIE / Bakery

- Corbeille de pains, baguettes et pain aux céréales 12€  
*Bread basket, baguettes and cereal bread*
- Corbeille de viennoiseries maison 16€  
*Homemade Viennese pastries basket*
- Viennoiserie à la pièce 4€  
*One Viennese pastry*
- Corbeille sans gluten : cakes et pain 24€  
*Gluten free basket : cakes and bread*
- Pancakes et sirop d'érable 18€  
*Pancakes with maple syrup*
- Pain perdu brioche 18€  
*French toast*
- Crêpe nature 16€  
*Crepe*
- Gaufre nature 16€  
*Waffle*

#### ACCOMPAGNEMENTS / Side orders

- Jambon blanc 18€  
*Ham platter*
- Charcuteries Ibériques 25€  
*Spanish delicatessen*
- Toast à l'avocat 22€  
*Avocado toast*
- Saumon fumé 32€  
*Smoked salmon*

#### CÉRÉALES / Cereals

- All Bran, choco pops, Special K, Rice Krispies 12€
- Porridge à l'eau ou au lait 16€  
*Oatmeal with milk or water*
- Muesli bio / organic muesli 18€
- Bircher muesli vegan 22€
- Granola bio / organic granola 18€
- Chia pudding 22€